

Soja Proteïn sterk in duurzame soja

Wereldwijd

[Tessa Nederhoff]

Soja Proteïn opende onlangs in Servië een nieuwe fabriek voor de productie van sojaweiwitconcentraat. “Het concentraat van Soja Proteïn heeft toegevoegde waarde”, stelt Peter Sengers. “Het product wordt geproduceerd vanuit lokaal geteelde sojabonen, is laag in ijzer en heeft een hoog eiwitgehalte. Bovendien worden alleen non ggo-sojabonen gebruikt.”

Op de uitgestrekte akkerlanden in noordelijk Servië wordt volop soja verbouwd. Het landklimaat en de vruchtbare bodem zorgen voor optimale groeiomstandigheden. Midden in deze sojaproducerende regio, in Bečej, staat de moderne fabriek van Soja Proteïn, de grootste Europese fabriek die lokale niet genetisch gemodificeerde sojabo-

nen (non-ggo) verwerkt. Het bedrijf opende onlangs op feestelijke wijze een nieuwe moderne productiefaciliteit voor de productie van sojaweiwitconcentraat (SPC). “Een gat in de markt”, stelt Hidde van der Wal, CEO bij Barentz Europe. Het bedrijf uit Hoofddorp is Europees distributeur van ingrediënten en additieven voor de diervoeder-, voedings-

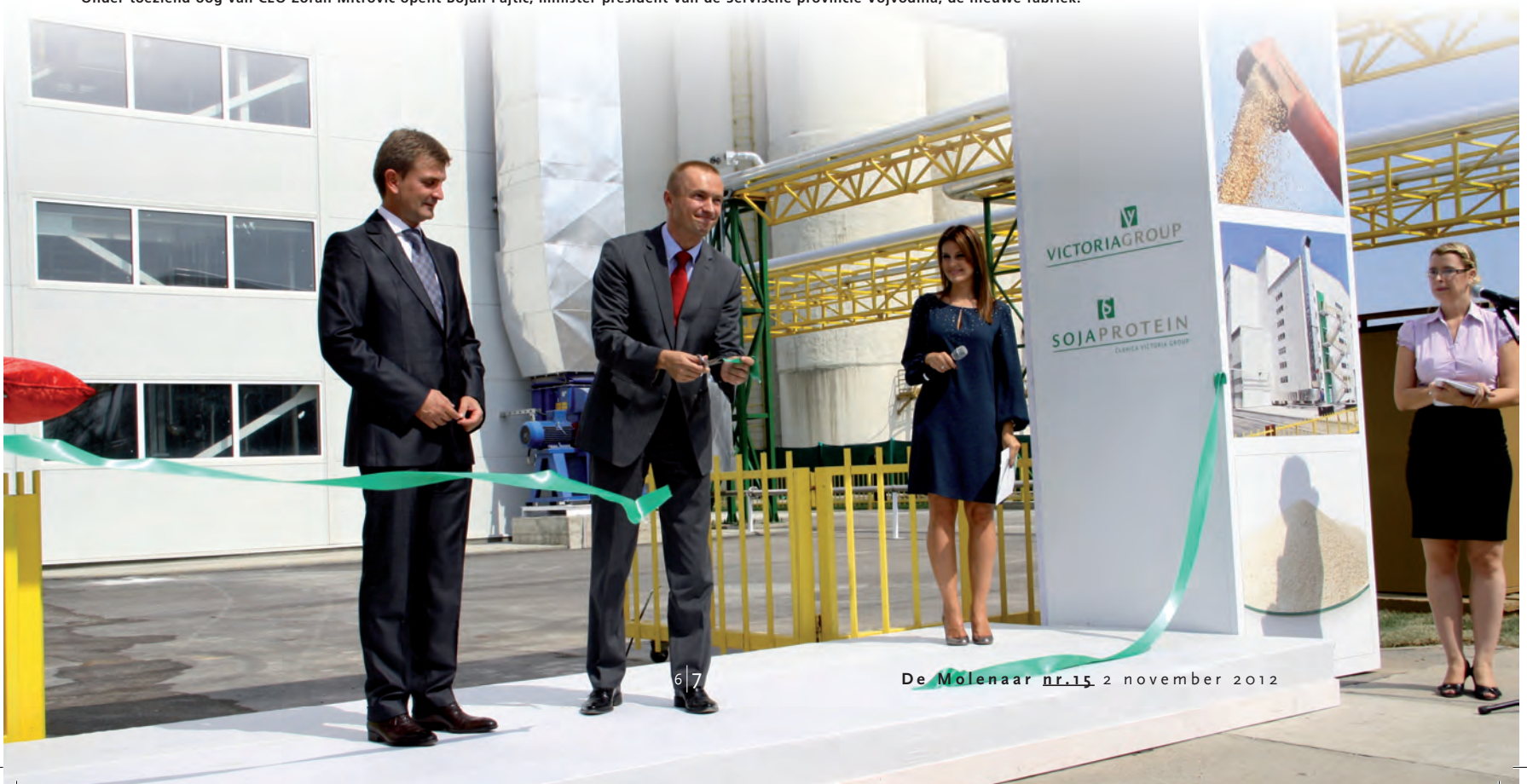
middelen-, farmaceutische, cosmetische en chemische industrie. Barentz werkte al samen met Soja Proteïn in het foodsegment en zal de distributie van SPC in de meeste Europese landen verzorgen. Het bedrijf was direct betrokken bij de start van de nieuwe fabriek. “Er was vraag naar SPC bij onze klanten en we zagen productiemogelijkheden. Op een gegeven moment hebben we contact gehad met de Victoria Group in Servië over het idee om SPC te gaan produceren.”

Toegevoegde waarde

SPC wordt gebruikt als zuiveleiwitvervanger in kalvermelk en biggenvoer, als vismeelvervanger en zuiveleiwitvervanger in biggenvoer en als vismeelvervanger in visvoer en petfood. “SPC van Soja Proteïn heeft toegevoegde waarde”,

>>>

Onder toezicht van CEO Zoran Mitrović opent Bojan Pajtić, minister-president van de Servische provincie Vojvodina, de nieuwe fabriek.



67

De Molenaar nr. 15 2 november 2012

>> Soja Protein sterk in duurzame soja



De moderne SPC-fabriek heeft op papier een maximale productie van 70.000 ton per jaar.

stelt Peter Sengers, sales director bij Barentz. "In Servië zit weinig ijzer in de grond, worden de bonen lokaal en CO₂-neutraal geteeld, doordat er geen import plaatsvindt vanuit Zuid-Amerika en er geen regenwoud wordt gekapt." Alle bonen zijn non-ggo en het concentraat is van hoge kwaliteit: het heeft een hoog eiwitgehalte, is gemakkelijk verteerbaar en rijk aan lysine. Het aminozurenpatroon van SPC en vismeel is min of meer gelijk.

In traditioneel sojameel zitten veel anti-nutritionele componenten die de groei van het jonge dier negatief

beïnvloeden, zoals trypsine-inhibitor, antigenen, lectine en oligosaccharides. Voornamelijk kalveren zijn erg gevoelig voor beta-conglycinine en glycinine. In SPC van Soja Protein worden deze componenten eruit gehaald", legt Sengers uit. "Hierdoor heeft SPC een duidelijk lager aandeel anti-nutritionele factoren dan sojabonen, sojameel en sojabloem." Dat maakt SPC een kostenefficiënt alternatief voor zuivel en dierlijke eiwitten.

Productie

Een sojaboon bestaat voor 15 procent uit onoplosbare koolhydraten. "De truc

van Soja Protein is dat zij deze koolhydraten eruit halen", stelt Sengers. De sojavlokken worden gebroken, gepeld en gewassen in een grote extractor met hexaan. De meelfractie die hieruit overblijft, wordt verhit, gedroogd en gezeefd. Hierdoor ontstaan de zogenaamde 'white flakes'. De geïntegreerde productie van white flakes vormen de basis van het Servische SPC. In de nieuwe fabriek worden de white flakes geëxtraheerd met een water-alcohol-oplossing, waardoor de oligosaccharides eruit worden gewassen. De meelfractie die ontstaat, wordt met stoom behandeld, gedroogd, gemalen en gezeefd. Hierdoor ontstaat SPC, met een eiwitpercentage van 65 procent. De grove fractie (250 – 500 µm) wordt voornamelijk gebruikt in biggen- en visvoerders. Om een in water dispergeerbare oplossing te krijgen, wordt een deel van het concentraat met een roestvrijstalen hamermolen gemalen tot 63 tot 75 µm.

Fabriek

De moderne fabriek waarin het SPC wordt geproduceerd, heeft op papier

Overname Agri Nutrition

Barentz Europe nam onlangs een meerderheidsbelang in Agri Nutrition, gespecialiseerd in de handel van ingrediënten en additieven voor diervoeders. Met deze aankoop breidt Barentz de activiteiten in de Europese diervoedermarkt uit. De overname past in de strategie van Barentz om Europees leider te zijn in de distributie van ingrediënten en additieven voor de diervoedermarkt. "De integratie van Barentz en Agri Nutrition zal leiden tot een enorm groeipotentieel in heel Europa", stelt Alfred Jansen, oprichter en CEO van Agri Nutrition. "De nieuwe Agri Nutrition Division is in staat een omzet te realiseren van meer dan 120 miljoen euro in 2012. Er is een sterke synergie tussen beide productportfolio's en daardoor hebben beide bedrijven de mogelijkheid om veel van elkaar te leren", meent Hidde van der Wal, CEO van Barentz Europe.

een maximale productie van 70.000 ton per jaar. Bij de bouw van de fabriek is er niet bezuinigd. "Van compromissen is geen sprake", stelt Van der Wal. Alles is opgebouwd uit roestvrijstaal en het ziet er spik-en-span uit." De fabriek is ge-audit door SGS en inmiddels GMP+-gecertificeerd. Certificering door SGS wordt tevens gedaan om aan te tonen dat non-ggo sojabonen worden gebruikt. Daarnaast voldoet de productie aan de ISO-standaarden 9001, 14001, 22000, aan HACCP en OH&S. Het geaccrediteerde laboratorium van Soja Protein controleert het ingangsmateriaal, het productieproces, de chemische samenstelling van de eindproducten, de microbiologische waarden en de productveiligheid.

Distributie

SPC zal onder de merknaam 'Tradkon SPC' in de meeste Europese landen worden gedistribueerd door Barentz Agri Nutrition. Het bedrijf heeft dertig jaar ervaring in de diervoedingsmarkt. "We hebben knowhow van de markt en een uitgebreid klantennetwerk. Daar kan Soja Protein van profiteren", aldus Sengers. Barentz verzorgt niet alleen de distributie, maar ook de marketing en promotie rondom het product. Daarnaast verzorgt het bedrijf de facturatie, het transport en de import van de goederen. Ook zorgen ze voor een buffervoorraad op verschillende locaties binnen Europa. "Zo kunnen we altijd snel leveren aan onze klanten", meent Sengers. Het concentraat kan worden geleverd in zakken van 25 kg, bigbags en bulk.

Soja Protein

Soja Protein is onderdeel van de Victoria Group, een beursgenoteerde holding die zich niet slechts richt op de productie van sojaproducten. De Victoria Group bestaat uit elf bedrijven, die onder andere actief zijn op het gebied van kunstmest, groene energie, fosfaten, chemie en in de distributie van veterinaire producten. Sinds 2002 is de Soja Protein-fabriek geprivatiseerd en in handen gekomen van de Victoria Group. Vanaf die tijd heeft de fabriek een constante groei doorgemaakt. Het productievolume is verdubbeld en de exportcapaciteit met 30 procent toegenomen. Momenteel wordt er geëxpor-

teerd naar 36 landen, voornamelijk richting Europa, Noord-Afrika, het Midden-Oosten en Rusland.

In totaal verwerkt Soja Protein 250.000 ton soja per jaar. De fabriek heeft een opslagcapaciteit van 100.000 ton (70.000 ton in silo's, 30.000 ton in een vlakloods). Daarnaast wordt 150.000 ton opgeslagen in pakhuizen van dochterbedrijf 'Victoria Logistic' in de directe omgeving van de fabriek.

Investering

De Victoria Group heeft veel vertrouwen in de productie van SPC en investeerde zo'n 30 miljoen euro in de nieuwe fabriek. Hiermee willen ze hun leidende positie in de sector behouden en verder uitbreiden gelet op het groeipotentieel van SPC in de diervoedersector. "De investering is goed voor ons land. Het zal de exportpositie van Servië verbeteren", stelt Zoran Mitrović, CEO van de Victoria Group. Mitrović is blij dat de nieuwe fabriek volledig voldoet aan de hoge Europese eisen.

Toekomst

Doel voor de toekomst van Soja Protein is een groter aandeel in de Europese markt en andere landen. Om dit te bereiken, stopt de Victoria Group niet met investeren in Soja protein. Binnen korte tijd moet de SPC-fabriek een upgrade ondergaan, zodat niet alleen

Sojaproductie Servië

Per jaar worden in Servië 145.000 tot 155.000 hectare sojabonen gezaaid voor de Soja Protein-fabriek. De opbrengst ligt tussen de 2,2 en 2,8 ton per hectare. De totale jaarlijkse productie komt hiermee op zo'n 380.000 ton sojabonen. De sojaboeren zijn middels contracten verbonden aan Soja Protein, waardoor ze alleen aan 'hun' fabriek leveren en continuïteit van de productie van SPC kunnen waarborgen. Moederbedrijf Victoria Group zorgt voor zaaizaad, meststoffen en andere benodigdheden.



traditioneel SPC, maar ook functioneel SPC voor toepassingen in food kan worden geproduceerd. Dit functionele concentraat heeft nog minder anti-nutritionele factoren dan traditioneel SPC. "Maar voor diervoeding voldoet traditioneel SPC ruimschoots", stelt Sengers. ■

Soja Protein heeft een eigen opslagcapaciteit van 100.000 ton sojabonen.



Peter Sengers, Marcel Lagerwaard, Pieter van den Berg en Hidde van der Wal (v.l.n.r.) van Barentz Agri Nutrition heffen het glas op de opening van de SPC-fabriek in Bečej.