



Een kijkje bij... project Circulaire Zeewierkoeien

Zeewier als logische vervanger van soja

Als je boerderij op een steenworp afstand ligt van de Oosterschelde en zeewier net zo'n voedzaam bestandsdeel van krachtvoer blijkt te zijn als soja, waarom zou je dan krachtvoer met soja uit Zuid-Amerika importeren? Dat is de kernvraag van het onderzoek Circulaire Zeewierkoeien, dat een subsidie heeft ontvangen van SIA KIEM 2020. De vraag klinkt misschien eenvoudig, maar de uitvoering is moeilijker.

De boerderij van Peter en Annette de Hoop aan de Meeldijk in Burgh-Haamstede is al jaren biologisch. Zoon Martin, die studeert aan Aeres Hogeschool, wil het bedrijf overnemen en deelt de duurzame ambities van zijn ouders. Samen met zijn studiegenoot Lennard de Ruijter, wiens ouders ook een melkveebedrijf hebben op Schouwen-Duiveland, kwam hij ruim twee jaar geleden op het idee om zeewier te verwerken in het krachtvoer voor de koeien. "Van en naar onze hogeschool in Dronten hebben we het vaak over de bedrijven van onze ouders. Allebei vinden we duurzaamheid erg belangrijk. Op een gegeven moment kwam dit idee bovendrijven. Er is namelijk genoeg zeewier in onze provincie, maar het wordt nog niet veel toegepast. Wat als wij dat eens zouden doen?" vertelt de enthousiaste Martin. Het lijkt logisch. "Zeeland is

land en zee. Hiermee verbinden we het land met de zee", zegt Lennard.

DAG VOOR DE KERSTVAKANTIE

Wie toepassingen en zeewier intikt in een zoekmachine belandt al snel op de website van het lectoraat Marine Biobased Specialties. Martin en Lennard belden dan ook met Tanja Moerdijk. Zij zag volop mogelijkheden. "Het was de dag voor de kerstvakantie, maar ik ben meteen in de auto gesprongen en naar Burgh-Haamstede gereden om meer over dit project te weten te komen. Zo enthousiast was ik", zegt de onderzoeker van de HZ.

Al snel na het eerste gesprek besloten de studenten en Tanja dat hun idee de moeite van het onderzoeken waard was. Er kwam een haalbaarheidsstudie. Zeewier wordt op een paar plaatsen al verwerkt in veevoerders, maar slechts mondjesmaat in een handjevol landen.

Belangrijkste vraag in het onderzoek is onder welke condities en op welke wijze zeewier kan dienen als ingrediënt van krachtvoer voor koeien. Daarvoor moet je onder meer onderzoeken welke soorten geschikt zijn, wat het gehalte aan stoffen (zoals jodium en zware metalen) in deze soorten is, wat de effecten daarvan zijn en of het vervangen van soja door zeewier invloed heeft op de smaak. "Het is niet zo dat je



“Het lijkt een eenvoudig idee en zeewier, een natuurlijk product, is waarschijnlijk geschikt als vervanger, maar de regelgeving maakt het niet makkelijk.”

het uit het water haalt en het aan de koeien geeft. Het is wat moeilijker”, lacht Martin.

EISEN EN CERTIFICATEN

Veevoer moet voldoen aan allerlei strenge eisen. Stichting Skal Biocontrole controleert de kwaliteit van veevoerders en geeft certificaten uit. Als je van de regels afwijkt, mag je je melk niet aan de markt verkopen. Dit bleek een moeilijk te overkomen hobbel, omdat de proef op de draaiende melkveehouderij van Martins ouders moest plaatsvinden. Geen enkel bestand zeewier in Nederland bleek aan de Skal-eisen te voldoen. “Het lijkt een eenvoudig idee en zeewier, een natuurlijk product, is waarschijnlijk geschikt als vervanger, maar de regelgeving maakt het niet makkelijk”, aldus Lennard. “De regelgeving in Europa staat nog in de kinderschoenen, omdat zeewier nog een betrekkelijk onbekend product is. Om het veevoer te mogen mengen met zeewier hadden we echter een certificaat nodig”, aldus Martin. Uiteindelijk vonden ze een mengsel van Europese en Aziatische zeewieren waarmee ze testen mochten uitvoeren.

EERSTE TESTEN

De proef van de studenten kan rekenen op veel belangstelling in het veld. Martin en Lennard krijgen veel hulp bij het realiseren van de opgaven binnen het project. Zo heeft melkrobotfabrikant Lely belangeloos een extra

voertoevoerkanal geïnstalleerd en geholpen bij het programmeren daarvan, Barentz Animal Nutrition heeft het zeewier geleverd en dacht samen met Reudink Biologische Voeders mee over de opzet van de proef en de experts van Aeres Hogeschool volgen alles op de voet.

In december vorig jaar zijn de testen met het zeewier begonnen. MBBS heeft de effecten op de smaak van de melk geanalyseerd en kijkt naar zaken als de mineraalsamenstelling en het percentage vet en eiwitten. De resultaten van de testen zijn hoopvol. Beide studenten en MBBS willen uiteindelijk de overstap maken naar Zeeuws zeewier, zodat er commerciële kansen ontstaan. “Dit is een ontzettend mooie showcase voor het Zeeuwse zeewier”, zegt Tanja Moerdijk van MBBS.



Meer weten?
Tanja Moerdijk
Onderzoeker Marine
Biobased Specialties
tanja.moerdijk@hz.nl