

# DAT GAAT ERIN ALS... INSECTEN

Insecten zijn gezond en duurzaam. Toch wordt over het eten ervan nog een hoop gemierd. Wetenschappers zoeken naarstig naar insectengerechten die wél bij westerlingen in de smaak vallen. Het blijkt ongeveer net zo lastig als buitenlanders enthousiast maken voor zoute drop.

*tekst* Tessa Louwerens



**A**ls westerlingen al insecten eten, dan prakken ze die het liefst ergens doorheen. Fijngemalen, niet meer herkenbaar. En vaak blijft het ook bij een keertje proberen. Zo'n meelwormbonbon is leuk op een feestje, maar we hoeven echt niet twee keer in week een insectenburger bij de maaltijd.

'Tot nu toe worden insecten in het westen vooral gezien als een alternatieve eiwitbron', vertelt Grace Tan Hui Shan, onderzoeker bij Food quality and design. In landen zoals Thailand, waar insecten een gebruikelijker onderdeel van de maaltijd zijn, is dit volgens haar anders. 'Daar zijn recepten juist veel meer gericht op smaakbeleving.'

Tan en haar collega's onderzochten hoe insectenproducten zo kunnen worden aangepast dat mensen in westerse landen ze wel willen kopen. 'Tot dusver hebben de meeste studies zich vooral gericht op de psychologische aspecten. In ons onderzoek hebben we ook gekeken naar de invloed van smaak en presentatie. Wat verwachten de mensen van het product en wat vinden ze lekker?'

#### GEHAKTBAL EN SHAKE

Als er een nieuw product op de markt komt, wordt dit vaak aangeprezen door te verwijzen naar een voor de consument bekende smaak of bereidingswijze. Immers: wat de boer niet kent... Maar omdat het eten van insecten in

In het onderzoek van Grace Tan Hui Shan kregen proefpersonen meelwormen voorgeschoteld in de vorm van een gehaktbal of een drinkontbijt.



FOTO: GRACE TAN HUI SHAN

de westerse wereld ongebruikelijk is, weten volgens Tan ook niet wat voor de consument een aantrekkelijke bereiding is. Voor haar onderzoek vergeleek ze twee producten: de meelwormgehaktbal en het meelwormdrinkontbijt.

De onderzoekers vroegen de deelnemers van tevoren wat ze van het product verwachtten, of ze het een keer zouden proberen en of ze het vaker zouden willen kopen. Vervolgens deden de proefpersonen mee aan een smaaktest en beantwoordden ze nogmaals dezelfde vragen.

De meelwormgehaktballen smaakten minder goed dan de deelnemers verwachtten. Tan: 'Omdat het wordt gepresenteerd als een gehaktbal, scheidt dit bij de consument ook de verwachting dat het zou moeten smaken als vlees. Dit leidt mogelijk tot een teleurstelling.' Het drinkontbijt bleek juist de verwachting te overtreffen, maar die verwachting was dan ook niet zo hoog. De deelnemers vonden beide producten ongeveer even lekker. Toch gaven de meesten aan eerder de gehaktbal te zullen kopen.

#### ZOUTE DROP

Hoewel het drinkontbijt volgens het panel prima smaakte, zouden de meesten het toch niet kopen. Tan vindt dat niet verrassend. Volgens haar draait het namelijk niet alleen om smaak, maar ook om de manier waarop een product wordt gepresenteerd. 'Ik vergelijk het altijd maar met zoute drop. De meeste Nederlanders vinden het lekker, maar als je er niet

mee bent opgegroeid, is het idee onsmakelijk. Een snoepje hoort zoet en niet zout te zijn.'

Dit heeft volgens Tan ook te maken met iemands ervaringen en cultuur. 'Insecten worden in westerse landen vooral gepresenteerd als een vleesvervanger en worden dan ook eerder gezien als iets dat hartig hoort te smaken.' Een krekelijsje is leuk voor een keer, maar meestal niet voor herhaling vatbaar. Om de consument te motiveren het product vaker te kopen, moet het niet alleen goed smaken, de presentatie moet ook passen bij de verwachtingen. Door met beide aspecten rekening te houden, sla je twee vliegen in één klap.

Maar er spelen nog andere factoren mee. Toen de deelnemers werd gevraagd wat ze ervan weerhoudt om insecten met regelmaat te eten, gaven ze aan dat ze de producten te duur vinden en vaak niet goed weten hoe ze deze het best kunnen bereiden. Ook sociale aspecten spelen een rol: het is lastig insecten te serveren als je samen eet met anderen die ervan walgen.

#### MARKETING

Insecten hebben dus nog wel te kampen met een imago probleem. Dit zit vooral tussen de oren, denkt Ger van der Wal, directeur van Insect Europe, een bedrijf dat insecten kweekt en vermarkt. 'Mensen moeten het eerst een keertje proberen en dan gaat er vaak wel een knop om. Toen insecten net op de markt kwamen, was dit in gevriesdroogde vorm. Maar inmiddels zijn er al een hoop lekkere en mooie producten op de markt.' Insectensnoepgoed

bijvoorbeeld. 'Op deze manier proberen we mensen te verleiden om het eens te proberen. Als mensen eenmaal die drempel over zijn en gewend raken aan het idee, zijn ze eerder bereid om ook andere insectenproducten te proberen.'

Het eten van hele insecten blijft volgens van der Wal wel een nichemarkt. De meeste insecten zullen worden vermalen en dit insectenmeel kan vervolgens worden toegevoegd aan voedingsmiddelen. Dan krijg je bijvoorbeeld een gehaktbal met 10 procent meelworm.

#### DUUR

Bijkomend voordeel is dat de insectenproducten hierdoor ook goedkoper worden. Want de prijs is nog wel een knelpunt. Insecten zijn per gram een stuk duurder dan vlees. Van der Wal: 'Om ervoor te zorgen dat de consument een product regelmatig koopt, moet het lekker, gezond én betaalbaar zijn.' Nu is het kweken van insecten nog nauwelijks geautomatiseerd en erg arbeidsintensief. Op dit moment zijn er zo'n 25 bedrijven in Europa die kweken voor humane consumptie. 'Als de industrie ineens massaal insectenmeel wil gebruiken, dan kunnen we dat op dit moment niet eens leveren. Als dit eenmaal mogelijk wordt, dan zal het een sneeuwbal effect hebben.'

Van der Wal verwacht dat de consumptie van insecten de komende jaren verder zal stijgen. 'We moeten wel; op de huidige manier kunnen we de groeiende wereldbevolking niet blijven voeden.' ®

## INSECT INCOGNITO

Veel westerse mensen walgen misschien van het idee om insecten te eten, maar stiekem doen ze dat al. Per jaar eet je gemiddeld zo'n 500 gram insecten zonder dat je er erg in hebt. Bijvoorbeeld in de tomatensoep, pindakaas of noedels. Het is namelijk onmogelijk om alle insecten te verwijderen uit voeding. Daarom bestaan er in de Verenigde Staten officiële richtlijnen over hoeveel insecten er in een bepaald product mogen

zitten. Maar er komen niet alleen per ongeluk insecten in ons voedsel terecht. Neem roze koeken. De kleurstof E120, ofwel karmijnrood, die deze koeken hun roze kleur geeft, wordt gemaakt van luizen. De kleurstof zit ook in rode M&M's, milkshakes en aardbeienyoghurt.

