

| Werkgever: Hulshof |

| Naam: Gregory Jansen |

| Functie: operator |

| Datum: 22 augustus 2013 |

Gregory Jansen werkt sinds acht jaar bij Hulshof Protein Technologies (HPT), het eiwitwinnende bedrijf dat is ontstaan uit de leerlooierij in Lichtenvoorde (GD). Uit de onderhuiden van runderen haalt hij collageen.

Leerlooierij

09.00 uur - Gregory Jansen start zijn dagdienst op het terrein van Leerlooierij Hulshof Koninklijke Fabrieken in Lichtenvoorde. Het bedrijf haalt voor menselijke consumptie geschikt eiwit uit runderhuid. Hulshof heeft een capaciteit voor ongeveer 300.000 huiden per jaar. Afhankelijk van seizoen en aanvoer verwerkt Hulshof tussen 50 en 150 ton onderhuiden (splitmateriaal) per week. De onderhuiden, die overblijven bij het productieproces van leer, komen voor een deel van de eigen leerlooierij, maar worden vooral gekocht van handelaars die bij slachthuizen kopen. De prijs is afhankelijk van de soort (kalf, koe, stier, herkomst) en varieert van 70 tot 150 euro per huid.

door toevoeging van bijvoorbeeld 50 procent collageen wordt het vlees bij verhitting een slappe hap", weten de medewerkers van Hulshof.

Zaag en hakmolen

11.00 uur - Een zaag haalt de huid van de lijn. De keiharde 'schone was' valt door de heen-en-weergaande zaag van de stangen. De harde lappen verdwijnen in een machine die de huiden versplintert tot stukjes van een vierkante centimeter. De snippers vliegen tegen de wanden van de ondergrondse molen.

Maalmachine

12.30 uur - Na het hakselen gaan de kleine stukjes naar een maalmachine die het materiaal tot een poeder of een vezel fijnmaakt. Jansen staat zelden lang op dezelfde plek. „Dat is een van de leuke dingen hier: het is afwisselend omdat we bijna allemaal overal inzetbaar zijn.“ De kleine stukjes huid gaan de van binnen onzichtbare maalinstallatie in. Hier wordt ook het laatste water eruit gehaald. Hulshof heeft in het nabijgelegen Groenlo een pilot lopen met varkenshuiden. Daar wordt uit de veel vette varkenshuid ook collageen gewonnen, die toe te passen zal zijn in de farmaceutische en medische industrie.

Afvalstation

14.30 uur - Het collageen van de runderhuiden gaat in plastic zakken in dozen. Het bevat nu 95 tot 96 procent eiwit dat geschikt is voor menselijke consumptie. Met de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit wordt gesproken over het ook verwerken van andere reststromen die in eiwitten voor menselijke consumptie kunnen worden omgezet. Jansen zegt dat melkveehouders zich voorlopig geen zorgen hoeven maken over hun afzet van vlees, want het zijn 'geen enorme' hoeveelheden eiwit. „Onze productie beïnvloedt niet de prijzen voor boeren.“ De verwaarding van split tot eiwit gebeurt al langer, vooral in de vorm van gelatine. Het feit dat HPT nu een relatief klein deel van de split in collageen omzet, zal niet veel invloed hebben op de huidenprijzen, verwacht het bedrijf. Die prijzen worden meer bepaald door de vraag naar leer in de auto- en meubelindustrie en het aanbod, dat door de vleesmarkt wordt bepaald. ■

Wasmachine

9.30 uur - De rundersplit, de huiden met een leer- en een vleeskant, gaat na binnenkomst in de fabriek eerst in de wasmachine. Dit is een trommel waar zo'n 20.000 liter waswater per keer doorheen gaat. De chemicaliën van het looien worden eruit gewassen en het resterende vet spoelt weg naar de afvalwaterzuivering buiten het dorp. Een stier levert gemiddeld 30 kilo split, goed voor 7,5 kilo eiwit. „Hoe verser de huiden, hoe beter“, zegt Gregory Jansen over de huiden in de trommel.

Droogtunnel

10.00 uur - Zijn collega's halen de gereinigde taaie huiden uit de trommel. Ze hangen de grote en kleinere lappen vel (zijstukken van de onderhuid) te drogen over stangen. De courante grote delen waren er bij de looierij al uit gesneden voor de productie van bijvoorbeeld tassen. Deze hals- en flankvellen eindigen na 16 uur aan de stangen in de droogtunnel als harde stukken huid. „Déze huiden gaan in poedervorm de hele wereld over. Als vul- en bindmiddel en om textuur te geven aan vleeswaren, dus ook in producten van varkensvlees. In veel landen hoeft niet op het etiket te staan dat rund een bestanddeel is.“ Het meeste rundereiwit gaat volgens Jansen naar Rusland en buurstaten. „Vleesverwerkende bedrijven vervangen bijvoorbeeld 20 procent van het vlees in hamburgers door met water aangelengd collageen. Een consument ziet en proeft dat niet. Al het vlees vervangen kan niet, want



Van runderhuid tot eetbaar eiwit

