

Het tropisch regenwoud is gered! (in theorie dan…)

Vergeet soja, want er is nu eendenkroos! Nou ja, eigenlijk is het er altijd al geweest en in landen in Azië wordt eendenkroos al honderden jaren als groente gegeten. In Thailand noemen ze het Khai Nam wat zoveel betekent als 'waterei'. Eendenkroos, een inheems gewas, blijkt een ideale bron om eiwit uit te winnen. De eigenschappen van dat eiwit zijn vergelijkbaar in kwaliteit en voedingswaarde met soja. En iedereen weet dat soja geïmporteerd wordt en dat er bij de productie van soja grote consequenties op milieugebied zijn.

In Europa is eendenkroos als voedingsmiddel nog onbekend. Hans Derksen wil daar samen met zijn partners iets aan veranderen. Derksen komt oorspronkelijk uit de biobased economy 'hoek', in eerste instantie als directeur van de business unit Biobased Products bij WUR, later richtte hij zijn eigen bedrijf op. Ook is hij twee dagen per week verbonden als lector Biobased Economy aan de Hogeschool Van Hall Larenstein: 'Want er moet ook brood op de plank komen'. In 2010 kwam hij voor het eerst in aanraking met eendenkroos. Voor hem en zijn partners een uitgelezen mogelijkheid om nu eens niet met ideeën voor anderen te komen maar iets voor hen zelf te doen. En zo was de joint venture ABC-Kroos BV geboren.

"We zagen dat er nogal wat aandacht was voor algen als bron van eiwit, maar het oogsten van algen is een crime net als de winning van de inhoudsstoffen die in die algen zitten. We gingen eens kijken wat nog meer goed groeit maar makkelijker te verwerken is. We kwamen uit bij eendenkroos. Je kunt uit eendenkroos 20 tot 30 ton droge stof per hectare halen net als bij algen. Het zit boordevol eiwit, zo'n 25 tot 40%. We hebben berekend dat dit bijna 10 keer zoveel eiwit per hectare is als soja, op dit moment de grootste plantaardige bron van eiwit."

Dat klinkt goed. Wat nog beter klinkt is dat, als je in ogenschouw neemt dat de wereldbevolking groeit, rijker wordt en meer behoefte krijgt aan eiwitrijk voedsel, je met eendenkroos effectief een eiwit kunt produceren met een hoogwaardige aminozuursamenstelling vrijwel gelijk aan soja. Derksen: "voor elke kilo rundvlees heb je 10 kilo soja nodig. Dus de behoefte aan eiwit wordt aan alle kanten groter." Eendenkroos is dus een gat in de markt en geschikt voor verwerking in zowel humane voeding als diervoeding. "

Maar zo werkt het dus niet helemaal. Ondanks dat Derksen met zijn joint venture in 2011 een nominatie voor de Herman Wijffels-innovatieprijs kreeg. Ondanks dat er een patent werd verkregen. De overheid enerzijds de grootste stimulator van innovatie, blijkt ook de grootste belemmeraar. "Eendenkroos is in Europa een onbekend gewas, en dan geldt het automatisch als een 'novel food'. Conclusie: het is op dit moment verboden om het in Europa op de markt te brengen. Toch hebben de partners de stap gewaagd. Ze vertrouwen erop dat binnen 2 tot 3 jaar toelating verkregen is. Dus werken ze nu stug door met een door de provincie Gelderland en de EFRO medegefinancierde proefopstelling. Derksen: "we hebben in die proeffabriek een verwerkingscapaciteit van 200 kilogram per uur aan kroos, de eiwithoeveelheden die we daar uithalen gebruiken we om af te tasten wat voor soort producten het meest interessant zijn.

We proberen met behulp van een aantal kennisinstellingen in kaart te brengen waar de potentiële markten buiten de EU liggen, daar proberen we dan alvast het laaghangend fruit te plukken."

ABC-Kroos komt graag in contact met bedrijven voor wie die bijzondere eiwit interessant kan zijn voor hun productformulering. www.abckroos.nl

