

Van pieper tot innovatief product

In de rubriek 'Over de schouder van' kijken we over de schouder van personen en bedrijven die actief zijn in de periferie van de akkerbouw. Deze keer volgen we bij Avebe de verwerking van zetmeelaardappelen.

Bij Avebe in Gasselternijveen voeren vrachtwagens sinds enkele weken vrachten vol aardappelen aan. Verschillende processen scheiden zetmeel, eiwit en vezels. Het eindproduct is divers; van veevoer tot genomineerde vetvervanger.

Ronkend arriveert een vrachtwagen met een lading van zo'n dertig ton zetmeelaardappelen op het terrein van Avebe in Gasselternijveen. Voordat de lading kan worden gelost, moet eerst een tussenstop op de weegbrug worden gemaakt. Behalve gewogen, wordt de lading daar ook bemonsterd. Dit gebeurt geheel automatisch met een stalen arm. Het aardappelmonster gaat vervolgens naar het monsterweeglokaal, waar het onderwatergewicht wordt bepaald door de onafhankelijke Stichting Controle Fabrieksaardappelen (SCF). Het gemiddelde onderwatergewicht lag in de eerste drie weken van de campagne op

475 gram, ruim boven het meerjarig gemiddelde. Het tarrapercentage ligt met 5,5 ruim onder het gemiddelde.

Na het wegen en bemonsteren worden de aardappels gestort in een stortbak. Onder deze bak loopt een transportband, die de aardappelen naar de 7.000 ton grote opslag ruimte (GOR) brengt. Onderin deze ruimte bevindt zich een tweede transportband, die de aardappelen in het water 'zwemmend' naar het eerste deel van het productieproces brengt. Het 'zwemmende' vervoer zorgt er voor, dat het eerste vuil van de aardappelen wordt gewassen. Twee was-trommels doen de rest van het vuile werk.

Nadat de aardappelen zijn gereinigd en geschoond van de tarra, begint de verwerking. In een rasp worden de aardappelen vormalen. Hierbij gaan de cellen kapot en ontstaat een aardappelpulpmassa. Een centrifuge met een zeef scheidt deze massa vervolgens in zetmeel, vocht en vezels. Zetmeel is het zwaarste product dat uit de centrifuge komt. Na droging is het geschikt voor verdere verwerking tot een scala van producten. Behangplaksel en glansmiddel voor drop zijn bekend. Nieuw is Etenia, een product dat magere producten als

yoghurt een extra romige, volle textuur geeft. Dit innovatieve product is genomineerd voor de Food Valley Award 2009.

Het vocht dat uit de centrifuge komt, gaat de eiwitfabriek in. Daar wordt 35.000 ton eiwit verwerkt tot ingrediënt voor sportdrinkjes, ijsjes en vleeswaren. Het laatste product van het centrifugeproces is de vezel. Uit dit afvalproduct wordt zoveel mogelijk water geperst. Als het een drogestofgehalte heeft van 16,5 procent werkt een transportschroef de aardappelpersvezel in een van de bunkers.

Door de verminderde vraag naar producten waarin aardappelzetmeel wordt verwerkt, zoals papier, textiel en bouwmaterialen, bereikt de recessie de fabriek. Salesmanager Anne Sikkema: „We zitten nog in de zwarte cijfers, maar zullen alle zeilen bij moeten zetten om dat dit jaar zo te houden.” Een van de genomen maatregelen is dat volgend jaar het personeel acht dagen extra werkt voor hetzelfde loon.

Tot aan maart of april 2010 draait de fabriek in Gasselternijveen zeven dagen per week, dag en nacht. Diezelfde periode rijden vrachtwagens af en aan om 1,2 miljoen ton aardappelen af te leveren.

DE VERWERKING VAN DE ZETMEELAARDAPPEL

Copyright foto