

SENSUS GROEIT DOOR NAAR MULTI-INGREDIËNTENBEDRIJF

Cosun-dochter Sensus is vooral bekend als producent van de voedingsvezel inuline. Maar het bedrijf richt de aandacht ook op de marktintroductie van andere voedingsingrediënten, zoals arabinose, gewonnen uit bietenpulp. “We waren een ‘single ingredient’-bedrijf. We hebben de ambitie te groeien naar ‘multi-ingredient’”, zegt Sensus-directeur Iwan Blankers. “Maar inuline blijft core business.”

Arabinose is een ingrediënt dat wordt verkocht in voedings-supplementen”, vertelt Blankers. “Het vertraagt de opname van suiker in het lichaam en zorgt dat het gelijkmatiger beschikbaar komt. Het zorgt daarbij ook voor een lagere bloedsuikerspiegel. Energieverbruik en energietoevoer in het lichaam zijn daardoor beter in evenwicht. Die eigenschap maakt het zeer geschikt voor bijvoorbeeld sportvoeding en ontbijtproducten. Een marktsegment waarin Sensus al actief is met inuline.”

Inuline wordt verwerkt in ondermeer zuivelproducten, graanrepen, bakkerijproducten, pasta's en babyvoeding. De oplosbare voedingsvezel doet dienst als suiker- en vetvervanger en als zogeheten textuurversterker. Dat laatste bepaalt het mondgevoel.

Interessante mogelijkheid

“Arabinose sluit qua positionering prima aan bij inuline”, vertelt Blankers. “Het kan een interessante verwaardingsmogelijkheid worden. Maar voor het zover is, moeten nog eerst de nodige stappen worden gezet”, stelt hij.

“We zitten in de marktverkenningfase. Een nieuw product introduceren heeft tijd nodig. Je moet het bovendien kunnen produceren in grotere hoeveelheden. We produceren nu kleine hoeveelheden arabinose-poeder om klanten ervaring te laten opdoen met het nieuwe ingrediënt.”



Iwan Blankers: “Inuline is een groeimarkt”

Sensus produceert de arabinose uit de stroop die wordt gemaakt in een Poolse vestiging van SVZ. Dat heeft apparatuur, waarmee arabinosestroop uit bietenpulp gehaald kan worden. Uiteindelijk echter zal de productie volledig in Nederland moeten gaan plaatsvinden.

Toelating nodig

Arabinose had tot nog toe geen toelating als voedingsingrediënt. Om het als individueel ingrediënt te mogen gebruiken is toestemming nodig van de voedsel- en

warenautoriteiten. Daartoe moet eerst aangetoond zijn dat het product veilig is. In de EU gaat de EFSA daarover. In Amerika, de andere grote afzetmarkt, is dat de FDA. In Amerika heeft Sensus inmiddels de procedure doorlopen en is het nog wachten op de formele bevestiging van de FDA. In de EU wordt de novel food-aanvraag binnenkort ingediend. “Het benodigde dossier hiervoor is gereed. Daarna is er nog een doorlooptijd van zeker twee jaar”, aldus Blankers. Pas dan kan de markt echt veroverd worden.

Dat het enige tijd kan duren voor een product echt gaat lopen, bewijst inuline, dat in 1995 geïntroduceerd werd. "Pas na vijf jaar begonnen de afzetvolumes zich goed te ontwikkelen. Enige jaren daarna kwam de echte marktversnelling", geeft Blankers aan.

Sterk in inuline

Sensus (130 medewerkers in vaste dienst, 30 flexibele extra in campagnetijd) is naast Beneo (onderdeel van Südzucker) en Cosucra (Warcoing) het enige bedrijf in Europa dat uit cichorei inuline produceert. Sensus doet dat in Nederland. Beide andere bedrijven doen dat in België.

Inuline is volgens Blankers een groeiemarkt, want er is veel aandacht voor suikerverlaging in voeding. Inuline biedt hiervoor een goede oplossing. Wel zorgt met name de overcapaciteit bij producent Beneo volgens de Sensus-directeur de laatste jaren voor meer concurrentie. "Maar onze kracht is dat we door onze knowhow en serviceverlening een positie hebben weten op te bouwen als preferred supplier", vertelt hij.

Groeikansen

De afgelopen twee jaar beleefde de inulineverkoop in Amerika een terugval, mede als gevolg van een nieuwe wettelijke definitie van voedingsvezels door de Amerikaanse voedselveiligheidsautoriteit FDA. Daardoor kwam inuline niet automatisch terecht op de lijst van toegestane voedingsvezels. Sinds half juni is inuline toegevoegd aan die lijst. "We kunnen nu dus weer volle kracht vooruit", aldus Blankers.

Amerika is een aantrekkelijke afzetmarkt voor inuline. "De Amerikaanse voedingsindustrie heeft meer en meer oog voor producten met non-GMO ingrediënten. Dat maakt inuline aantrekkelijk voor bedrijven die een 'clean label' (natuurlijk) product willen." Daarnaast is in Amerika en Europa ook een toenemende vraag

naar inuline uit biologisch geteelde cichorei. Blankers: "We zijn aan het onderzoeken of dat haalbaar is. Biologisch geteelde cichorei moet logistiek en procestechnologisch anders verwerkt worden. Dat vraagt nogal wat. Maar de klant is bereid hiervoor te betalen." Als eerste verkenning wordt dit jaar bij wijze van proef op kleine schaal biologisch geteeld.



"Inuline is een goede oplossing voor suikerverlaging in voeding"

Veredelingsonderzoek

Sensus doet als enige inulineproducent ook actief mee aan het Europese veredelingsonderzoeksprogramma CHIC, waarin de nieuwste verdelingstechnieken (het zogenoemde CRISPR-Cas) worden toegepast.

Het veredelingsonderzoek moet voor nieuwe doorbraken zorgen, zoals rassen die meer inulinevezels bevatten. Ook wordt gekeken naar planten die langer hun gehalte aan inuline in stand kunnen houden. Cichorei produceert de maximale hoeveelheid inuline (het reservevoedsel van de plant) in oktober en november. Onder invloed van kou zet de plant vanaf december inuline om in suikers. Verbetering hierin biedt grote verwerkingsvoordelen.

Verder wordt ook onderzoek gedaan naar de mogelijkheden om de productie van bitterstoffen te beïnvloeden. Enerzijds is er behoefte aan vermindering van dat gehalte. Anderzijds echter kunnen bitterstoffen gebruikt worden voor bijvoor-

beeld medicinale doeleinden. Van een aantal van de cichorei-bitterstoffen is inmiddels namelijk aangetoond dat die een toepassing kunnen hebben als antibiotica en als ontstekings- en tumorremmer. Blankers: "Bitterstof is de natuurlijke bescherming van de plant. Die stoffen moeten we er nu steeds in het productieproces uithalen vanwege de smaak. Cichorei met minder of, liever nog, geen bitterstof is dan een uitkomst." Maar als je de bitterstof wilt vermarkten als middel tegen malaria of als middel tegen wormen bij vee, wil je juist een hoog gehalte aan bitterstoffen. "Maar voor je zoiets rendabel kunt maken, moet zo'n stof eerst in voldoende mate in de wortel zitten. Je hebt bovendien voldoende biomassa nodig", tempert Blankers de verwachtingen.

Teeltverbetering

Het Europese veredelingsonderzoek kan uiteindelijk de hele cichoreiketen naar een hoger plan tillen. Commercieel zal het onderzoek op korte termijn waarschijnlijk echter niet direct veel concreets opleveren, stelt Blankers. "Dit soort onderzoek duurt minimaal vijf jaar voordat je de eerste resultaten hebt", verwacht hij. Het Europese Hof sprak onlangs uit dat CRISPR-Cas onder de Europese GMO-wetgeving valt. Het is nog onduidelijk wat deze uitspraak voor precieze gevolgen heeft voor het veredelingsonderzoek in cichorei. De uitspraak van het Hof maakt de introductie van producten die met deze techniek zijn ontwikkeld, een stuk ingewikkelder. Overigens, los van de verdelingsinspanningen is in cichorei ook met betere teeltbeslissingen nog veel resultaatverbetering mogelijk. 'Op naar 10 ton' is het motto van de voorlichtingscampagne waarop Sensus inzet. Het doel voor 2023 is 10 ton inuline per hectare: 60 ton cichorei met 17% inuline. Blankers: "De potentie is er. Vorig jaar zaten we op 8,4 ton gemiddeld."

Ton Schönwetter