

Meer champignon in de pot

Wageningen UR Food & Biobased Research lichtte een fabriek van Lutèce door, een bedrijf dat champignons inblijkt. Het leidde tot een ander productieproces: goedkoper en milieuvriendelijker. TEKST ASTRID SMIT FOTOGRAFIE LUTÈCE



Champignons die je in de pan bakt, krimpen. Champignons die worden bewerkt tot conserven ook. Bijna dertig procent van de paddenstoel vervliegt als het ware. Dat is best veel, vooral als je op grote schaal champignons inblijkt en in potten stopt, zoals het Limburgse bedrijf Lutèce al meer dan een eeuw doet. Van de honderd miljoen kilo die het jaarlijks verwerkt, blijft grofweg zeventig miljoen kilo over. Daarom wilde Lutèce een nader onderzoek. Is het mogelijk meer van de champignon te behouden na bewerking? 'Een aantal apparaten moest worden vervangen, we wilden weten of we gelijk een efficiëncyslag konden maken', aldus Eddy Teernstra, directeur 'operations' van de fabriek in Velden, de grootste van Lutèce. In 2007 vroeg Lutèce aan Jan Broeze en Miriam Quataert van Wageningen UR Food & Biobased Research het hele productieproces van de fabriek door te lichten, voor elk onderdeel de wetenschappelijke literatuur in te duiken, en met acht productiemedewerkers en proces technologen om de tafel te gaan zitten en hun ervaringen op te tekenen. Voor Food & Biobased Research een bijzondere opdracht.

'Normaliter lichten we één onderdeel van een voedselverwerkingsproces door, experimenteren daarmee in ons lab en brengen dan een advies uit', aldus Broeze. 'Dit keer moesten we het hele proces bekijken en met een sterke-zwakteanalyse komen. Vooral de gesprekken met de mensen op de werkvloer waren waardevol. Die gaven een goed inzicht in het productieproces.'

DOOR DE WATERBAAN

Het eindresultaat mag er zijn. Broeze en Quataert adviseerden om een deel van het productieproces te behouden, maar ook een aantal delen radicaal te wijzigen. Lutèce kon de net geblancheerde, nog dampende champignons beter door de fabriekshal transporteren met waterbanen – met water gevulde buizen – dan met open, droge transportbanden. Daarvoor was een investering van 2 miljoen euro nodig. Maar die had Lutèce er na een jaar alweer uit. 'Soms stellen adviseurs veranderingen te rooskleurig voor, maar dit keer was het juist andersom. De opbrengsten zijn nog hoger dan verwacht', aldus Teernstra. Er blijft nu 2 tot 3 procent meer van de cham-

pignons over na bewerking tot conserven. Maar de investeringen leidden ook tot een lagere energierekening en een lagere aanslag van het waterschap. Het afvalwater van de fabriek in Velden is nu een stuk schoner. Door het nieuwe productieproces, dat in 2010 voor het eerst volledig draaide, logen de champignons minder uit. 'De afvalwaterbelasting is daardoor met 20 procent gereduceerd', aldus Teernstra. ■

'De opbrengsten zijn nog hoger dan verwacht'

