

Ruitenberg Ingredients

Vezelstructuur doet dierlijk vlees vergeten

Van hartige vullingen voor de bakkerijmarkt tot diervriendelijke eiwitbronnen met de kenmerkende vezelstructuur van echt vlees. Ruitenberg Ingredients richt zich op niches met toegevoegde waarde in de internationale markt voor ingrediënten en halffabrikaten. Nieuw is de Rudin ProVega: dankzij de vezelstructuur moet deze vleesvervanger kip, pulled pork en draadjesvlees doen vergeten.

In een continu proces verlaat de worst – met casing en al – de extrusiemachine. Deze casing is al jaren een hoeksteen in het assortiment van Ruitenberg Ingredients. Het is ook een vroege showcase voor het innovatieve karakter van het bedrijf. “We produceren deze Rudin VegaCasing uit algiनाat op basis van zeewier”, legt directeur Marketing & Sales Axel Schijns uit. “Dat verwerken we in een zelf ontwikkeld productieproces tot een gel, die geschikt is om in een co-extrusieproces, dus één geïntegreerde processtap, worst met casing te produceren.” Ruitenberg Ingredients is één van de wereldwijd toonaangevende producenten op dit gebied. Maar het bedrijf heeft meer troeven achter de hand. Schijns: “Zoals Rudin CleanSmoke, onze vloeibare rook. Je kunt voedingsmiddelen natuurlijk roken met houtsnippers. Nadeel is dat dit proces moeilijk beheersbaar

is en dat er veel schadelijke stoffen bij vrij kunnen komen. Wij produceren als alternatief vloeibare rook. Daarbij laten we rook condenseren tot een vloeistof waarin de smaak en andere eigenschappen van rook gevangen zijn.” Doordat Ruitenberg daar vervolgens de schadelijke stoffen uitfiltert, kan dit als ingrediënt aan vleesproducten en sauzen worden toegevoegd, bijvoorbeeld via atomiseren, dompelen of besprenkelen. Schijns: “Daardoor kan de fabrikant de smaak van het eindproduct positief beïnvloeden.” Eén van de kenmerken van de werkwijze van Ruitenberg is dat het bedrijf de vloeibare rook stuurt op functionele kenmerken zoals kleur, smaak en houdbaarheid.

Met hartige vullingen voor de bakkerijmarkt begeeft Ruitenberg zich op de markt voor halffabrikaten. Schijns: “Onze kant-en-



“Consumenten in West-Europa en dus ook vleesverwerkende bedrijven zijn op zoek naar diervriendelijke en duurzame eiwitbronnen.”



Met hartige vullingen voor de bakkerijmarkt begeeft Ruitenberg zich op de markt voor halffabrikaten.

klare kaasvulling voor bijvoorbeeld kaascroissants is net als de vloeibare rook een voorbeeld van een functioneel gestuurd product. De bakstabiliteit, mondgevoel en structuur bepalen naast smaak hoe we dit product vervaardigen.” Behalve als kant-en-klaar-halffabrikaat is het ook in poedervorm als ingrediënt verkrijgbaar. Klanten van deze variant kunnen er dan met verse ingrediënten hun eigen vulling mee samenstellen.

Tech-hallen met testfabriekjes

Ruitenberg vindt dat innovatie het belangrijkste ingrediënt van het bedrijf is (zie het kader over Ruitenberg op deze pagina). Die filosofie zette het bedrijf op het spoor van Ingredients For Food Innovators (IFFI). Algemeen directeur Ward van der Kaaij: “Ik kende IFFI-bestuurslid Joep van Wessem al uit een eerdere functie. Regelmatig zag ik leuke activiteiten op het snijvlak van ingrediënten en innovatie voorbijkomen. Dat zie je verder niet zo veel. De activiteiten passen bij ons profiel. Daarom zijn we lid geworden. Het idee om binnen de ingrediëntensector elkaar op te zoeken, ideeën uit te wisselen en gezamenlijk naar een hoger plan te komen, sprak ons aan.”

Onlangs heeft Ruitenberg Ingredients zichzelf voorgesteld door de IFFI-leden te ontvangen en rond te leiden. “We hebben laten zien waarmee we ons onderscheiden: onze tech-hallen”, zegt Van der Kaaij. “Dit zijn met alle nodige machines en instru-

Ruitenberg 80 jaar

Ruitenberg startte in 1938 met de handel in pectines en zetmelen in Amersfoort. Daar is nog altijd Ruitenberg BasIQs gevestigd. Ruitenberg BasIQs heeft als kernactiviteit de strategische handel in dropextracten. Grondstoffen uit China, het Midden Oosten en Amerika worden in Nederland geconverteerd tot ingrediënten. Zusterbedrijf Ruitenberg Ingredients ontwikkelt en produceert ingrediënten en halffabrikaten voor de internationale vlees- en bakkerij-industrie. Het feit dat zeventien van de tachtig medewerkers in de R&D werken, onderstreept de focus op innovatie, die ook naar voren komt in de slogan ‘innovation as main ingredient’.

IFFI & vleesvervangers

Als nieuw lid ontving Ruitenberg Ingredients op 13 april de IFFI-leden, die een rondleiding kregen door de tech-hallen. De avond daarvoor waren de IFFI-leden en anderen al bij elkaar voor een vegetarische dinner-meeting over vleesvervangers (zie het artikel op pagina's 20 en 21).



“We hebben klanten onlangs plantaardige nuggets voorgeschoteld; de meesten dachten dat het kip was.”

menten uitgeruste testfabriekjes. Daar maken we voor onszelf en voor onze klanten duidelijk wat onze ingrediënten voor het eindproduct doen. Klanten kunnen er daarnaast zelf hun nieuwe producten met onze ingrediënten testen, terwijl hun reguliere productie gewoon kan doorlopen.” Er zijn tech-hallen voor vleesverwerking, voor bakkerijproducten en voor zoethoutextracten. Van der Kaaij: “In die laatste

‘Het idee sprak ons aan om binnen de ingrediëntensector samen naar een hoger plan te komen’

ontwikkelen we de extracten voor ons zusterbedrijf in Amersfoort. Een noviteit die we daar onlangs hebben ontwikkeld is een drop op basis van pectine in plaats van gelatine, zetmeel of Arabische gom. Volgens velen kon dat niet, maar de pectinedrop ligt binnenkort echt in de winkel.”

Diervriendelijke en duurzame eiwitbronnen

Het bezoek van de IFFI-leden was goed getimed, want ze konden kennismaken met een nieuwe ontwikkeling die Ruitenberg Ingredients onlangs lanceerde. Net als bij de vullingen gaat het om een halffabrikaat. Schijns: “De vleesconsumptie in West-Europa daalt. Consumenten en dus ook vleesverwerkende bedrijven zijn op zoek naar diervriendelijke en duurzame eiwitbronnen. Helaas missen die vaak de kenmerkende vezelstructuur van echt vlees.” Van der Kaaij: “Een product dat die structuur wel heeft, is precies het soort onderscheidende product met de toegevoegde waarde waar wij altijd op mikken.” Samen met partners heeft Ruitenberg daadwerkelijk zo'n product ontwikkeld: Rudin ProVega. “Daarbij hebben we het productieproces dat voor de onderscheidende structuur zorgt helemaal zelf opgezet”, geeft Van der Kaaij aan. “Op de nieuw ontwikkelde lijn kunnen we die vezelstructuur ook nog eens variëren. Zo kunnen we op basis van verschillende dierlijke en plantaardige eiwitbronnen zoals melk, ei, erwten of lupine sappige vleesvervangers maken die op kip, pulled pork of draadjesvlees lijken.” Van der Kaaij trakteerde onlangs een aantal klanten tijdens de lunch op ‘kipnuggets’. “Pas achteraf hebben we hen gevraagd wat ze dachten dat het was. Het antwoord was: kip. Niet dus, het waren nuggets op basis van onze Rudin ProVega.”

Het is een spannende tijd voor het bedrijf: sinds een aantal weken is Ruitenberg Ingredients bezig de productie op te schalen en de markt te enthousiasmeren voor Rudin ProVega. ■