



Plantaardige basis beschikbaar voor hybride vleesproducten

Onderzoeksproject Plant4Texture

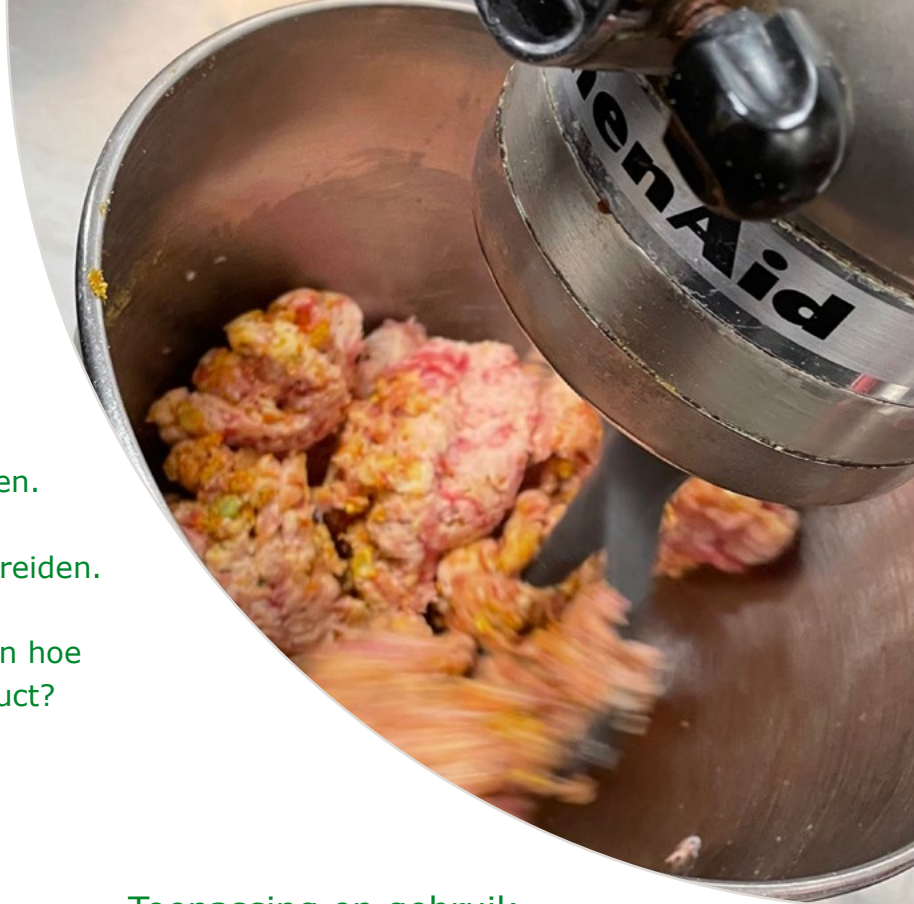


WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH

Consumenten kiezen steeds vaker een duurzaam alternatief voor vlees of willen matigen in hun vleesconsumptie. Het aanbieden van een hybride vleesproduct, waarbij het product voor een deel uit vlees en een deel uit plantaardige ingrediënten bestaat, kan voor slagers kansen bieden. Slagers kunnen zichzelf hiermee onderscheiden en de klantenkring uitbreiden. Maar hoe begin je met het maken en aanbieden van een hybride product? En hoe creëer je vraag naar een hybride product?



Voordat er een hybride product in het assortiment beschikbaar komt is het nodig te bepalen hoe dat product samengesteld kan worden. Welke plantaardige ingrediënten zijn beschikbaar en geschikt? Heeft het product een goede textuur en lekkere smaak? In het onderzoeksproject Plant4Texture is door onderzoekers van Wageningen University & Research (WUR) samen met SVO-vakopleiding food en Koninklijke Nederlandse Slagers (KNS) kennis ontwikkeld en toegepast om een plantaardige basis, met eiwit, van neutrale smaak te maken. Hiermee kan een slager met succes een eigen hybride slagersproducten maken met een bepaalde textuur en smaakprofiel. De plantaardige basis kan door de slager zelf samengesteld worden of via een tussenpersoon besteld worden.



Toepassing en gebruik

De plantaardige basis laat zich makkelijk mengen met rund, varken of kip. Het te ontwikkelen hybride product, dat deels uit vlees en deels uit een plantaardige basis bestaat, kan naar eigen voorkeur en inzicht gemengd worden. De verdeling vlees/plantaardige basis kan naar eigen voorkeur en wens in de verhouding 30/70, 50/50, 70/30 of anders samengesteld worden. De toepassingsmogelijkheden zijn breed; er kunnen zowel smakelijke vlugklaar producten mee gemaakt worden als ook toegepast worden in de worstmakerij.

Met deze plantaardige basis is het mogelijk hybride slagersproducten te ontwikkelen met onderstaande kenmerken:

- het is te maken door elke slager met reeds beschikbare apparatuur
- het kan ambachtelijk worden gemaakt door de eigen aangebrachte smaak en gecreëerde textuur
- het draagt bij aan een goed verdienmodel
- het past in een verantwoord voedingspatroon, het bestaat voornamelijk uit eiwitten
- het levert een bijdrage aan duurzaamheid, deze grondstof bespaart ongeveer 70% aan uitstoot van broeikasgassen

Worst, hamburgers en...

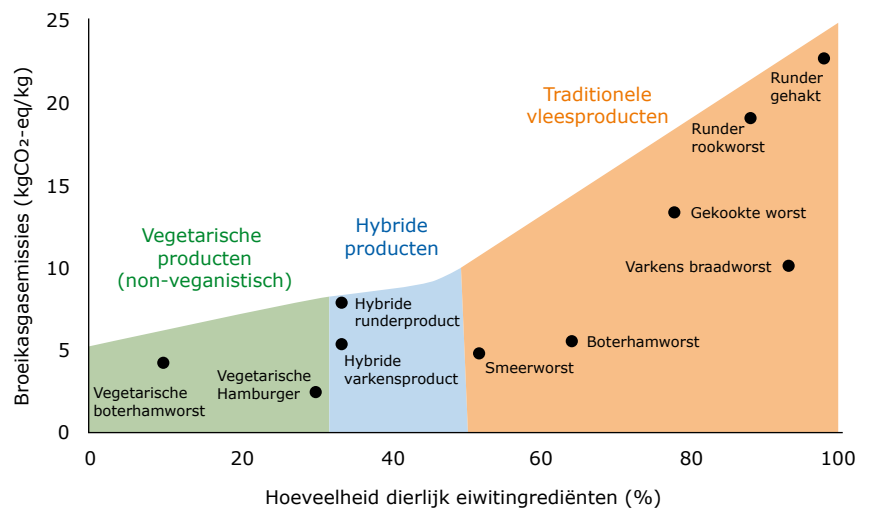
Inmiddels staat de samenstelling van de plantaardige basis redelijk vast. Bij SVO vakopleiding food zijn verschillende praktijkonderzoeken met varken, kip en rundvlees uitgevoerd, met goede resultaten. In de eerste fase van het project zijn er succesvol hamburgers gemaakt met de plantaardige grondstoffen-basis. Binnen het project maakten docenten SVO in de worstmakerij van SVO een smakelijke hybride grill- en rookworst.



Duurzaamheid

In het Plant4Texture project zijn hybride slagersproducten ontwikkeld om de hoeveelheid geconsumeerd vlees, en daarmee de uitstoot van broeikasgassen, te verminderen. Figuur 1 toont de uitstoot van broeikasgassen voor verschillende vegetarische (niet-veganistische), hybride producten (geproduceerd in het project), vleeswaren en vleesproducten. Hieruit blijkt dat de uitstoot van broeikasgassen met 75% kan worden verminderd wanneer een hybride product met slechts 30% varkensvlees wordt bereid. Bij het gebruik van rundvlees kan een uitstoot vermindering van 70% bereikt worden.

Met deze verminderde hoeveelheden vlees (~ 30% vlees in het eindproduct) is de uitstoot van broeikasgassen van hybride producten vergelijkbaar met bestaande vegetarische (niet-veganistische) producten. Deze resultaten kunnen nog lager zijn als er meer producten in één batch geproduceerd worden (relatief minder productverlies). Het overwegen van een andere vleessoort zoals kip (met een lagere milieubelasting), zou ook de totale uitstoot verder kunnen verminderen. Daarom kunnen hybride slagersproducten die in het onderzoeksproject Plant4Texture worden gemaakt, concurrerend zijn met vegetarische (niet-veganistische) producten op het gebied van klimaatverandering en duurzaamheid.



Figuur 1: Typische waarden van broeikasgasemissies voor verschillende soorten vegetarische (niet=veganistische) producten, traditionele vleesproducten en hybride producten ontwikkeld in het Plant4Texture-project.

Peiling onder consumenten

Uit een peiling onder klanten van de slager blijkt dat ruim 40% vanuit het duurzaamheidsaspect een vleesproduct in hun maaltijd wil vervangen door een hybride vleesproduct. Het moet wel lekker zijn en bijdragen aan de gezondheid. Suggesties voor productnamen: ampervlees, mindervlees, hybal, slimme bal of bijnaburger.

Etikettering

Er zijn geen specifieke eisen voor etikettering van hybride producten. Er moet duidelijk worden aangegeven dat het geen volvlees product is, als de klant dat kan verwachten op basis van vorm, kleur of naam. Ei is een verplicht te benoemen allergeen.



Aan de slag

Benieuwd naar wat de plantaardige basis kan toevoegen voor uw onderneming en assortiment? Neem vrijblijvend contact op met KNS:

Jacques Rijk
E j.rijk@knsnet.nl
T 070 3906365



Tevens is het mogelijk een onderzoeksvraag met betrekking tot het samenstellen van hybride producten of vleesvervangers bij ons neer te leggen. Neem hiervoor contact op met Wageningen University & Research:

Miriam Quataert
E miriam.quataert@wur.nl
T 0317 48 38 68

Het project Plant4Texture is te volgen via deze qr-code. Daar staat tevens een overzicht van de partners die grondstoffen voor deze hybride producten beschikbaar hebben.

