

Paarse peen met een oranje hart. Voornamelijk in trek bij de sapindustrie.



‘Gele peen in het zakje a

Dat vergeten groente niet alleen iets is voor moestuinders, bewijst de groeiende belangstelling van verwerkers voor gekleurde peen. Het kleurt lekker in de groentemix en sluit aan bij de toenemende belangstelling voor gezondheidsbevorderende stoffen. Een kijkje in een nichemarkt.

Door: Egbert Jonkheer
Fotografie: Bejo Zaden bv, USDA

Ooit een paarse peen gezien? Of een gele? De meeste mensen niet, terwijl ze toch al honderden jaren bestaan, langer zelfs dan de oranje. Toch zijn het de oranje variëteiten die de wereld hebben veroverd. In alle soorten en maten zijn ze inmiddels verder veredeld.

Op een paar plekken in de wereld staan de paarse (onder meer het Midden-Oosten) en de gele (onder andere Rusland) varianten nog altijd op het menu. En wie weet, binnenkort

ook weer bij ons. Want de gekleurde peen staat volop in de belangstelling.

Een van de redenen is de toenemende aandacht voor ‘vergeten groenten’. Mensen krijgen weer meer interesse in hun voedsel en zijn vanwege de toenemende koopkracht bereid om wat extra’s te betalen. Maar de interesse van de consument wordt ook aangewakkerd door de gezondheidseffecten van de verschillende inhoudsstoffen van de peen. Elk pigment kent zijn eigen positieve eigenschappen en uit onderzoek wordt daarover steeds meer bekend. Zo bevatten gele wortelen pigmenten met een hoge waarde luteïne. Deze stoffen zijn goed voor de ogen en er zijn aanwijzingen dat ze bepaalde soorten kanker, waaronder longkanker, helpen voorkomen. Rode wortelen bevatten lycopene, een stof die ook in tomaten en watermeloenen voorkomt. Lycopene wordt ook gunstige eigenschappen toegedicht, zoals het voorkomen van kanker en hartkwalen. Paarse wortelen zijn rijk aan anthocyaan. Dit pigment werkt als een sterke antioxidant, dat allerlei schadelijke vrije radicalen in het lichaam te lijf gaat. Het ontbreekt er zo langzamerhand alleen nog aan dat de dokter het eten van peen voorschrijft.

Niche

Bejo Zaden in Warmenhuizen is een van de veredelaars die zich met de gekleurde peen

bezighouden. Al tien jaar loopt de gekleurde peen mee in het veredelingsprogramma en sinds enkele jaren heeft het bedrijf enkele commerciële hybrides op de markt. Wat betreft de teelteigenschappen kunnen de gekleurde wortelen zich meten met de oranje soortgenoten, volgens veredelaar Wim Zwaan van Bejo Zaden. „Qua types zijn ze redelijk vergelijkbaar. Dat geldt ook voor de ziektegevoeligheid en opbrengst.” Hij heeft er aardigheid in om gekleurde peen te veredelen. „Het is leuk dat er steeds meer aandacht voor komt en het is een product met groeipotentie.” Daarom hecht Bejo Zaden belang aan het product. Als grote speler op de wortelmarkt wil zij haar klanten ook met dit soort nicheproducten bedienen. Meer dan een niche is het voorlopig nog niet. In het Zuidoosten van het land groeien dit jaar enkele tientallen hectares, volgens Bejo-verkoper Maurice Deben. „Het grootste areaal is gele peen voor de verwerkende industrie. Ze worden tot schijfjes of blokjes gesneden en verwerkt in de groentemix, voor vers of diepvries. Gele peen kan een goede vervanger zijn voor gele paprika, omdat het een minder uitgesproken smaak heeft. Het is dan een ‘kleurvervanger’. We bieden inmiddels twee rassen aan: Yellow Stone en MelloYello. Paarse peen wordt nog maar op kleine schaal geteeld. Er is interesse vanuit de sap- en de kleurstoffenindustrie, die prijs stellen op de intense paarse kleur en de inhoudsstoffen.”



Als 'Rainbow Mix' worden deze kleuren gemengd geteeld en verwerkt.

DE KLEUREN OP EEN RIJ PAARS

Paarse wortelen danken hun diepe kleur aan blauwpaarse kleurstoffen, ook wel anthocyanen genoemd. Anthocyanen behoren tot de flavonoïden, die in het lichaam agressieve moleculen onschadelijk maken. Dit zou preventief werken tegen kanker en hart- en vaatziekten. Daarnaast kan anthocyaan uitstekend dienen als kleurstof voor diverse producten. Paarse wortelen smaken zoeter dan oranje exemplaren.

GEEL

Het pigment van gele wortelen is rijk aan luteïne. Luteïne beschermt het netvlies van de ogen tegen de schadelijke werking van zonlicht. Ook deze stof - die behoort tot de groep van de carotenoïden - wordt een uitgesproken beschermende werking tegen kanker en hart en vaatziekten toegedicht.

WIT

Witte wortelen zijn vezelrijk en daarom goed voor de vertering. De textuur is 'crispy'. Daar moet hij het dan ook van hebben, want door het ontbreken van pigment ontbreken ook de gezondheidsbevorderende stoffen.

ORANJE

Het oranje pigment van wortelen is rijk aan carotenen. Bètacaroteen wordt in het lichaam omgezet in vitamine A, een essentiële stof voor de werking van de ogen en voor glanzende haren en een gezonde huid.

ROOD

Rode wortelen hebben een extra hoge concentratie bètacaroteen, dat zorgt voor de diep-oranje tot rode kleur. Het gehalte aan vitamine A is dubbel zo hoog als bij gewone wortelen.

Daarnaast bevatten ze lycopene, de gezondheidsbevorderende stof die ook in tomaten voorkomt.



Met deze foto vestigt het Amerikaanse ministerie van Landbouw de aandacht op de gezondheidsbevorderende inhoudstoffen van gekleurde peen.

Als neutrale paprika'

Een van de bedrijven die de groentesnijderijen belevt, is Rijkje in Helmond. Sinds enkele jaren levert Rijkje gele peen, die uiteindelijk belandt in een diepvriespakket. De teelt omvat nu 20 hectare. Teeltechnisch gezien gaat het prima, kan verantwoordelijke Kees Geven melden. „Maar de afzet is beperkt en we verwachten er op korte termijn nog niet veel van. Het afgelopen jaar hebben we ook de teelt van witte peen geprobeerd, om te kijken hoe dat gaat. De teelt ging prima, alleen hebben we nog geen afnemer. Heb je nog belangstelling?” Ardo in Zundert houdt zich ook bezig met gekleurde peen. Dit is alweer het zevende jaar dat het bedrijf gele peen contracteert. Buitendienstman Perry Leemans: „We telen ongeveer 50 hectare gele peen. Deze gaat gesneden als schijfjes, reepjes, stiftjes of blokjes in de groentemix.” Leemans denkt dat de markt voor gele peen nog wel iets zal groeien, maar verwacht niet dat het een groot product gaat worden. „Mensen eten met hun ogen en ze zijn gewoontedieren. Heinz heeft geprobeerd om een markt aan te boren voor groene ketchup. Dat is niet gelukt, omdat mensen gewend zijn aan de rode kleur. Zo is het ook met wortelen. Een oranje wortel is nu eenmaal normaler.” Niettemin experimenteert Ardo ook met andere kleuren peen. Al was het alleen maar om te kijken of het landbouwkundig en verwerkingstechnisch mogelijk is om de verschillende kleuren tot een bruikbaar

eindproduct te maken. Een opvallend product is de Rainbow. Dat is een teelt van oranje, witte en gele wortelen door elkaar. Na de oogst worden ze gewassen, gesneden, geblancheerd en als mix ingevroren. „Het lijkt misschien niet zo flexibel, maar we zijn in één keer klaar. Mengten kost ook geld.”

Van origine niet oranje

De teelt van wortelen heeft zijn oorsprong in Midden-Azië. Egyptenaren en Romeinen kenden de wortel al in verschillende kleuren zoals paars, rood, lichtgeel, groen, wit en zwart en gebruikten ze vooral voor medicinale doeleinden. De verschillende kleuren waren geselecteerd uit de wilde soort *Daucus carota*. Maar van oranje wortelen werd toen nog geen melding gemaakt. Tijdens de veertiende en vijftiende eeuw werd de wortel bekend in Noord-Europa, waar vooral de gele wortelen populair waren. Pas in de zestiende eeuw duikt de oranje wortel op, waarschijnlijk ontstaan uit een spontane mutatie van de gele lijn. De teelt is opgepakt door koningsgezinde Nederlanders. Door veredeling kwamen er grotere wortelen en verscheidene rassen voort uit de Nederlandse selecties. Sindsdien is de wortel een wereldgroente geworden, vooral de oranje variant, al is in Azië is de rode en paarse kleur heel populair.

'Mensen eten met hun ogen'