

Krioelende eiwitpakketjes



Foto: Bart van Overbeke

IN BEDRIJF

In de rubriek 'In Bedrijf' staat elke vier weken een biologisch getinte onderneming centraal. Deze keer: Bugs Organic Food.

Door Maartje Kouwen

'Het kriebelt een beetje', zegt Marian Peters, terwijl ze twee handen vol levende meelwormen omhoog houdt. In de bak liggen tienduizenden gele krioelende beestjes. Achter haar staan de bakken rijenhoog opgestapeld. 'Net een varkensflat', lacht ze. Het bedrijf Bugs Organic Food heeft inderdaad veel weg van de bio-industrie. Er worden echter geen varkens, koeien of kippen gefokt, maar insecten. Voor de menselijke consumptie welteverstaan. Initiatiefnemer Peters bezocht ooit een sprinkhanenfabriek en zag daarin de eiwitbron van de toekomst. 'Insecteneiwitten zijn goed voor het menselijk lichaam; ze bevatten de juiste aminozuren en mineralen', vertelt ze. Wereldwijd staan er veertienhonderd verschillende soorten insecten op het menselijk menu.

Bugs verkoopt drie soorten, die elk op een andere locatie worden gekweekt: sprinkhaan, buffaloworm en meelworm. Broers Michel en Roland van de Ven verzorgen de laatste. 'Meelwormen zijn eenvoudig te kweken', vertelt Michel. Ze leven op een combinatie van wortels en meel. Na tien weken zijn ze klaar voor consumptie. Nog eens twaalf weken later zijn ze verpopt en gaan ze weer nieuwe eitjes leggen. Voorheen deden de broers dat enkel voor de diervoedingsindustrie, nu dus voor de mens. 'Met deze insecten heeft de consument een extra keus', zegt Peters, 'een duurzame keus'. De conversie van voer naar vlees is bij insecten gunstig, de voedingswaarde is hoog en de uitstoot van broeikasgassen laag. 'De mest van de insecten gaat naar naburige boeren en we onderzoeken nog of we iets met de warmte kunnen doen die de insecten produceren', vertelt Peters. Daarnaast houden de kwekers rekening met het natuurlijke gedrag van de dieren. 'Meelwormen zitten van nature dicht op elkaar en geven de voorkeur aan een donkere omgeving',

vertelt Michel van de Ven. Daardoor kunnen er veel insecten in een kleine ruimte gekweekt worden. 'Hier is geen sprake van dierenleed. Daarmee is insecteneiwit een goed alternatief voor eiwit uit vlees van de bio-industrie, die ook nog eens verantwoordelijk is voor 18 procent van de uitstoot van broeikasgassen', voegt Peters toe.

Toch moet die consument nog een beetje aan het idee wennen. Ondanks dat insecten in 98 landen al op het menu staan, zijn de Nederlanders nog terughoudend. Peters noemt dat de walgingsfactor. 'We slaan ze liever dood of bestrijden ze, terwijl ze zo voedzaam en lekker zijn'. Als oplossing voor het imagoprobleem ontwikkelt Bugs nu producten waarin de insecten al verwerkt zijn. Komende maand brengt het bedrijf een quiche en een gehaktbal op de markt. Omdat consumenten ook amper weten hoe ze insecten moeten bereiden, komt er binnenkort een insectenkookboek uit. De wetenschappelijke onderbouwing wordt geleverd door Wageningen UR. Daar werkt men onder meer aan smaakverbetering en optimali-

satie van de kweek. 'Momenteel onderzoekt Wageningen de eiwitten geëxtraheerd kunnen worden. Op die manier kunnen de voedingsstoffen toch worden gebruikt, zonder dat de consument de associatie met insecten heeft', vertelt Peters. 'Wellicht is dergelijke voeding voor bejaarden een optie, of komt er een insectenspread. Insecten komen op de markt op een manier die je niet snel verwacht.' Ongemerkt krijgen consumenten nu al delen van insecten binnen. 'De roze kleur van glacékoeken en Smarties komt van de schildluis', zegt Peters. Maar ze verwacht dat de Nederlander uiteindelijk ook de insect in zijn geheel zal leren waarderen. Nu zijn insecten enkel bij de groothandel en de horeca te verkrijgen, maar ze hoopt dat de potjes met gevriesdroogde wormen en sprinkhanen binnen drie tot vijf jaar in de supermarkt liggen. 'De tijd is rijp. Er is een grote vraag naar duurzame producten. We eten toch ook garnalen en slakken? Geef mij maar een worm.'

Impuls voor life sciences-faciliteiten

Mibiton investeert in totaal 1,8 miljoen euro in een nieuwe farmaceutische productiefaciliteit in Leiden en in agrotechnologische procestechniek in de regio Wageningen. In Leiden betreft het een nieuwe farmaceutische productie- en analysefaciliteit van de bedrijven Prosensa Therapeutics en Proxy Laboratories. Hierin worden straks experimentele medicijnen tegen de levensbedreigende ziekte van Duchenne geproduceerd. In Wageningen gaat het om innovatieve toepassingen van High Pressure Processing in onder meer kant-en-klaarmaaltijden en vruchtensappen door de bedrijven TOP en Juicy-Line. De Stichting Publieke Private Samenwerking Versterking van de Materiële Infrastructuur BioTechnologisch Onderzoek in Nederland, kortweg Mibiton, stimuleert onderzoek, ontwikkeling en ondernemerschap in de life sciences.

135 miljoen voor kennisbehoud

135 miljoen euro subsidie vrijgemaakt voor het detacheren van onderzoekers bij bedrijven en kennisinstellingen. Dat maakten de ministeries van OCW en EZ bekend op 4 september. Er zijn 183 voorstellen ingediend, die door NWO en SenterNovem zijn beoordeeld. Door de regeling kunnen 1472 onderzoekers anderhalf jaar werken bij universiteiten, technologische instituten en TNO. De overheid hoopt dat bedrijven die door de crisis minder werk hebben, op deze manier hun werknemers niet verliezen en dat de kennis behouden blijft voor het Nederlandse bedrijfsleven. Eind september wordt er nog eens 45 miljoen beschikbaar gesteld.



Foto: BioPartner Leiden

EZ-minister Maria van der Hoeven sloeg 2 september de eerste paal voor nieuwbouw op het BioPartner Center Leiden, die bijna zesduizend vierkante meter extra werkruimte moet bieden aan startende life science-bedrijven.