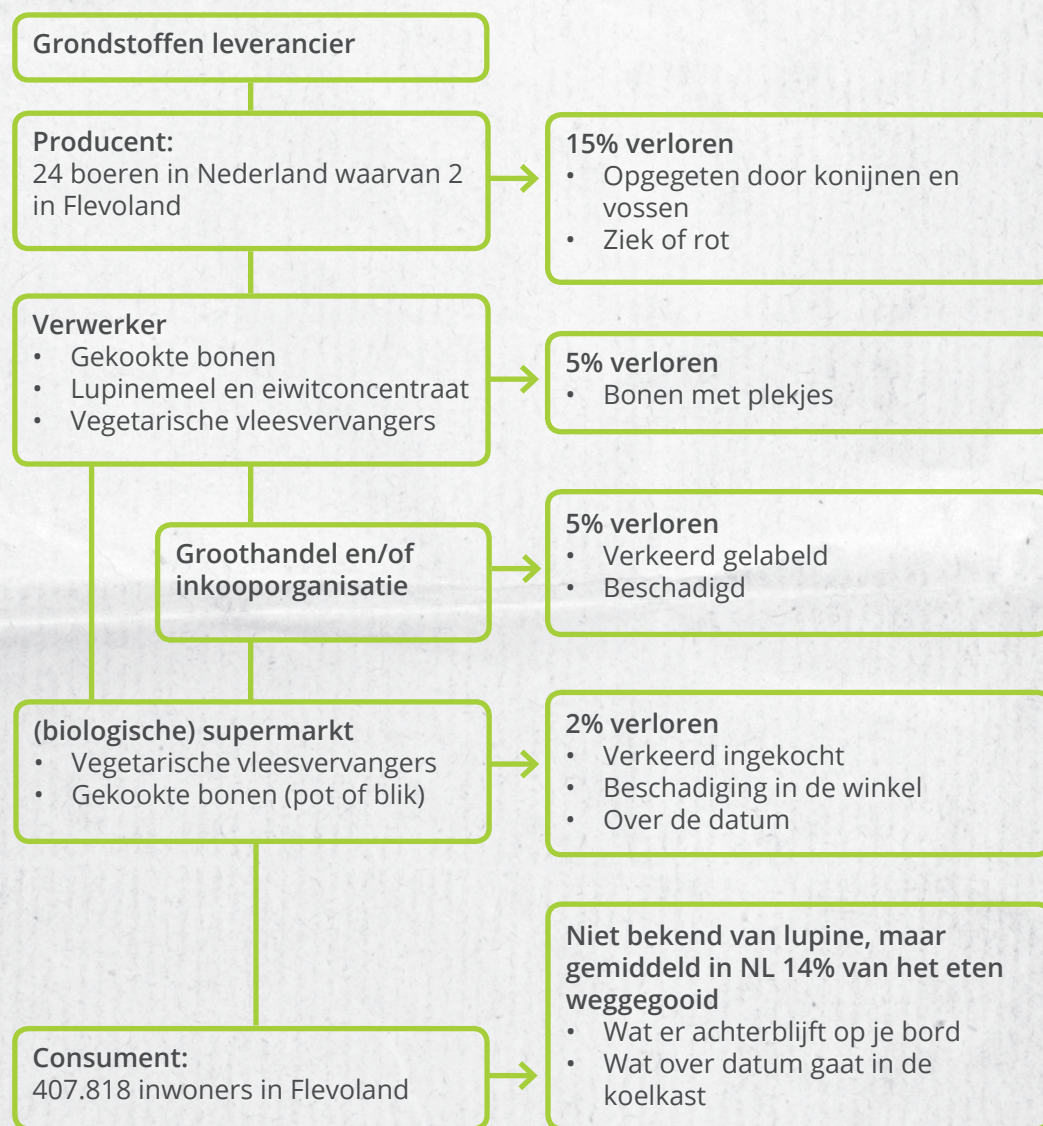


# Voedselketens in beeld **Lupine**



## Feitjes

- Zoete witte lupine is de **enige eetbare soort**. De lupine in de achtertuin is meestal giftig.
- Bij **vochtig weer** ontstaan er meer plekjes op de bonen en is de opbrengst lager.
- Doordat de opbrengst sterk kan wisselen, zijn er maar **weinig boeren** die lupine telen.
- Lupine bevat **meer eiwit** dan de meeste andere peulvruchten en is daarom interessant voor de eiwittransitie.

## Info

Er zijn twee lupineboeren in Flevoland. Deze boeren produceren zoete witte lupine, de enige soort lupine die als boon gegeten kan worden. Blauwe lupine kan alleen na bewerking gegeten worden.

Lupine wordt in april gezaaid en in augustus geoogst. De bonen worden in grote kisten gedroogd en vervolgens naar een verwerkende industrie gebracht. Daar worden de bonen 'gelezen'. Dat wil zeggen dat de bonen allemaal langs een camera gaan die ze controleert op plekjes. Slechte bonen worden verwijderd en verwerkt tot veevoer of hondenvoer.

De verdere verwerking hangt af van de soort lupine en het beoogde eindproduct. Bonen van de witte lupine worden gereinigd en als droge bonen verpakt of ze worden in potten gedaan en gesteriliseerd. Bonen van de blauwe lupine worden verwerkt tot eiwitconcentraat of lupinemeel. Hier worden vervolgens brood, gebak en vleesvervangers van gemaakt. Witte lupinebonen worden in enkele Nederlandse natuurwinkels verkocht, maar gaan vooral naar het buitenland. Vleesvervangers op basis van lupine zijn in Nederland makkelijker te vinden. Deze komen via de groothandel en soms ook via een inkooporganisatie in de (biologische) supermarkt terecht.





# Achtergrondinformatie bij 'Voedselketens in beeld: Lupine'

Er zijn 24 lupineboeren in Nederland. Daarvan zijn er 2 in Flevoland. Deze boeren produceren zoete witte lupine, de enige soort lupine die als boon gegeten kan worden. Andere soorten lupine zijn giftig door de alkaloiden die erin zitten. Blauwe lupine kan alleen na bewerking gegeten worden.

Lupine wordt in april gezaaid en in augustus geoogst. De bonen worden in grote kisten gedroogd en vervolgens naar een verwerkende industrie gebracht. Daar worden de bonen 'gelezen'. Dat wil zeggen dat de bonen allemaal langs een camera gaan die ze controleert op plekje. Slechte bonen worden verwijderd en verwerkt tot veevoer of hondenvoer.

De verdere verwerking hangt af van de soort lupine en het beoogde eindproduct. Bonen van de witte lupine worden gereinigd en als droge bonen verpakt of ze worden in potten gedaan en gesteriliseerd. Bonen van de blauwe lupine worden verwerkt tot eiwitconcentraat of lupinemeel. Hier worden vervolgens brood, gebak en vleesvervangers van gemaakt.

Witte lupinebonen worden in enkele Nederlandse natuurwinkels verkocht, maar gaan vooral naar het buitenland. Vleesvervangers op basis van lupine zijn in Nederland makkelijker te vinden. Deze komen via de groothandel en soms ook via een inkooporganisatie in de (biologische) supermarkt terecht.

Lupine bevat veel vezels, eiwitten, vitamines en mineralen. Lupine is een goede sojavervanger omdat het een inheemse peulvrucht is die alle essentiële aminozuren bevat. Het bevat maar liefst 36-40% eiwit. Het nadeel van de lupineteelt is dat de oogst erg kan wisselen en dat de opbrengst onzeker is. Bovendien zijn er maar weinig mensen die lupine afnemen. Daardoor is de teelt van lupine voor veel boeren nog niet interessant.

## Bronnen:

<https://wiki.groenkennisnet.nl/display/FIT/Thema+A.+Eiwittransitie>

<http://powerpeul.nl/lupine.html>

<http://www.louisbolk.org/downloads/20.pdf>

<https://opendata.cbs.nl/statline/#/CBS/nl/dataset/80780NED/table?dl=F081>

-

