

LEKKER, PUUR

OVER DE DATUM

Over voedselverspilling versus voedselveiligheid



Vers Vers Vers! is het afgelopen decennium het nieuwe dogma in de eetwereld. Consumenten, met sterrenkoks voorop, gebruiken het liefst niet minder dan krakend verse ingrediënten. Groenten die een slap blaadje vertonen worden met dedain verworpen. Wij werken met uitsluitend verse producten! MediaMatic, een culturele Amsterdamse organisatie, schudde in 2011 de culinaire wereld op met de oprichting van eetclub 'Over Datum'. Dit gezelschap kookte met producten die officieel niet langer voor consumptie geschikt waren. Met één klap lukte het deze eetclub het probleem van voedselverspilling op de kaart te zetten.

DOOR FIONA IVANOV, CONVIVIUM AMSTERDAM

Toonaangevende media, van NRC tot Zembla, sprongen hier bovenop en berichtten uitgebreid over het eetgezelschap. Mochten de meesten misschien gruwen van het consumeren van niet langer houdbaar eten, voor de leden van de eetclub werd het een uitdaging het lot der voedselinfecties te tarten. Het begrip 'houdbaar tot' werd als mythologie afgedaan; het was door de voedselindustrie verzonnen om zichzelf in te dekken tegen claims. Inmiddels is de vermaarde eetclub opgeheven, de discussie is gebleven. De hygiënehypothese – je weerstand opbouwen door het in contact te laten komen met bacteriën – is sindsdien een favoriet gespreksonderwerp aan vele tafels. Het gebruik van 'bedorven' etenswaar is in sommige kringen tot cult verheven. Maar hoe serieus loop je een risico op voedselinfecties wanneer je over-de-datum-producten gebruikt? Is er sprake van bederf of alleen een onschuldige kwaliteitsachteruitgang? Wat is nu precies de balans om zo min mogelijk eten weg te gooien zonder de voedselveiligheid in gevaar te brengen?

NEGEN MILJOEN

Het voorkomen van voedselverspilling is een relatief makkelijke en pijnloze manier om ervoor te zorgen dat iedereen op aarde voldoende te eten krijgt. Immers, in 2050 moeten we met zijn allen voldoende eten produceren voor negen miljoen mensen. Tegelijkertijd komt een kwart van de voedselproductie in gevaar doordat het klimaat verandert, schoon water schaarser wordt, grote gedeelten van de bodem op aarde blijvend aangestast zijn en exotische flora en fauna oprukken die lokale planten en dieren verdringen. Tel daar het energie- en milieuvraagstuk bij op en voedselschaarste is een realistisch toekomstscenario. Eten wordt in de toekomst veel kostbaarder en dit noodzaakt er zuiniger mee om te springen.

Voedselverspilling vindt in de hele voedselketen plaats: op het moment van productie, wanneer het opgeslagen ligt,

tijdens het transport, in de winkel en in huishoudens. De momenten in het begin van de voedselketen zijn momenten waarop wij – als consumenten – niet veel directe invloed kunnen uitoefenen, dat kan beter via producenten of via de overheid worden aangepakt. Maar we gooien met zijn allen – als eindpunt van de voedselketen – jaarlijks 8 tot 11 procent van de gekochte voeding weg. Dit is ruim 50 kilo voedsel per persoon. Dit cijfer kan veel lager worden als er meer kennis is over de houdbaarheid van producten. Al ons eten ondergaat met de tijd een kwaliteitsverandering, met mogelijke gevolgen voor de kleur, de geur, de consistentie, de smaak, het uiterlijk of de voedingswaarde. Weten wanneer die veranderingen onschadelijk zijn voor de gezondheid voorkomt dat eten onnodig in de prullenbak verdwijnt.

DONKERBRUINE CHAMPIGNONS

Niet elke verandering in kwaliteit is een achteruitgang. Sommige producten winnen aan smaak juist doordat er een omzetting plaatsvindt: denk aan rijping of fermentatieprocessen. Soms wordt in de ene cultuur een verandering als gunstig gezien terwijl in de andere cultuur alleen de jongere exemplaren worden gewaardeerd – denk aan donkerbruine champignons in Engeland versus de voorkeur voor de hagelwitte versie in Nederland.

Groente die slap gaat hangen, kaas die uitgedroogd is, zacht geworden koekjes of gekristalliseerde honing: het zijn fysische vormen van bederf. Weliswaar zorgen deze veranderingen ervoor dat het product minder aantrekkelijk oogt, vanuit het oogpunt van voedselveiligheid kan het geen kwaad dit op te eten. Pas wanneer de fysische vergankelijkheid overgaat in micro-biologisch bederf zoals het ontstaan van schimmels of gisting kan er sprake zijn van schade voor de gezondheid.

HOE ERG IS BEDERF?

Enzymatisch, chemisch of biochemisch bederf klinkt eng, maar ook deze vormen zijn niet allemaal kwaadaardig. Sommige processen zijn alleen een kwaliteitsachteruitgang – overigens is niet altijd precies aan te geven wanneer een reactie zuiver chemisch is of alleen enzymatisch. Oxidatie van vet geeft een onaangename geur, enzymatische reacties geven bruinkleuring bij groente of fruit en door splitsing van pectine kunnen harde groente- en fruitsoorten zacht worden. Consumptie ervan is echter ongevaarlijk.

Ingeblikt eten kan last krijgen van chemische bombage. Meestal bestaat een blik uit ijzer of staal met in de binnenkant een dun laagje tin. Wanneer een blik gedeukt is, komt het ijzer direct in aanraking met het eten erin en kan gaan reageren, zeker wanneer het een eiwitrijk voedingsmiddel betreft. Wanneer een blik bol staat moet je het daarom meteen weggooien.

Het gebruik van 'bedorven' etenswaar is in sommige kringen tot cult verheven.