

Strooizout te winnen uit groenafval

Wageningen UR Food & Biobased Research werkt met enkele bedrijven, Rijkswaterstaat en de provincie Gelderland aan minder milieubelastend strooizout. Dat wordt gemaakt van bermgras of keukenafval.

De tonnen strooizout die bij gladheid worden gestrooid, zijn niet goed voor planten en dieren langs de weg. Food & Biobased Research werkt aan een alternatief. Volgens onderzoeker Pieter Claassen zou het 'groene strooizout' in 2020 op grote schaal geproduceerd moeten kunnen worden. De basis voor het alternatieve strooizout zijn groene grondstoffen, zoals bermgras en weggegooid voedsel. Die bevatten veel suikers. Bacteriën kunnen die omzetten in waterstof en acetaat. De waterstof is te gebruiken voor energie of chemicaliën, van acetaat is calciummagnesiumacetaat (CMA) te maken, een ijsbestrijder. In het lab lukt het al goed om de bacteriën waterstof en acetaat te laten produceren. Daarom wordt nu gewerkt aan opschaling van dit fermentatieproces. Dat is echter niet eenvoudig. Acetaat en waterstof zijn name-



FOTO: HOLLANDESE HOOGTE

lijk in feite uitwerpselen van de bacteriën; als de micro-organismen erin rond blijven zwemmen stikken ze. Claassen en haar collega's van Food & Biobased Research zoeken daarom samen met technologiebedrijven naar methoden om deze twee stoffen te oogsten zonder het fermentatieproces te onderbreken. Overigens is het nog de vraag of CMA geschikt is op de Nederlandse wegen gebruikt

zal gaan worden. Biologisch geproduceerde CMA wordt naar verwachting niet goedkoper dan petrochemische CMA, dat vele malen duurder is dan gewoon strooizout. Op vliegvelden wordt soms CMA ingezet omdat het tot minder roestvorming leidt dan zout. Ook in gebieden met unieke natuur zou gekozen kunnen worden voor het minder milieubelastende CMA. Info: pieternel.claassen@wur.nl

VOEDSELTECHNOLOGIE

Wageningen UR van start in Singapore



Tijdens het staatsbezoek aan Singapore eind januari tekenden bestuursvoorzitter Aalt Dijkhuizen van Wageningen UR en Bertil Andersson, president van de Nanyang Technological University in Singapore, een intentieovereenkomst voor de start van gezamenlijk onderwijs en onderzoek op het gebied van voeding en voedseltechnologie. De ondertekening vond plaats in het bijzijn van koningin Beatrix, prins Willem Alexander en prinses Máxima. Met het opzetten van een gezamenlijk opleidingsprogramma willen de universiteiten inspelen op de groeiende Aziatische markt. Een onderzoeksprogramma moet leiden tot nieuwe inzichten en producten gericht op een optimale gezondheid, smaak en duurzaamheid. Info: simon.vink@wur.nl