



### **Bijscholing in "plant-based" producten (margarine, zuivel, smeersels en olie) bij Upfield Food-science-center in Wageningen.**

Op woensdag 12 april hadden we weer eens de mogelijkheid, na de 3 Coronajaren, om bij te scholen middels een "leerportaalactiviteit" georganiseerd door [het College](#).

Met ruim 20 collega's kregen we een kijkje in de keuken van Europa's grootste ontwikkelaar van plantaardige vervangers voor boter, zuivel, kaas etc.

Het bedrijf Upfield is enkele jaren geleden door Unilever verkocht als zelfstandig onderdeel. Het bedrijf in Vlaardingen van Unilever (waar ooit schijnbaar de "Planta-affaire" speelde (zie in de groep "**NVWA-Museum**" op intranet) is inmiddels gesloten en afgestoten.

In Wageningen is echter een heel nieuw bedrijf gestart, met een productontwikkelingsafdeling en een grote "proeffabriek" voor het verder ontwikkelen van hun producten.

De ruim aanwezige Collegen kregen uitleg over de ontmanteling van Upfield uit het Unilever consortium en wat

dit voor uitdagingen gaf. Daarnaast was er (dank aan collega Gabi Mainer daarvoor) ook een vertegenwoordiger van [MVO](#) (de organisatie die de belangen behartigt van de branche voor oliën en vetten) aanwezig. Zij gaven aan voor gezond en duurzaamheid te staan. Verrassend was om te horen dat eigenlijk alle palmolie, die verwerkt wordt in Nederland (en dat is in veel producten), duurzaam is. Helaas is er te weinig geld om dit breed via reclame te communiceren. We leerden ook dat het namaken van een boter van koemelk met de hulp van de computer gebeurt. Men kan helemaal achterhalen uit welke componenten, o.a. smaak, consistentie etc. een boter is opgebouwd. De kunst is nu om plantaardige varianten te vinden die aan dit profiel voldoen. Voor veel producten lukt dit al. Voor vegetarische kaas is er echter nog een lange weg te gaan. We leerden dat met wat "wortel" voor de kleur, lijnzaadolie, water en citroen eenvoudig met een staafmixer en een ijsmachine plantaardige smeersels gemaakt kunnen worden. We mochten zelf een smaaktest doen en inderdaad, als je het niet zou weten denk je "echte boter" te proeven. Aardig detail is dat mensen die opgegroeid zijn met boter van koemelk, plantaardig boter minder waarderen. Daarnaast staat dat mensen die zijn opgevoed met plantaardig boter nu net de smaak van boter uit koemelk minder waarderen.

Na al deze wetenswaardigheden gingen we de proeffabriek in.

Eigenlijk gewoon een "ouderwetse" zuivelfabriek, met een "pasteur", homogenisator etc. Alleen de productie op deze apparatuur gaat anders, met andere grondstoffen.

De grote uitdaging zit nog in het maken van een duurzame verpakking. Het huidige "plastic" kuipje past daar niet in. Het is niet eenvoudig om van karton, wat bij het oud papier mag, een verpakking te maken. Het is de wens van Upfield om aan het einde van het jaar de lancering te hebben van "plantaardig smeersel" in een kartonnen verpakking (die bij het oud papier kan). We houden het in de gaten.

Al met al een zeer leerzame dag, wil je meer weten van [het College](#) kijk op de website of op Intranet bij de groep "[het College](#)".

**[In 2024 bestaan we 100 jaar, wie wil daar nu niet bij zijn.](#)**