



17/08/2021

Avebe: 'Aardappel speelt belangrijke rol in zoektocht naar duurzaam en gezond voedsel'

We moeten met z'n allen gezonder en duurzamer gaan eten. Want dat is een stuk beter voor de planeet en bovendien worden we dan ook veel gezonder oud. In die zoektocht naar 'goed voedsel' kan de zetmeelaardappel een belangrijke rol gaan spelen. Dat is in ieder geval de overtuiging van Royal Avebe, wereldwijd marktleider in het zo goed mogelijk benutten en valoriseren van de oerhollandse aardappel.

“In de jaren '70 werd het eiwit uit een aardappel nog geloosd op de rivier. Nu is het een enorm waardevol en belangrijk component om toe te passen in voedsel”, legt Gerard ten Bolscher uit. Hij is als managing director R&D and Innovation nauw betrokken bij het Avebe Innovatiecentrum op de Campus in Groningen. “Dat is onze kraamkamer”, zegt hij enthousiast. “Het innovatiecentrum is het vlaggenschip van ons bedrijf. Dáár gebeurt het!”

Smaak en textuur

In het innovatiecentrum werkt men aan innovaties op het gebied van aardappelzetmeel en aardappeleiwit. “We halen die twee grondstoffen uit de zetmeelaardappel en die proberen we te valoriseren, of toe te passen in voedsel”, zo legt Ten Bolscher uit. “Je kunt zetmelen en eiwitten gebruiken als verdikkingsmiddel en als een middel om smaak en textuur te geven aan voedsel. Zo kun je aardappeleiwitten goed gebruiken in kaas- en melkproducten en in vleesvervangers. Het bijzondere is namelijk dat aardappeleiwit veel dichterbij een echt eiwit komt dan veel andere plantaardige eiwitten. De nutritionele kwaliteit, zoals wij het noemen, is enorm hoog. En dat maakt die aardappel dus ook zo waardevol.”

In het innovatiecentrum zoekt men onder de noemer ‘good food’ – “onze strategische pijler” - voortdurend naar nieuwe toepassingen voor aardappelzetmeel en aardappeleiwit. “Voorheen ontwikkelden we enorm veel innovaties, maar kwamen we er wel vaak achter dat we op de markt vooruitliepen. We gingen te snel”, zegt Ten Bolscher. “Nu werken we veel meer klantgedreven. We kijken wat de markt wil en we werken samen met anderen om onder de noemer ‘good food’ nieuwe toepassingen te ontwikkelen.”



‘We hebben de aardappel jarenlang onderschat’

En de vraag naar goed voedsel is enorm. “Er is in de maatschappij een enorme drive om duurzamer en gezonder te leven”, zegt Ten Bolscher. “Er zijn al veel mensen die niet meer elke dag een stukje vlees eten. Ook de vegan-markt is enorm in opkomst. Vroeger smaakte een vegaburger naar bordkarton en dacht je aan geitenwollensokkentypes, maar nu is er echt een enorme markt voor. Echter: veel plantaardige voedselalternatieven zijn duurzamer, maar niet per sé gezonder. Daar ligt enorm veel potentieel. Met onze eiwitten kunnen we de structuur van vlees benaderen. Of je gebruikt het eiwit om een toetje romig te maken, zonder dat je daarvoor vet gebruikt. We kunnen ook nog eens gezonde en verteerbare vezels uit de aardappel halen. Ja, we hebben ‘m jarenlang enorm onderschat, die aardappel.”

“We richten ons nu dus echt op gezond en duurzaam voedsel en die ontwikkeling blijft wereldwijd ook nog wel even doorgaan”, zegt Ten Bolscher. “De focus gaat nu ook heel erg op clean label. De behoefte van de consument is dat ze veel minder E-nummers binnen willen krijgen. Dat is een uitdaging op zich. Wil je een aardappelzetmeel een bepaalde functie meegeven, dan heb je een chemisch proces nodig. Vaak heb je dan een E-nummer nodig. Wil je daar vanaf, dan moet je een nieuwe techniek ontwikkelen die hetzelfde bereikt als dat chemische – en niet per definitie ongezonde – proces. Daarnaast valt er volgens ons ook nog veel te behalen als het gaat om groenere processen. We willen minder fossiele brandstoffen gebruiken en minder CO2 uitstoten.”

Impact kan enorm zijn

De impact van de innovaties van Avebe op de wereld kan enorm zijn. De van oorsprong Groningse coöperatie is wereldwijd marktleider als het gaat om aardappelzetmeel en -eiwit. “We werken nauw samen met alle grote wereldpartijen”, zegt Ten Bolscher. “Dus we zijn op globale schaal actief, hoewel je uiteindelijk een klein radartje bent in een enorm geheel. Wat wel mooi is, is dat we direct invloed hebben op de gezondheid van mensen. Daar gaat het om. Dat hoef je overigens ook niet alleen te doen. De kracht zit ‘m in de samenwerking.”

En daarin ziet Ten Bolscher nog wel mogelijkheden. Hij pleit ervoor om de krachten beter te bundelen, zodat we het Noorden nadrukkelijker op de kaart kunnen zetten. “Vijf jaar geleden moesten we een locatie zoeken voor ons innovatiecentrum. Het was best voor de hand liggend om naar de Food Valley in Wageningen te gaan. Toch hebben we voor onze Groningse roots gekozen. Hier zijn ook voldoende groeimogelijkheden en we profiteren enorm van de kennisinstellingen zoals de Rijksuniversiteit en de noordelijke hogescholen. Bovendien kunnen we aanhaken bij verschillende netwerken, zoals Healthy Ageing. We werken nauw samen met bijvoorbeeld het UMCG. We hebben hier in het Noorden echt goud in onze handen, alleen vertellen we dat te weinig.”

‘Nuchtere regio doet zichzelf tekort’

Volgens Ten Bolscher doet de regio zichzelf tekort. “Ik heb bij grote Amerikaanse bedrijven gewerkt: daar schreeuwen ze hun ambities van de daken”, zegt hij. “Misschien is de Groningse nuchterheid iets teveel aanwezig. Dat is dus wel iets waar ik me ook nadrukkelijk mee bezig hou. Ik zou graag de hele noordelijke voedselketen eens bij elkaar zetten. Ik ben ervan overtuigd dat je elkaar kunt versterken. Als we de koppen bij elkaar steken, dan ontstaan er oplossingen voor vraagstukken. Dan ga je gewoon keihard innoveren. En daar profiteren we allemaal van”, zo besluit hij.

