

Gegarandeerd glutenvrije haver



Sinds 2011 zijn in West-Europa glutenvrije haverproducten op de markt; een uitkomst voor mensen met glutenintolerantie. Zaaizaadbedrijf Vandinter Semo in Scheemda ontwikkelde daarvoor de eerste gecertificeerde glutenvrije haverketen. Wageningen deed onderzoek en stelde de spelregels op.

TEKST & FOTOGRAFIE HANS WOLKERS



Ongeveer een procent van de mensen heeft een intolerantie voor gluten, eiwitten die van nature voorkomen in granen. Door deze glutenintolerantie, of coeliakie, beschadigt de dunne darm, waardoor de functie vermindert. Haver is een graansoort die géén gluten bevat, waardoor het voor coeliakie-patiënten veilig is. Tijdens de teelt en verwerking raakt haver echter gemakkelijk besmet met glutenbevattende graansoorten, zoals tarwe. 'Daarom hebben wij samen met Vandinter Semo en in overleg met de Nederlandse Coeliakie Vereniging een schone haverketen ontwikkeld', vertelt Luud Gilissen, senior onderzoeker van Wageningen University & Research. In 2011 kwamen de eerste gecertificeerde glutenvrije haverproducten op de markt; een primeur in West-Europa.

GEEN ORGANISCHE MEST

Het is niet eenvoudig om te voorkomen dat graansoorten die wél gluten bevatten, in de haver oogst terecht komen. Wageningen deed daarom uitgebreid onderzoek en stelde een gedetailleerd protocol op voor een glutenvrije haverproductie voor telers en verwerkers. Zo moet het zaaizaad honderd procent vrij zijn van andere graanzaden en mag de akker de afgelopen acht jaar niet bebouwd zijn met gluten bevattende graansoorten. Maar ook bemesten met organische mest is verboden, omdat daar tarwe-gerst- of roggekorrels in kunnen zitten. Die ontkiemen vervolgens in het haverveld. 'Het is ook van

Haver raakt gemakkelijk besmet

belang dat de landbouwmachines gereinigd zijn om besmetting met andere graansoorten te voorkomen', stelt Gilissen.

Om extra zeker te zijn, wordt er bij Vandinter Semo steekproefgewijs gecontroleerd op verontreinigingen met ander graan. 'De EU heeft wettelijk bepaald dat glutenvrije haver maximaal 20 ppm ander graan mag bevatten, dat is 1 tarwekorrel op twee kilo product', legt directeur Bert-Jan van Dinter uit. 'Met onze protocollen zitten we beneden de 5 ppm.'

MEER BEDRIJFSZEKERHEID

Zaaizaadbedrijf Vandinter Semo heeft veel moeten investeren in deze nieuwe bedrijfsactiviteit, onder meer in een haverpelmmachine van enkele tonnen. Toch heeft Van Dinter veel vertrouwen in de toekomst. Haver is volgens hem niet alleen een glutenvrij, maar ook een gezond product. Daarnaast is haver goed voor de bodem, het is een goede vruchtwisselaar en geeft een stabiele opbrengst. De glutenvrije haverketen heeft het bedrijf nieuwe klanten opgeleverd, zowel in Nederland maar bijvoorbeeld ook in Duitsland en Italië. Die verwerken de haver tot havermout, broodmeel en zelfs pasta. 'Vroeger handelden we vooral in graszaad, maar door het wegvallen van EU-subsidies fluctueren die prijzen enorm', zegt Van Dinter. 'Haver geeft ons meer stabiliteit en bedrijfszekerheid.' ■

www.wur.nl/haver