

Staatssecretaris Bleker neemt nieuwe machine in gebruik bij Vishandel Klooster

'Duurzame paling ook verantwoord verwerken'

Door Wendy Noordzij

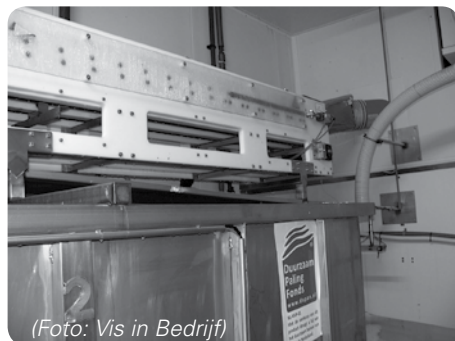
Dit artikel is overgenomen uit *Vis in Bedrijf*, februari 2011, waarvoor dank.

Drie Nederlandse bedrijven, Nijvis BV, Vishandel Klooster BV en Rijpelaal, hebben een machine ontwikkeld die paling op een diervriendelijke wijze doodt en verwerkt. Een half jaar lang is de machine, die onlangs officieel in gebruik is gesteld door staatssecretaris Bleker, uitvoerig getest bij Klooster Vis in Enkhuizen. "Wij zijn heel tevreden. Na 0,3 seconden wordt geen hersenactiviteit meer gemeten", zegt Jac Tijsen namens het bedrijf.

Voor de ontwikkeling van de nieuwe machine, die in totaal zo'n 2,5 jaar in beslag heeft genomen, hebben de bedrijven samengewerkt met onderzoekers van IMARES en Livestock Research. De Noorse apparatenbouwer SeaSide heeft de ontwikkeling voor zijn rekening genomen. "Alle kennis en kunde zijn gebundeld om tot dit resultaat te komen", vertelt Tijsen. "Eerst heeft IMARES onderzoek verricht naar het bedwelmen van paling (zie *Aquacultuur* 2008, nr. 2 – Redactie *Aquacultuur*). Hiervoor werden onder meer hersen- en hartfilms gemaakt en gedragsobservaties gedaan. Daarmee werden de condities bepaald waarbij bewusteloosheid bij paling onmiddellijk intreedt en in

stand blijft tot het dier dood is. Ook werd onderzoek gedaan naar de invloed van de verwerkingsmethode op de kwaliteit van het palingvlees." Vervolgens is Seaside met de uitkomsten van het onderzoek aan de gang en heeft Klooster paling, ruimte en spullen beschikbaar gesteld voor de testfase. "Wij hebben gekeken of de machine functioneel was. En dat is hij. We zijn er heel tevreden over."

Normaal gesproken worden palingen in ijswater en zout gedood, legt Tijsen uit. "Ze worden direct onderkoeld, maar uit onderzoek van IMARES blijkt dat er in die periode nog wel hersenactiviteit is. Nu hebben we dé oplossing voor dit probleem gevonden." In het kort werkt de machine als volgt: "De



(Foto: *Vis in Bedrijf*)



(Foto: Vis in Bedrijf)

palingen komen op een metalen lopende band terecht met aan de bovenzijde metalen 'lepel's' die verbonden zijn aan een plus- en minpool. Zo worden de dieren door middel van een stroomschok bedwelmd. Tijdens de proeven is de hersenactiviteit gemeten en die schijnt echt na 0,3 seconden helemaal weg te zijn", verzekert Tijssen. "Bovendien is het vlees van uitstekende kwaliteit. Tijdens het proces worden de vissen bevendeld met water om eventuele brandplekken te voorkomen. Vervolgens vallen de palingen in grote bakken met ijs en zijn ze klaar voor verwerking."

Veel belangstelling

Vanuit de sector worden de resultaten van de nieuwe machine met belangstelling gevolgd. "Wij hebben hier tijdens bijeenkomsten van NeVePaling (Nederlandse Vereniging van Palinghandelaren) een

aantal keer aandacht aan besteed en veel bedrijven zijn geïnteresseerd. Logisch, want dit wordt de toekomstige manier om paling te verwerken. Het is de wens van de consument en daar moeten we als sector gehoor aan geven. Onze duurzame paling vraagt om een diervriendelijke verwerkingsmethode. Wakker Dier heeft in Trouw al aangegeven erg blij te zijn dat we een oplossing hebben gevonden." Nu de machine officieel in gebruik is gesteld, kunnen ook andere bedrijven een bestelling doen. "Voor kleinere kwekerijen en rokerijen is Seaside van plan om een kleinere machine op de markt te brengen."