

In de serie 'Over de schouder van' kijken we mee met mensen die dagelijks in de periferie van de akkerbouw werkzaam zijn. Deze keer: de kwaliteitsman van bloem- en meelfabrikant Meneba.

Meel maken is meer dan malen

De weg van tarwekorrel tot bloem kent geen geheimen voor Ad Augustinus. Hij houdt zich dagelijks bezig met de kwaliteit en voedselveiligheid bij bloem- en meelfabrikant Meneba. In de fabriek aan de haven van Rotterdam geeft hij tekst en uitleg over het productieproces.

Door: Egbert Jonkheer
Fotografie: Egbert Jonkheer, Meneba

De extreme omstandigheden waaronder de Nederlandse boeren dit jaar het graan binnenhaalden, gaan niet ongemerkt voorbij aan meelfabrikant Meneba. Ondanks de strenge specificaties waaraan de tarwe moet voldoen, gedragen partijen van voor de regenperiode zich anders dan het later geoogste deel. De verdroogde korrels van voor de regen zijn klein en hard. Het inwekeproces –waarbij de tarwe van 15 naar 17 procent vocht wordt gebracht om te voorkomen dat de korrel versplintert tijdens het malen– vraagt net even wat meer tijd dan de acht uren die er normaal gesproken voor staan.

Het is zomaar een voorbeeld van het vele bijstellen dat moet gebeuren om het maalproces tot een goed einde te brengen. Ad Augustinus weet er alles van. Hij werkt voor de kwaliteitsafdeling die verantwoordelijk is voor de kwaliteit en voedselveiligheid van de producten die Meneba maakt. En dat zijn er heel wat; maar liefst 250 verschillende bloem- en meelsoorten verlaten de fabriek in Rotterdam.

Het laboratorium is één van de belangrijkste afdelingen van Meneba, weet Augustinus. „Vooral vanuit het kwaliteitsoogpunt. We nemen op meerdere punten in het productieproces monsters om de kwaliteit in de gaten te houden. Op die manier kunnen we de graan- en bloemstromen zo goed mogelijk op elkaar afstemmen.”

Op alle zolders van de fabriek, zoals de verdiepingen worden genoemd, is een wirwar van pijpen zichtbaar. Tarwe of meel is er nauwelijks te zien. Het maal- en mengproces is zoveel mogelijk gesloten om te voorkomen dat er vervuiling optreedt. Op de zolder waar de tarwe wordt gemalen, pakt Augustinus een paar monsters uit de in lange rijen opgestelde walsen. Per

maling worden verschillende fracties uitgezeefd en opnieuw gemalen. „In de kern van de korrel zitten de beste bakeiwitten. Die zorgen voor structuur en volume in het brood. Aan de buitenkant van de korrel zitten weliswaar meer eiwitten, maar de bakeigenschappen ervan zijn minder.” In kleine stappen wordt de korrel eerst tot griezen gemalen (het griesmeel) en vervolgens verpulverd tot bloemdeeltjes. De kwaliteitsdienst houdt het maalproces continu in de gaten omdat de temperatuur niet te hoog mag oplopen. Augustinus: „Dan beginnen de eiwitten te degenereren en gaat de bloem plakken. Dat geeft kans op verstoppingen in de pijpen en het komt de kwaliteit van de bloem niet ten goede.” Wanneer de temperatuur te hoog dreigt te worden, wordt er minder graan naar de walsen geleid, zodat er minder wrijvingswarmte ontstaat.

De uit begin twintigste eeuw stammende fabriek wordt op het ogenblik stap voor stap gemoderniseerd en verder geautomatiseerd. Meneba wil het productieproces zo inrichten dat de risico's voor de voedselveiligheid of een afwijkende kwaliteit zo klein mogelijk worden. Op een van de hoogste zolders wijst Augustinus op de pas geïnstalleerde automatische klepbesturing van de graansilo's. „Minder mensenwerk betekent minder kans op fouten.” Vermenging van biologisch meel, babyvoeding en andere graansoorten dan tarwe is op een heel eenvoudige manier uitgesloten. De productie hiervan vindt plaats op andere locaties. In Rotterdam worden hoofdzakelijk tarweproducten gemaakt en verladen. De tarwe die Meneba verwerkt komt overal vandaan. Nederlandse tarwe maakt op het ogenblik 10 procent uit van de totale hoeveelheid. Maar dit aandeel is groeiende, doordat er steeds betere baktarwerassen op de markt komen.



VAN TARWE TOT BLOEM:

1. Een schip met tarwe wordt gelost
2. Ad Augustinus bovenin de fabriek
3. Een medewerkster bemonstert bloem in het laboratorium
4. Monsters van verschillende fracties meel
5. Een blik op de maalzolder
6. Hier is het allemaal om te doen: de bloem.