

Copyright foto

Caloriearme aardappel opmaat voor nieuwe niches

Met het ontwikkelen van vier smaakprofielen maakte HZPC al korte metten met de aloude indeling in kruimige en vastkokende aardappelen. Het is het resultaat van uitgebreide studies naar smaakbeleving en inhoudstoffen. Dit jaar volgt de introductie van de caloriearme aardappel. Bedoeld voor de veeleisende consument die met schuldgevoel de juslepel hanteert.

Aardappelen zijn nog altijd de populairste maaltijdbegeleiders in Nederland. Ze maken deel uit van vele, succesvolle diëten. Dat is niet voor niks. Afhankelijk van het ras en de bereidingswijze bevatten gekookte aardappelen rond de 78 kilocalorieën per 100 gram. Pasta zit gemiddeld op 120 kilocalorieën, rijst op zo'n 100, patat op minstens 320. 'Dik maken' doen aardappelen duidelijk alleen in combinatie met vet. Toch denkt aardappelhandelshuis HZPC dat er een markt is voor aardappelen die een nog lagere calorische waarde hebben. Het bedrijf ontwikkelde de afgelopen jaren een aardappelconcept onder de naam Sunlite, dat een energie-inhoud garandeert van minder dan 60 kilocalorieën per 100 gram. In Amerika hebben de Sunlite-aardappelen al een aantal jaren in de winkel gelegen. Daar sloot het merk goed aan bij het populaire Atkins-dieet, dat gebaseerd is op de inname van zo min mogelijk koolhydraten.

Nu is Europa aan de beurt. In Spanje is het

product al een half jaar te koop en de voorbereidingen in Cyprus, Italië en Nederland zijn in volle gang. Komend najaar moeten de eerste Sunlite-aardappelen in de Nederlandse supermarkten te vinden zijn.

Teeltmaatregelen

Sunlite is geen rasnaam maar een concept. Er wordt gebruik gemaakt van verschillende rassen, waaronder Adora en Carrera. Rassen die van zichzelf al laag in calorieën zijn. Ook teeltmaatregelen als stikstofbemesting, grondsoort, watervoorziening en het oogsttijdstip spelen een belangrijke rol.

Een groep telers in Flevoland verbouwt dit seizoen ongeveer 30 hectare aardappelen voor het Sunlite-concept. De afzet verloopt via Landjuweel in Uithuizermeeden, dat ruime ervaring heeft in het exclusievere aardappelsegment. HZPC blijft betrokken bij het project om ervoor te waken dat de claim van maximaal 60 kilocalorieën per 100 gram te

◀ Jeroen Bakker, verantwoordelijke veredelaar voor het retailsegment van HZPC: „Voor de goede naam van de gewone aardappel zijn wij niet bang. Het is algemeen bekend dat de aardappel geen dikmaker is.”

allen tijde wordt waargemaakt. Aan de hand van analyses in haar laboratorium overlegt het handelshuis met de betrokken partijen over de te nemen teeltmaatregelen. De kwaliteitsbeoordeling loopt continu door, ook tijdens de bewaarperiode en bij de aanvoer van aardappelen uit het buitenland, in de periode dat er even geen Nederlandse aardappelen zijn.

Hamburger met cola light

De naam Sunlite suggereert een verwijzing naar lightproducten, maar die claim staat niet op de verpakking. Dat mag alleen als de verpakker kan aantonen dat er minstens 30 procent minder calorieën inzitten dan in een standaard zakje aardappelen. Maar er zijn andere manieren om de beperkte energetische waarde duidelijk te maken. De Spaanse verpakking verwijst naar een populair dieet. Op de verpakking staat een fitte vrouw afgebeeld, wordt de claim van 60 kilocalorieën duidelijk vermeld en is een afbeelding van een aardappel te zien met de wijzers van een personenweegschaal erin verborgen. De Nederlandse verpakking is nog niet klaar. Het 'letten op de pondjes' zal bij de ontwikkeling ervan een belangrijke rol spelen.

Allemaal leuk en aardig, maar wordt de normale, vertrouwde aardappel hiermee niet onterecht in een kwaad daglicht gesteld? Die is immers van zichzelf al caloriearm. Of je nou 78 of 60 kilocalorieën per 100 gram binnenkrijgt, dat is toch niet zo spannend? Jeroen Bakker, verantwoordelijk voor het kweekprogramma van HZPC gericht op versmarkt: „Ik geef meteen toe dat het geen wereldschokkend product is. Maar er is een categorie consumenten die heel bewust met zijn gewicht bezig is. Ook sluit het aan bij het compensatiegedrag dat je vaak ziet. Denk daarbij aan mensen die een cola light nemen bij hun vette hamburger. Voor de goede naam van de aardappel zijn wij niet bang. Het is algemeen bekend dat de aardappel geen dikmaker is. Je moet Sunlite dan ook echt zien als een 'niche-markt'. Voor de consument die net even wat extra's wil.”

Het verhaal achter het concept is in elk geval goed, vindt ook Bram Werkman van Landjuweel: „In de meeste lightproducten zitten kunstmatige stoffen om vetten en suikers te vervangen. Dit is een puur natuurlijk product. Als je daarmee weer een paar calorieën kunt wegstrepen, is dat mooi. Nu de meeste men-

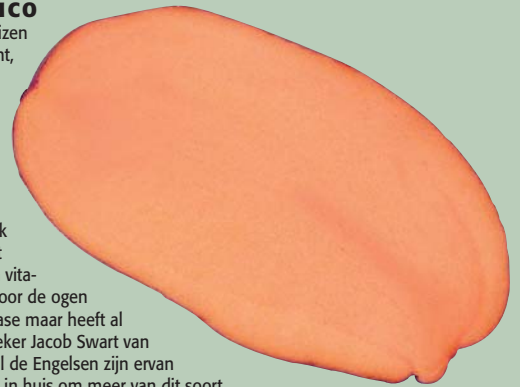
sen geen zware lichamelijke arbeid meer verrichten, moeten ze toch oppassen met wat ze eten.”

Inhoudstoffen

HZPC ziet op termijn meer mogelijkheden voor aardappelen met een gezondheidsclaim. Het aardappelhandelshuis heeft veel geld en energie gestoken in het in kaart brengen van allerlei inhoudsstoffen in de aardappel. Het accent heeft daarbij de afgelopen jaren gelegen op hun Pommonde-concept met de vier nieuwe smaaksegmenten fine, lite, bite en ripe. Deze moeten de aloude indeling in kruimig en vastkokend vervangen. Ze zouden beter aansluiten bij de smaken en texturen die de consument onderscheidt.

ORANJEGEKTE BIJ AGRICO

Ook bij andere aardappelhandelshuizen is gezondheid een punt van aandacht, al zijn het alleen de grote kweekbedrijven die de capaciteit en de mogelijkheden hebben om er gericht op te veredelen. De knollen op bijgaande foto komen uit de koker van Agrico en danken hun oranje kleur aan het verhoogde gehalte caroteen. Het is dezelfde stof die ook peen zijn kleur geeft en die door het menselijk lichaam wordt omgezet in vitamine A. Een aardappel die goed is voor de ogen dus. Het ras verkeert nog in de testfase maar heeft al wel een naam: Andean Sunrise. Kweker Jacob Swart van Agrico: „Er is liefhebberij voor. Vooral de Engelsen zijn ervan gecharmeerd. We hebben de kennis in huis om meer van dit soort rassen te ontwikkelen, maar dat zal voorlopig op beperkte schaal gebeuren. De regelgeving voor het vermarkten van dit soort producten is strenger geworden.”



▼ Zo liggen de Sunlite-aardappelen in Spanje in de winkel. Een rode verpakking met een fitte dame en de claim van maximaal 60 kilocalorieën per 100 gram.

Daarnaast is er volgens het handelshuis beperkte ruimte voor aanvullende eigenschappen, zoals een paarse vleeskleur. Aardappelen met deze kleur zijn rijk aan anthocyaan, dezelfde stof die aan rode kool zijn rode kleur geeft. De stof is een antioxidant en aan die groep stoffen wordt een gezondheidsbevorderende werking toegeschreven. Bakker: „Zo komen er een heleboel verschillende kleuren en stoffen van nature voor in de aardappel. Wij bouwen hierover zo veel mogelijk kennis op en nemen die mee in ons veredelingsprogramma. De aardappelen met paarse vleeskleur kunnen meer doelen dienen. Behalve om inhoudsstoffen gaat het ook om een mooie presentatie en uiteraard een lekkere smaak. Als je aan al die voorwaarden voldoet, kan het een leuk en exclusief product opleveren.”

Copyright foto