

# ALGENDIEET MAAKT OESTER ZOETER

**Japanse oesters die microalgen eten, smaken zoeter. Dat vinden mensen niet alleen lekkerder, ze zijn ook bereid er meer voor te betalen. Dat concludeert promovendus Jasper van Houcke.**

‘Vergeleken met Frankrijk en Ierland zijn Nederlandse oesters erg goedkoop, terwijl de kwaliteit hetzelfde is’, vertelt Van Houcke, die op 8 oktober promoveerde bij Food Quality and Design. ‘Wij ontdekten dat je de waarde van oesters kan verhogen door ze bij te voeren met microalgen.’ In Frankrijk doen ze dit ‘affineren’ al heel lang; daar heeft iedere riviermonding zijn eigen microalgensamenstelling en unieke oestercultuur.

Van Houcke onderzocht de invloed van een microalgendieet op de biologische samenstelling, geur, smaak en sensorische kenmerken van de Japanse oester, de meest gekweekte soort in Nederland. Dat deed hij voor twee soorten microalgen: *Rhodomonas baltica* en *Skeletonema cosatum*. De oesters kregen zeven weken lang één soort microalgen te eten.

Vervolgens werden de oesters voorgeschooteld aan een smaakpanel. De proevers vonden dat oesters die met *Skeletonema*-algen waren gevoerd, zoeter smaakten en meer smolten op de tong dan oesters die

*Rhodomonas* hadden gegeten. Dat kwam mooi uit, want uit een enquête onder 85 consumenten bleek dat zij het liefst een zoetere oester hebben.

Van Houcke onderzocht ook in hoeverre mensen bereid waren de oesters te kopen. Uit een enquête onder 56 consumenten bleek dat mensen de voorkeur geven aan zoete oesters uit Nederlandse wateren. Of de oesters geaffineerd waren, maakte niet uit. Maar dat kan volgens Van Houcke ook komen doordat mensen niet goed weten wat affineren inhoudt. ‘We hebben het wel in een paar regels uitgelegd, maar wellicht dat daar met marketing nog winst te behalen valt.’

Mensen waren ook bereid meer te betalen voor een zoetere oester. Van Houcke: ‘Dat zegt nog niet dat ze dat in de winkel ook zullen doen, maar het laat wel zien dat hier een paar *quick wins* te halen zijn voor de oestersector, bijvoorbeeld door de marketing te richten op het smaakprofiel. En de traditionele oesterbassins, zoals die nu in Yerseke worden gebruikt, zijn met een paar kleine aanpassingen geschikt te maken voor affinage.’ **TL**



®