

Samenwerken met Wageningen UR versterkt innovatiekracht bedrijven FoodValley regio

"Voedselproductie heeft meer technologie nodig"

Nieuwe technologieën om voedsel langer houdbaar te maken. Of bijvoorbeeld het ontwikkelen van innovatieve verpakkingen. Het instituut Food & Biobased Research van Wageningen UR zorgt er samen met bedrijven voor dat wetenschappelijke kennis wordt toegepast en de markt bereikt. Manager Food Technology Ben Langelaan: "Samenwerken op het snijvlak van agrofood en technologie is noodzakelijk om de concurrentievoorsprong van Nederland op de rest van de wereld te behouden."

TEKST ALICE VAN SCHUPPEN | APA TEKST FOTOGRAFIE SJEFF PRINS | APA FOTO

Wageningen UR Food & Biobased Research (WUR-FBR) is één van de toegepast wetenschappelijke instituten van Wageningen UR. Naast onderzoek naar toepassingen van agrogrondstoffen in de chemie, in materialen en in energie, houdt het instituut zich bezig met agrofoodtechnologie. "We maken de vertaalslag van fundamenteel wetenschappelijke kennis naar de markt", omschrijft Ben Langelaan in grote lijnen de activiteiten van het instituut. "Dat doen we in nauwe samenwerking met het bedrijfsleven."

Opkomende markten

Wageningen UR brengt kennis voor bedrijven in de FoodValley regio bijna letterlijk onder handbereik. Maar hoe dichtbij ook, de weg naar het instituut is voor ondernemers in het MKB niet altijd even makkelijk te vinden. Toch is samenwerking met kennisinstellingen en andere bedrijven van groot belang om de ontwikkelingen in de agrofoodsector bij te houden. "Met de opkomende markten in Azië en Zuid-Amerika moet je als bedrijf je innovatiekracht op peil houden", stelt Langelaan. Grote ondernemingen zijn daartoe vaak wel in staat, maar voor bedrijven in het MKB is dat een stuk lastiger. "Wij kunnen bedrijven helpen met kennis en met het vinden van partners."

In de praktijk werkt dat op twee manieren. Business developers van WUR-FBR worden 'gevoed' door wetenschappelijke experts en

gaan aan de hand van een concrete propositie op zoek naar partners. Anderzijds komen bedrijven die zelf op zoek zijn naar kennis bij het instituut terecht. Dat leidde al tot mooie resultaten. Zo ontwikkelde Newtricious, een spin-off van een eierproductiebedrijf, samen met het Wageningse instituut en ei-poederproducent Adriaan Goede BV het product Macuview dat de verschijnselen van ouderdomsblindheid helpt te vertragen. Oorspronkelijk ontwikkeld als zuivel drank met een korte houdbaarheid is Macuview nu als lang houdbaar poeder beschikbaar. De ontwikkeltijd was ongeveer 3 jaar en omvatte onder meer een klinische studie naar de biobeschikbaarheid van de werkzame stoffen in het poeder.

Voucher-regelingen

Ook een innovatieve methode om vers fruitsap koud te pasteuriseren met stroompulsen leidde al tot succes. Als onderdeel van het PPS-project 'milde conservering' kon de ontwikkeling rekenen op financiële steun uit het topsectorenbeleid van de overheid. "Bedrijven moeten zelf ook inleggen", benadrukt Langelaan. "Uiteindelijk moet je als bedrijf wel kunnen en willen investeren. Maar onze ervaring is dat als er een match is met een bedrijf, financiën niet echt een 'issue' meer zijn. En met de voucher-regelingen komen er steeds meer mogelijkheden voor het MKB beschikbaar."

Via de website, een helpdesk waar bedrijven vragen kunnen stellen en door te zorgen voor publiciteit probeert het onderzoeksinstituut de mogelijkheden onder de aandacht te brengen. "De meeste samenwerkingen komen tot stand nadat we ondernemers echt ontmoet hebben", zegt Langelaan. Dat gebeurt op congressen en bijeenkomsten van kennisplatforms, maar bijvoorbeeld ook tijdens workshops, zoals van RCT De Vallei, die in de regio worden georganiseerd. "Ondernemers merken dat wij een team hebben van gedreven wetenschappers die graag willen samenwerken met het bedrijfsleven."

Naast kennis heeft WUR-FBR bedrijven ook onderzoeksfaciliteiten te bieden. Zo beschikt het instituut over een geavanceerde röntgen tomograaf, waarmee de microstructuur van producten driedimensionaal in beeld gebracht kan worden. Bedrijven in de FoodValley regio kunnen daarmee hun voordeel doen. "Wageningen UR is een grote organisatie", realiseert Langelaan zich. "Het is voor bedrijven lastig om de voordeur te vinden." Daarnaast merkt hij dat ondernemers soms terughoudend zijn vanwege concurrentie. Die angst kan hij wel wegnemen. "De toegepast wetenschappelijke instituten werken weliswaar binnen elk vakgebied samen met de universiteit, die een publiek belang dient, maar staan er financieel en juridisch los van. Dat betekent dat we ook



In de voedselpilothal is een testpanel bezig met het beoordelen van foodproducten. Hier werkt WUR-FBR aan verschillende innovatieve methoden om voedsel langer houdbaar te maken.



Manager Food Technology Ben Langelaan: "We hebben bedrijven nodig die nieuwe technologieën willen toepassen op hun producten, maar ook technologieleveranciers die willen meehelpen om betere producten te maken."



Naast kennis heeft WUR-FBR bedrijven ook onderzoeksfaciliteiten te bieden. Zo beschikt het instituut over een geavanceerde röntgen tomograaf, waarmee de microstructuur van producten driedimensionaal in beeld gebracht kan worden.

onder geheimhouding met bedrijven kunnen samenwerken."

Partnership

In de voedselpilothal is een testpanel bezig met het beoordelen van foodproducten. Het team van Langelaan werkt hier aan verschillende innovatieve methoden om voedsel langer houdbaar te maken. "Voedselveiligheid blijft voorop staan", zegt Langelaan. "Maar we kijken ook naar wat de verschillende conserveringsmethoden doen met de smaak, de kleur en de textuur van de producten." In het Restaurant van de Toekomst, onderdeel van WUR-FBR, doet het instituut op grotere schaal onderzoek naar consumentenacceptatie.

Het valoriseren van kennis en met de wetenschap een bijdrage leveren aan vraagstukken op het gebied van duurzame voedselvoorziening. Dat is uiteindelijk wat wetenschappers drijft. "We zitten niet in een ivoren toren, we willen juist leren van de problematiek van bedrijven", benadrukt Langelaan. "We willen graag helpen om daar de juiste oplossingen voor te vinden." Veel bedrijven in de regio opereren op het snijvlak van technologie en agrofood. "Juist daar is het belangrijk om innovaties in een goed partnership te ontwikkelen. We hebben bedrijven nodig die nieuwe technologieën willen toepassen op hun producten, maar ook technologieleveranciers die willen meehelpen om betere producten te maken. De voorsprong die Nederland nu

heeft op de wereldmarkt kunnen we alleen behouden door meer technologie in onze voedselproductie te stoppen." ■

Dit is het laatste artikel in de reeks artikelen over SmartFoodIndustry: moderne technologie en ICT achter de ontwikkeling en productie van voedsel voor mens en dier. In deze editie een impressie van Wageningen UR Food & Biobased Research (WUR-FBR).