

HENK HOOGENKAMP,
VASTE COLUMNIST VAN
ONS VAKTIJDSCHRIFT, IS EEN
INTERDISCIPLINAIRE SCHRIJVER
DIE IN BOEKEN, LEZINGEN EN
ARTIKELN VOOR DIVERSE MEDIA
DE BALANS ZOEKT TUSSEN
VOEDSELPROTEÏNEN, SOCIALE
INTERACTIES, OMGEVING
EN DE VERSTORING VAN DE
MARKETINGDYNAMIEK.

ONDANKS DE STEEDS VERDERGAANDE CONSOLIDATIE VAN HET INEENSCHUIVEN VAN TOELEVERINGSBEDRIJVEN VOOR DE VLEESINDUSTRIE, GEVOED DOOR DE OORLOG OP OEKRAÏENS GRONDGEBIED, IS DE RECENTE IFFA TOCH WEER EEN SUCCESVERHAAL GEWORDEN.

BIERBOSTEL

Natuurlijk hadden de sluimerende naweeën van COVID op een Expo als de IFFA een beklemmende werking. Dat was duidelijk te zien aan minder expo-hallen en bezoekersaantallen. Desalniettemin opnieuw een prachtbeurs waar je altijd veel wijzer wordt al is het alleen maar om verder aan een netwerk te bouwen.

STILLE TRANSITIE

Alhoewel vlees nog steeds hoog in het IFFA vaandel staat, is de hang naar plantaardige eiwitten onomkeerbaar. Opmerkelijk is de positionering van de vele nieuwe eiwitbronnen zoals fava, mung bean, haver, lupine en gerst. Wellicht nog belangrijker is de stille transitie om de 'werkpaarden' soja- en erwten-eiwitisolaten van de plantaardige vleesrecepten te vervangen door soortgelijke ingrediënten die een lager eiwitgehalte hebben.

Door het productieproces te veranderen en minder of geen eiwitproductiewater te gebruiken -een proces wat 'dry fragmentation' (droge fragmentatie) genoemd wordt- worden soja- en erwtenewit veel milieuvriendelijker. Zo heeft de productie van soja-isolaat voor elke 1.000 kilo eiwit niet alleen hexaan nodig, maar ook 40.000 liter 'waswater', dat de centrifuges eruit slingeren alvorens de enzymen het eiwit modificeren. Al is het alleen maar om de negatieve sojasmaakstoffen raffinose en stachyose te verwijderen. Om nog maar te zwijgen over de giga hoeveelheid sproei-droogenergie.

Door tal van oorzaken zoals aanhoudende droogte en de niet aflatende vraag naar functionele eiwitbronnen, zijn de grondstofprijzen van met name tarwegluten, soja- en erwtenewit enorm gestegen. Droge fragmentatie -met behulp van gerichte luchtstromen- mag dan wel een lager eiwitgehalte geven van om en nabij 60%, het grootste voordeel zijn de significante lagere ingrediëntenprijzen. En dat is juist wat de vegavleesfabrikanten nu graag willen horen om nog enigszins de continue prijsexplosie beheersbaar te houden. De grote vraag is of het huidige prijspeil van deze belangrijke grondstoffen verder oplopen; hetgeen een prijsopdrijvend effect gaat krijgen op ons boodschappenmandje.

INNOVATIEVE ONTWIKKELINGEN

Gelukkig zijn er ook nog andere innovatieve ontwikkelingen. Wie had het ooit kunnen denken dat bierbrouwerijen plotseling in de schijnwerpers zouden komen te staan door het bijproduct van de bierfermentatie -borstel genoemd- van varkensvoer te verwaarden in hoogwaardige humane eiwitten voor levensmiddelen? Het zal niet lang meer duren voordat Heineken en Bavaria behalve de productie van geestrijk bier ook plantaardig eiwit gaan produceren. AB-InBev -de grootste bierbrouwer ter wereld- heeft deze stap al gezet met productiefaciliteiten in Luik (België) en Saint Louis in de Verenigde Staten.

Voorzichtige prognoses laten zien dat het 'upcyclen' van bierafval naar humane eiwitbronnen een potentiële wereldproductie kan gaan geven van circa zeven miljoen ton hoogwaardig nutritioneel eiwit, alsmede (in water) onoplosbare voedingsvezels, die onze darmen beter laten werken.



Henk Hoogenkamp

www.henkhoogenkamp.com