

OJAH

FOTO'S: HENK RISWICK

Te vergelijken met onbewerkte vleesproducten

Plantaardige kauwsensatie

Het Wageningse bedrijf Ojah heeft een nieuwe vleesvervanger in de markt gezet. De eerste versie van het plantaardige product Beeter® is nog wel het beste te vergelijken met gegaarde kipfilet.



De eerste versie van Beeter® heeft kenmerken van gegaarde kipfilet.

DOOR EDWIN RENSEN - De levensmiddelentechnologen Frank Giezen, Wouter Jansen en Jeroen Willemsen ontwikkelden samen een vezelige vleesvervanger op basis van soja-eiwit. Ojah speelt in op de groeiende behoefte naar plantaardig, maar vooral ook lekker eten. De samenstelling van Beeter® is 100% plantaardig. Er zijn geen zuivel, kippenei-eiwit of andere ingrediënten van dierlijke oorsprong toegevoegd

Onderscheidend

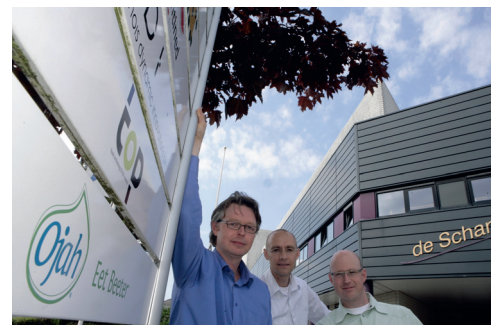
De ontwikkelaars willen het procédé niet tot in detail onthullen, maar zijn van mening dat hun vleesvervanger onderscheidend is. 'Beeter® heeft grote overeenkomsten met onbewerkte vleesproducten, de grove vezelachtige structuur kunnen we instellen: van inktvis tot draadjesvlees. Terwijl de concurrentie vooral in imitaties van bewerkte vleesproducten doet', zegt Giezen die aangeeft dat technieken die in de vleessector toegepast worden, zoals tumblen, onverkort van toepassing zijn op Beeter®. 'En we kunnen vezels van wel 15 centimeter lang produceren. Grote lappen 'vlees' zijn

makkelijk te hanteren voor de vleesverwerkende industrie.'

Plantaardig

'We pretenderen een nieuwe plantaardige smaak- en kauwsensatie op de markt te brengen. Als de consument dat wil vergelijken met vlees is dat prima. Er is in ieder geval duidelijk behoefte aan beleving die mensen doet denken aan vlees', vult Jeroen Willemsen aan. 'Bijna iedereen die het getest heeft, vindt dat Beeter® een onderscheidende "beet" heeft en stevig en sappig is.'

Ojah heeft inmiddels zo'n 25 ton Beeter® geproduceerd, ergens centraal in Nederland. Volgend jaar openen de initiatiefnemers een eigen fabriek. Onder andere Jaap Korteweg, die later dit jaar de 'vegetarische slager' in Den Haag begint, gaat producten op basis van Beeter® verkopen. De komende maanden worden gesprekken met andere afnemers geïntensiveerd, zoals producenten van maaltijdcomponenten en supermarkten. Ook wordt dit jaar de technologie verder verfijnd en heeft de ontwikkeling van nieuwe concepten de



Frank Giezen, Jeroen Willemsen en Wouter Jansen (vlnr): 'Ook slager kan belang hebben bij onze producten.'

aandacht. Vanaf begin 2011 is het de bedoeling dat de vleesvervanger in het schap ligt. 'Ook een slager kan er belang bij hebben', zegt Frank Giezen. 'Wij denken dat het in het segment van rollade en carpaccio thuishoort.' Het is duidelijk dat de slager niet om de trend heen kan van de consument die gezonder wil eten en bovendien een steentje wil bijdragen aan een beter milieu en dierenwelzijn. Onlangs heeft slager Arno Wapenaar uit Vlaardingen, winnaar Slagerij van het Jaar 2008, al aangegeven enkele vegetarische producten op basis van plantaardige lupine aan zijn assortiment toe te voegen. Enkele jaren geleden nog ondenkbaar.

Ojah mocht dit jaar een haalbaarheidsonderzoek doen, gefinancierd door het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV). Acht innovatiebedrijven zijn gekozen uit een 20-tal aanmeldingen voor de SBIR-tender 'Innovatieve en Nieuwe Eiwitten op het Menu'. Het Ministerie zoekt innovatieve producten of diensten met marktperspectief, die bijdragen aan een duurzamer voedselsysteem en die ervoor zorgen dat consumenten kunnen kiezen uit een duurzamer voedselaanbod, met name innovatieve en nieuwe eiwitten. Van de subsidie gaat Ojah testen of Beeter® ook te maken is op basis van lokaal beschikbare eiwitbronnen. Erwt, tarwe, lupine of eiwitten uit de aardappelindustrie hoeven van minder ver te komen.

Via www.eetbeeter.nl worden consumenten geïnformeerd over de achtergrond van het bedrijf Ojah en zijn producten. ◀