

Het vleesveeproefbedrijf in Lelystad mag dan gaan sluiten, onderzoek naar vlees is er zeker nog: het Innovatie Centrum Vlees en Vis bundelt de krachten van Wageningen UR en TNO. Een gesprek met directeur Fred Beekmans. 'We worden van productieland meer een regieland.'

Nee, contacten met de rundvleesindustrie heeft Fred Beekmans amper gehad. De kalfsvleesindustrie heeft hij al wel leren kennen, maar wat betreft rundvlees is hij nog behoorlijk blanco. Na enig heen-en-weergepraat, durft hij de conclusie wel te trekken. 'Dat zegt wel iets, ja.' Een excuus is er: zijn organisatie bestaat nog niet zo lang. Vanaf half april is het Innovatie Centrum Vlees en Vis (ICVV) officieel van start gegaan. Beekmans heeft meer aandacht besteed aan de veel grotere varkens- en pluimveesectoren. 'De Nederlandse rundveehouderij is tenslotte veel meer gericht op de melkproductie en minder op vleesproductie.' De ICVV is een samenwerking tussen Wageningen UR (zowel Animal Sciences Group als Agrotechnology & Food Innovations) en TNO, de Nederlandse organisatie voor toegepast wetenschappelijk onderzoek. De start is niet van weelde, geeft directeur Beekmans (37) meteen toe. 'Er is krap geld beschikbaar. De bundeling van krachten is nodig om kennis en onderzoek op peil te houden. We hebben de industrie hard nodig. We zijn dus op zoek naar partners.' Beekmans kan zo bij grote bedrijven op audiëntie: in een strak pak en met een vlot en veelvuldig gebruik van Engelse termen. 'We willen graag vanuit de praktijk horen welke onderzoeksvragen er leven. En ja, daarna vragen we ook een financiële bijdrage.'

Vlees én vis

Elk van de 25 medewerkers binnen het ICVV heeft zijn eigen specifieke expertise. Niemand is fulltime met het vlees bezig, maar ze nemen allemaal een stukje onder-

zoek voor hun rekening. Conserveringstechnieken bijvoorbeeld zijn niet alleen van toepassing op vlees, maar ook op vis, groente en fruit. 'De synergie tussen de verschillende expertisen op het gebied van technologie, consumentenonderzoek en marketing levert meerwaarde op.' Is de samenvoeging van vlees en vis wel logisch? Beekmans kreeg de vraag al vaker voorgelegd. 'Bij zowel vlees als vis gaat het over de verwerking van dierlijk eiwit. De principes zijn hetzelfde.' Het onderzoek werkt inmiddels van aanbod- naar vraaggestuurd. 'De voorlopers stimuleren en innovatie motiveren', noemt hij de strategie vanuit het ministerie, opgestart met een behoorlijke subsidie. 'We worden van productieland meer een regieland', zegt Beekmans. Onderzoek met vlees van Ierse of Braziliaanse afkomst ziet hij ook als mogelijkheid. 'We leveren onafhankelijk onderzoek, maar niet per se naar een Nederlands product.' De affiniteit met vlees begon voor Beekmans met de start van ICVV. Hij studeerde in Delft polymeerfysica en promoveerde op de stromingsverschijnselen van plastic. 'Levensmiddelen zijn ook een soort plastic. Het zijn biopolymeermengsels van eiwitten, koolhydraten en vetten. Het principe is hetzelfde.' De missie van het ICVV is de kwaliteit van het product zo goed mogelijk maken. Beekmans geeft aan dat het aandachtsgebied tussen slacht en consument ligt, niet bij het onderzoek naar groeicijfers van stieren of de structuur in het rantsoen. 'We gaan aan het werk als het beest dood is en het dus vlees heet.' Beekmans noemt voorbeelden. 'Houdbaarheidsverlenging, rest-

stroomverwerking, kwaliteitssturing zoals tracing & tracking, productontwikkeling en de invloed van de consument op de productie van vlees en vis.' Deze vijf speerpunten noemt hij niet voor niets. Uit een enquête gehouden onder mensen uit het bedrijfsleven blijkt dat deze onderwerpen meer onderzoek behoeven. Hij kan zaken noemen die aan de orde zijn geweest binnen het onderzoek: de malsheid van vlees in combinatie met een kwaliteitssysteem. 'In Australië bestaat zoets al. Op basis van de voorgeschiedenis van het dier kun je iets zeggen over de verwachte malsheid. Zo kun je een duidelijk

Ik kan me voorstellen dat Ierland AH beter en constanter kan bevoorraden

verschil aanbrengen tussen een stuk vlees van een melkkoe en dat van een specifiek vleesras.' Of wat te denken van een 'vision' classificatiesysteem, waarbij een camera opnamen maakt van een koe en de computer na analyse kan aangeven wat het dier waard is. 'Bij varkens gebeurt dit al.' Of het voorspellen van de kwaliteit van het vlees aan de slachthaak door een techniek genaamd Nabije Infra Rood (NIR).

Langzaam gegroeid

Ook het imago van vlees en het consumentengedrag hebben de aandacht. Zo blijkt het imago van vlees wat betreft gezondheid minder goed te zijn dan het imago van vis. 'Vette vis eten is goed. Vis heeft ge-



zonde omega-3-vetzuren. Of en hoe we de gezondheidseffecten van vlees kunnen beïnvloeden, is onderwerp van onderzoek bij verschillende instituten.' Beekmans weet dat de rundvleeshandel het moeilijk heeft en de vleesveehouderij wat betreft roodvleesproductie in Nederland tot een minimum beperkt is. Schaalvergroting en standaardisatie zijn ontwikkelingen waar de rundvleesindustrie middenin zit. Het groter worden levert kansen op voor de kleine producent die zich weet te onderscheiden. 'Nichemarkten krijgen ruimte, "slow food"-achtige begrippen krijgen aandacht', geeft Beekmans aan. 'Grote retail wil worden bevoorrad door grote bedrijven. Als Albert Heijn (AH) een varkenshaas in de aanbieding doet, heb je wel wat nodig. Ik kan me voorstellen dat Ierland AH beter en constanter kan bevoorraden op het gebied van rundvlees.' Hij wil dan ook zo snel mogelijk internationaal met zijn innovatiecentrum. België en Duitsland staan als eerste op de agenda. 'Grote bedrijven kijken over landsgrenzen heen. Ze sluiten zich net zo makkelijk aan bij buitenlandse instituten.' Over het onderzoek dat momenteel loopt kan Beekmans niets zeggen. Geheimhouding in dit vertrouwelijke traject geldt ook voor de bedrijven waar hij mee praat. 'Maar wees gerust. De vraag om te mogen publiceren, stellen we in het begin van elke onderhandeling.' Hij wil wel aangeven dat er, ondanks een economische recessie, een groot belang blijft bij het investeren in innovatie. 'De enige manier om de concurrentie voor te blijven is innovatie. Iets nieuws hebben ze over een jaar in Brazilië ook. Je moet je blijven onderscheiden en snel kunnen vernieuwen. Daarvoor is kennis nodig. Vraag het maar aan bedrijven als Unilever en Philips. Zij hebben een basis-kennishniveau en kunnen snel schakelen als ze willen innoveren. Zover is de vleessector nog niet, maar ik hoop wel dat het zover nog komt.'

Alice Booij

Fred Beekmans ziet naast schaalvergroting kansen voor 'niche' in vleessector

Gezocht: onderzoeksvragen over vlees