

## 2

Frank Jong, Rubisco Foods

**‘Waterlinzen hebben een zeer hoog eiwitgehalte’**

Rubisco Foods is een startup die zich richt op de productie van zeer hoogwaardige, goed verteerbare eiwitten uit waterlinzen en luzerne (alfalfa). Het concept om eiwitten uit waterlinzen en luzerne te winnen stamt uit 2013 en is daarna verder doorontwikkeld, vertelt business development manager Frank Jong. “Rubisco Foods heeft nu een pilotfabriek in Raalte en hoopt in de loop van dit jaar het concept verder uit te rollen. Wij telen de waterlinzen – voor de meesten bekend als eendenkroos – zelf onder gecontroleerde condities. Dat is een belangrijke voorwaarde in de voedingsindustrie. De keuze voor lokale teelt en productie past volgens ons ook goed in de huidige trends. Bovendien gaat het om niet-genetisch gemodificeerde plantaardige eiwitten, wat belangrijk is in Europa. Ook is de productie van waterlinzen zeer duurzaam aangezien de productie van de hoeveelheid eiwit per hectare vele malen hoger ligt dan bijvoorbeeld soja of erwten.”

In de pilotfabriek worden de waterlinzen en luzerne verwerkt tot eiwitconcentraten in poedervorm. Jong: “Tijdens het verwerkingsproces zorgen we ervoor dat de nutritionele en functionele eigenschappen goed behouden blijven. De productiekosten van onze eiwitproducten zijn hoger dan bijvoorbeeld die van soja en erwten eiwitten. Momenteel wordt hard gewerkt aan product- en procesoptimalisatie.”

In eerste instantie ziet Rubisco Foods vooral mogelijkheden voor toepassingen in voedingssupplementen, sportdranken, bakkerijproducten en noedels, stelt Jong. “Voor toepassing in vleesvervangers kunnen de producten van Rubisco Foods al wel gebruikt worden in combinatie met andere eiwitbronnen, om zodoende de nutritionele waarde van het eindproduct te verbeteren. Andere voordelen van waterlinzen zijn de gehalten



aan antioxidanten en vitamines. In het productieproces is er als bijproduct ook een vezelfractie. Er is veel aandacht voor het belang van vezels voor een gezonde darmflora. Kortom, het zijn allemaal interessante ontwikkelingen en ik ben er enthousiast over. Binnen enkele maanden verwachten we

de goedkeuring van ons product als Novel Food door de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid EFSA. Ook zijn er monsters naar potentiële klanten gestuurd. Het is nu wachten op feedback.”

► [rubiscofoods.com](http://rubiscofoods.com)