

# DUURZAME GROENE KROKET VAN ALGEN

- **Wageningse studenten dingen met voedselinnovatie naar Europese prijs.**

Een team van vier Wageningse studenten heeft de nationale voorronde gewonnen van de Ecotrophelia, een wedstrijd tussen studententeams die een nieuw, duurzaam voedingsproduct ontwikkelen. Met hun KROKi, een kroket op basis van de microalg spirulina, vertegenwoordigt het viertal Nederland tijdens de internationale wedstrijd in oktober in Parijs.

De KROKi is glutenvrij en bevat geen lactose, vertelt studente Food Safety Stefania. 'Ik gebruikte microalgen als voedingssupplement omdat ze veel eiwitten en essentiële aminozuren bevatten.' Daar wilde ze dus wel een product van maken. Haar teamgenoot Pierluigi ziet ook mogelijkheden. 'De markt voor vegetarische producten groeit, maar sojaproductie gaat ten koste van het Zuid-Amerikaanse regenwoud. Algen kun je gewoon in Europa produceren, op je dak bijvoorbeeld. Dus als je echt duurzaam bezig wilt zijn, moet je algen eten.'

## START-UP

Het viel volgens de deelnemers nog niet mee om een perfect voedselproduct te ontwikkelen. De eerste kroket was veel te droog, maar door te spelen met ingrediënten lukte het om iets lekkers te maken. Het eindproduct lijkt op een gewone kroket, maar van binnen is hij knalgroen. Daarnaast is ook aan de verpakking en de vermarkting ervan gedacht.

Intussen kijken de studenten al verder dan de wedstrijd. The Algae Factory is inmiddels bezig met een start-up. 'Het wordt een *social business*', vertelt Pierluigi, 'waarbij het niet alleen om de winst gaat, maar juist om duurzaam ondernemen en oplossingen voor wereldwijde voedselproblemen.' **® NM**