

Algenproducent Nutress gecertificeerd voor voedselveiligheid

Algen smaken naar meer

TEKST ALICE VAN SCHUPPEN FOTOGRAFIE SJEFF PRINS

Wie vorige maand de stand van Regio FoodValley op de Provada bezocht, heeft er al van kunnen proeven. Algen, in de vorm van chips of als drankje, gaven bezoekers nieuwe energie. Het jonge bedrijf Nutress uit Ochten heeft zich toegelegd op de productie van algen voor de voedingsindustrie. "Algen gaan onvermijdelijk een grote rol spelen in onze voeding", zegt Erwin Houtzager, medeoprichter van Nutress.

Slechts gevoed door zonlicht en mineralen zijn algen in staat snel te groeien en een breed scala aan essentiële voedingsstoffen te produceren. Dat maakt algen een efficiënte voedingsbron. Goede voeding bereikbaar maken voor iedereen, is dan ook de missie van Nutress. "De vraag

naar voeding neemt wereldwijd toe en productiesystemen staan onder druk, er moet dus iets veranderen", zegt Houtzager. "Mede door recente voedingsschandalen kijkt de consument steeds serieuzer naar voeding. Daardoor is het voor ons een gunstige economische tijd."

Met een achtergrond en een promotie in de biotechnologie werkte Houtzager jarenlang bij een biomedisch bedrijf. "Daar was ik vooral bezig met het beheersen van ziektes, terwijl ik wist dat met preventie het effect veel groter zou zijn", schetst Houtzager zijn motief. "Dan kom je al snel bij voeding." Aan de basis van de voedselpiramide vond Houtzager algen, die als potentieel voedingsmiddel wel waren ontdekt, maar nog niet grootschalig werden geproduceerd.

Letterlijk in zijn achtertuin startte Houtzager in 2009 met het kweken van algen. Dat leidde al snel tot de start van zijn bedrijf Phycom, inmiddels het moederbedrijf waaruit Nutress is voortgekomen. Voordat hij begon constateerde Houtzager al drie knelpunten bij het grootschalig kweken van algen: "Prijs, kwaliteit en volume", zegt hij. "Dat zijn dan ook dé punten waar Nutress zich primair op richt." Algen worden vaak in open bassins gekweekt waarbij voedselveiligheid vaak onder druk staat. Nutress heeft een binnenshuis kweekstelsel ontwikkeld en is sinds kort ISO 22000 gecertificeerd voor voedselveiligheid. "Voor zover wij weten, zijn we daarmee de eerste algenproducent in Europa." aldus Houtzager.



Ontwikkeling

Nutress werkt samen met voedingsproducenten aan de ontwikkeling van nieuwe producten. Sinds begin dit jaar zijn er producten met algen op de markt gebracht, zoals brood, pasta, toast en meelmixen voor thuisbakbrood. Houtzager: “Er is dus al veel beschikbaar, maar wel voor een kleine groep. Om grote producenten en leveranciers te interesseren, moeten we volume kunnen leveren. We zijn dus op zoek naar ruimte en financiering om te kunnen opschalen.” De eerste producten gaan al de grens over en Houtzager heeft de Verenigde Staten al in het vizier. “Maar we richten ons eerst op de Europese markt.”

De kwaliteiten van algen in voeding beginnen zich steeds meer af te tekenen. Naast de rijkdom aan voedingsstoffen, zoals eiwitten en mineralen, zijn ze ook zeer geschikt als smaakmaker. De smaak umami, die aan algen wordt toegedicht, is in de professionele keuken al gemeengoed als smaakversterker van zoet en zout. Begin dit jaar hebben overheid, voedingsproducenten en horeca in een akkoord vastgelegd het suiker- en zoutgehalte in voeding te willen terugdringen. “Hiertoe bieden algen een welkome oplossing.”

Houtzager twijfelt er niet aan of algen bij de consument in de smaak vallen. “In Azië en Zuid Amerika zijn algen al ruimschoots in het dieet opgenomen”, zegt hij. “Hier is het nog niet zo geaccepteerd als de aardappel, maar de Europese consument kijkt bewuster naar voeding, dus dat biedt ruimte voor iets nieuws.” De smaak van algen is afhankelijk van de soort. “Er zijn er die vissig smaken, of zoetig, maar we hebben ook een soort met een jasmijnsmak”, geeft Houtzager als voorbeeld. “Het is natuurlijk ook erg afhankelijk van het product waarin de algen zijn verwerkt.”

Onderzoek

Sporters, zoals enkele wielploegen, hebben algen en algenproducten opgenomen in het menu. “Met dit soort partijen willen we graag verder onderzoeken wat de effecten zijn”, laat Houtzager weten. “Zo kunnen algen een positieve invloed hebben op de darmfunctie, maar dat is nog niet wetenschappelijk aangetoond.” De



ondernemer heeft goede contacten met Wageningse wetenschappers, maar geeft aan dat aanhaken bij een samenwerkingsverband van kennisinstituten, bedrijfsleven en overheid, voor MKB-bedrijven vaak niet is op te brengen. “Er wordt verwacht dat bedrijven geld inbrengen, maar het is juist de kennis en kunde waarover ze beschikken die innovatie en ontwikkeling kracht kan geven.”

Met wortels in Wageningen, is Nutress nu gevestigd in Ochten. “Alleen een rivier en een snelweg scheiden Ochten en Wageningen”, zegt Houtzager. “Hier zijn meer bedrijven in de foodbranche gevestigd. Ik beschouw onszelf dan ook gewoon onderdeel van de FoodValley regio.” Nutress wil de komende tijd algen beter bekend maken, naast het verder ontwikkelen en opschalen van de productie. “We willen het laten zien, mensen laten proeven, bekendheid genereren”, zegt Houtzager. Nutress werkte mee aan het

ontwerp van de stand van Regio FoodValley op de Provada. De hapjes en drankjes, bereid met algen, de grote transparante cilinders en jacks waarin algen groeiden, vormden een mooie blikvanger. Transparant communiceren over algen in voeding staat bij Nutress dan ook voorop. “Informatie over algen is nu vaak subjectief. Wij willen vanuit de wetenschap de markt benaderen.” ■

Dit artikel maakt deel uit van een reeks verhalen over bedrijven in de FoodValley regio die hun krachten bundelen met andere partijen. Zij laten zien hoe samenwerking en kennisdeling in de regio leiden tot innovatie en een betere concurrentiepositie.