



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

# MINDER GAS, MEER ROOKWORST

JE KUNT ER LANG EN BREED OVER PRATEN, FEIT IS DAT VOOR DEZELFDE EURO'S HET WINKELWAGENTJE MINDER VOL IS DAN PRE-COVID EN WE TE MAKEN HEBBEN MET MONDIALE STRUBBELINGEN WAAR GEEN EIND AAN LIJKEN TE KOMEN.

Het is aannemelijk dat Angela Merkel voorlopig niet op een standbeeld in de **Deutsches Bundesrepublik** hoeft te rekenen. Ondanks alle waarschuwingen was het voor Frau Dr. Merkel gemakkelijk scoren: de kerncentrales sluiten en het Russisch gas erin. Zoals zo vaak, heeft de realiteit zich ingehaald met als overmaat van ramp ook nog eens de oorlog in de Oekraïne.

## PAS OP DE PLAATS

Ondertussen maakt de voedingsindustrie pas op de plaats en wordt productinnovatie vooral gedreven door goedkopere recepten. Door creatieve oplossingen te bedenken, wordt getracht de prijzen beheersbaar te houden. We kennen natuurlijk allemaal de oude trukendoos van de fabrikanten door de verpakking kleiner te maken dan wel de inhoud te verminderen en/of het inzetten van goedkopere grondstoffen.

Vreemd genoeg lijken de vleesproducten de inflatiedans te ontspringen. Dan praten we niet over de kiloknallers, maar gewoon over de aloude traditionele producten, zoals boterhamworst, palingworst, frikandellen, burgers en uiteraard de 's winterse smulkost van jewelste: de ongeëvenaarde Hollandse rookworst. En dan vooral als deze via efficiënte co-extrusie geproduceerd is.

## ECONOMISCH RECEPT

De vleestechnologen van de Lage Landen doen al jaren niets anders dan met vlees en ingrediënten 'spelen' om het meest economische recept te ontwikkelen. Wat dat betreft, is vlees vergevingsgezind – vooral omdat door de aanwezige hoogwaardige eiwitten tal van modulaties mogelijk zijn die synergetisch werken met een grote reeks hulpstoffen. Denk aan gemodificeerd zetmeel, albumine, hydrocolloïden en uiteraard de vele soorten planteneiwit.

Dat alles maakt het mogelijk alternatieve vleesproducten op de markt te zetten zonder al te veel aan kwaliteit in te boeten. Wellicht is dat laatste ook één van de redenen dat de heraldische eiwittransitie van vlees naar plantaardig voorlopig op een laag pitje is gezet. Zeker nu de consument momenteel vegavlees als minder noodzakelijk ziet.

*Henk Hoogenkamp*

[www.henkhoogenkamp.com](http://www.henkhoogenkamp.com)