

‘Bij ons heerst zero tolerance’

Met ingang van februari is Special Food Improvement in Capelle a/d IJssel gestart met de productie van glutenvrij brood. Brein achter de gloednieuwe bakkerij is Thomas Uljee, telg uit de bekende Rotterdamse bakkersfamilie. Zijn ultieme doel is een glutenvrij product dat qua eigenschappen niet te onderscheiden is van gangbaar brood. Zo ver is het nog niet. Het bedrijf is druk bezig met de perfectionering van recepturen en de procesvoering, ofwel ‘continuous improvement’. Want er kan er maar een de beste zijn.

Vincent Hentzepeter*

Glutenvrij brood, een gat in de markt nu steeds meer mensen met een voedselintolerantie kampen. De Coeliakievereniging schat het aantal mensen dat geen gluten kan verdragen op circa 60.000 tot 70.000 in Nederland. Cir-

‘Ik wilde glutenvrij wit- en bruinbrood bakken dat qua mondgevoel en smaak identiek is aan gewoon brood’

ca 10.000 mensen zijn als coeliakiepatiënt gediagnosticeerd. Toch was dat niet de reden waarom Thomas Uljee Special Food Improvement heeft opgericht. Het plan werd geboren toen hij in de familiebakkerijen werd geconfronteerd met vragen van ouders naar glutenvrije gebakjes voor hun kinderen, coeliakiepatiëntjes. De toen nog 24-jarige Uljee was diep getroffen: “Ik vond het zo verschrikkelijk dat die kinderen niets lekkers mochten hebben op een kinderfeestje. Een kind moet je alles kunnen bieden. Dat heeft bij mij de doorslag

gegeven om te werken aan de ontwikkeling van glutenvrije producten.”

Nu vijf jaar later is een bijna volautomatische, glutenvrije bakkerij een feit. Vijf keer per week rolt er naast wit- en bruinbrood, cake van de band. Ondertussen wordt er hard gewerkt aan het verhelpen van ‘kinderziektes’. De diepgevroren Special-producten die Albert Heijn verkoopt, mogen dan aan alle kwaliteitseisen voldoen, achter de schermen is er te veel verlies geweest door misbaksels. Brood met vreemde butsen of een onregelmatige structuur was een kostbaar probleem dat inmiddels geheel onder controle is.

Geen vervuilingen

Tussen de eerste ideeën en de uiteindelijke realisatie van de fabriek zit drie jaar. Die tijd benutte Uljee, de R&D-man binnen Special Food Improvement, voor de ontwikkeling van een ultiem procédé voor de pro-

ductie van glutenvrij brood van topkwaliteit. Hij reisde internationale beurzen af om specialisten te spreken en oriënteerde zich op de aanschaf van industriële broodbaklijnen. Gaandeweg werd hij zich bewust van het feit dat coeliakiepatiënten vaak met meerdere intoleranties kampen. Naast glutenvrij brood van topkwaliteit. Hij reisde internationale beurzen af om specialisten te spreken en oriënteerde zich op de aanschaf van industriële broodbaklijnen. Gaandeweg werd hij zich bewust van het feit dat coeliakiepatiënten vaak met meerdere intoleranties kampen. Naast glutenvrij brood van topkwaliteit.

ductie van glutenvrij brood van topkwaliteit. Hij reisde internationale beurzen af om specialisten te spreken en oriënteerde zich op de aanschaf van industriële broodbaklijnen. Gaandeweg werd hij zich bewust van het feit dat coeliakiepatiënten vaak met meerdere intoleranties kampen. Naast glutenvrij brood van topkwaliteit.

ductie van glutenvrij brood van topkwaliteit. Hij reisde internationale beurzen af om specialisten te spreken en oriënteerde zich op de aanschaf van industriële broodbaklijnen. Gaandeweg werd hij zich bewust van het feit dat coeliakiepatiënten vaak met meerdere intoleranties kampen. Naast glutenvrij brood van topkwaliteit.

ductie van glutenvrij brood van topkwaliteit. Hij reisde internationale beurzen af om specialisten te spreken en oriënteerde zich op de aanschaf van industriële broodbaklijnen. Gaandeweg werd hij zich bewust van het feit dat coeliakiepatiënten vaak met meerdere intoleranties kampen. Naast glutenvrij brood van topkwaliteit.

ductie van glutenvrij brood van topkwaliteit. Hij reisde internationale beurzen af om specialisten te spreken en oriënteerde zich op de aanschaf van industriële broodbaklijnen. Gaandeweg werd hij zich bewust van het feit dat coeliakiepatiënten vaak met meerdere intoleranties kampen. Naast glutenvrij brood van topkwaliteit.

Zelfs de Codex Alimentarius laat een geringe speelruimte om producten die mogelijk sporen gluten bevatten als glutenvrij te bestempelen

ductie van glutenvrij brood van topkwaliteit. Hij reisde internationale beurzen af om specialisten te spreken en oriënteerde zich op de aanschaf van industriële broodbaklijnen. Gaandeweg werd hij zich bewust van het feit dat coeliakiepatiënten vaak met meerdere intoleranties kampen. Naast glutenvrij brood van topkwaliteit.

ductie van glutenvrij brood van topkwaliteit. Hij reisde internationale beurzen af om specialisten te spreken en oriënteerde zich op de aanschaf van industriële broodbaklijnen. Gaandeweg werd hij zich bewust van het feit dat coeliakiepatiënten vaak met meerdere intoleranties kampen. Naast glutenvrij brood van topkwaliteit.

TNO-garantie

ductie van glutenvrij brood van topkwaliteit. Hij reisde internationale beurzen af om specialisten te spreken en oriënteerde zich op de aanschaf van industriële broodbaklijnen. Gaandeweg werd hij zich bewust van het feit dat coeliakiepatiënten vaak met meerdere intoleranties kampen. Naast glutenvrij brood van topkwaliteit.

Drs. V.H.J. Hentzepeter is freelance journalist.

Foto: Special Food Improvement



Bruin glutenvrij brood van Special waaraan erwtenvezels zijn toegevoegd voor een wat meer ‘volkoren’ karakter.

reactie was echt een motivatie om door te gaan.”

Duidelijk op het goede spoor werd er drie jaar geïnvesteerd om het stuk ‘voedselveiligheid’ dicht te timmeren. Uljee zette in op ‘full traceability’ voor de gebruikte grondstoffen en ging daartoe met een gering aantal gerenommeerde leveranciers in zee. Testen door TNO hebben inmiddels tot twee keer toe uitgewezen dat de producten aan alle glutenvrije eisen voldoen. In de Belgische bloemleverancier ‘Molens van Deinze’ vond hij een belangrijke partner. Het bedrijf beschikt over een aparte unit voor glutenvrije grondstoffen. “Daar heb ik mijn ideeën gelanceerd. Zij hadden de kennis en het lab om een goed product te maken.”

Op de exclusief samengestelde, glutenvrije bloem is patent aangevraagd. Aardappelzetmeel is de hoofdcomponent, waarbij aan het bruine meel erwtvezels zijn toegevoegd. Een reeks bindmiddelen, waaronder xanthaangom, zorgt voor de noodzakelij-

“Ook voor hen is dit een nieuw gebied. Ze zien ons als interessant testbedrijf.”

Harde leerschool

Retrogradatie is het grootste probleem voor de productie. De kwaliteit van het brood loopt terug in de tijd, omdat de koolhydraten zich weer in hun oude positie gaan schikken. Dat ondermijnt de structuur. Het brood wordt korrelig, een bekend euvel bij glutenvrije producten. Het witbrood dat deze dag warm uit de oven komt, is zo op het eerste oog perfect. Mooie goudbruine korst, heerlijke geur. De luchtverdeling in het brood is cakeachtig, de massa veert terug na een druk met de vinger en de smaak komt redelijk in de buurt van tarwewit.

Toch is de R&D-man niet tevreden. Er heeft zich lucht opgehoopt tijdens het rijzen en bakken onder de korst waardoor deze aan de bovenkant los van het brood komt. Daarmee wordt de hele partij afgekeurd. “Morgen wordt

Op de exclusief

samengestelde, glutenvrije bloem is patent aangevraagd

ke samenhang. Inulinevezels moeten de darmwerking stimuleren, terwijl calciumlactaat, ijzerfosfaat en riboflavine zijn toegevoegd om te voorzien in de mineralen en vitaminebehoefte. “Dit is in samenwerking met diëtisten gegaan. Zij zien dat coeliakiëpatiënten in de praktijk kampen met bloedarmoede, calciumtekorten en gebrek aan vitamine B. Er wordt niet zomaar wat toegevoegd, TNO heeft doorgerekend welke gehalten op basis van de ADH wenselijk zijn.”

De plantaardige olie in het brood betreft Special Food Improvement van Unileverdochter Unipro. De gebruikte olijfolie bevat absoluut geen geharde vetten. De gist- en enzymtechnologie komt van DSM.

het temperatuurregime van de ovens bijgesteld. Bij glutenvrij brood zijn afwijkingen van meer dan een tiende procent al fataal, terwijl je bij gewoon brood met je temperatuur wel een tot twee procent kunt afwijken. Als je aan AH levert, moet je wel constante kwaliteit bieden.”

Dergelijke krappe marges gelden ook voor de ingrediënten. “Vandaar dat we alles automatisch doseren om fouten eruit te halen. Dat betekent dat je absoluut aan moet kunnen van je meelkwaliteit.” Afwijkingen in de bloemsamenstelling leiden onherroepelijk tot mislukt brood en dat krijgt de leverancier weer terug. Pallets met afgekeurde meelpartijen getuigen ervan. Glutenvrij brood bakken is

Over Special Food Improvement

Begin februari ging Special Food Improvement van start met de productie van glutenvrije bakkerijproducten in een voormalig industrieel bakkerijpand. Tegelwerk en vloeren werden geheel vervangen en ook de hele productielijn is nieuw. Totale investering: € 2,5 mln. Naast productontwikkelaar Thomas Uljee en managing director Corné Versluis, werken er vier fulltimers plus wat oproepkrachten in de bakkerij. Het productieproces in verregaand geautomatiseerd. Deegbereiding en dosering verlopen volautomatisch. Het wegen gebeurt nog handmatig, de koppels met bakblikken worden met een robotarm volautomatisch geladen en gelost evenals het vullen van de rijswagens. Vervolgens doorloopt het brood drie rijskasten-units (capaciteit 3 x 480 broden van 400 gram), twee ovenruimtes met apart instelbare ovenregimes en een koelbaan. Het brood wordt handmatig in de snijmachine gedaan en automatisch verpakt. Het verhuist dan naar een vriescarroussel, passeert een metaaldetector, wordt gepalleteerd om met 60 dozen tegelijk de vriescel in te gaan.

zowel voor Special Food Improvement als Van Deijnze een harde leerschool. “We zitten nu nog op vijftig procent afkeur, dat moet nul procent worden. Ik ben er absoluut eerlijk over dat je daar verlies op maakt. Maar over de broodkwaliteit ben ik voor achtennegentig procent tevreden. Dat percentage halen we pas de laatste weken en ik denk dat we over twintig jaar nog wel aan het verbeteren zijn.”

Stolletje met spijs

Ondanks wat aanloopproblemen, wordt er meer dan voldoende productie gedraaid die aan de strengste kwaliteitseisen voldoet. Coeliakiëpatiënten zijn dus verzekerd van perfect, vriesvers brood en cake. Het huidige assortiment wit- en bruinbrood en cake ligt nu bij Albert Heijn, maar het buitenland lonkt. Onderhandelingen met de Delhaize de Lion, de AH van België, en een grote Britse Supermarktketen zijn in ver gevorderd stadium, bevestigt managing director Corné Versluis. Nieuwe producten zullen ongetwijfeld komen als de markt er rijp voor is. Uljee: “Ik heb twaalf concepten klaarliggen. Denk aan een grof volkoren en een stolletje met spijs.” ■

Het glutenvrije bakproces bij Special Food Improvement. 1. De ingrediënten worden volautomatisch gedoseerd en gemengd. 2. Het afvullen van de glutenvrije mix in de bakblikken. 3. Het gerobotiseerd lossen van de broden vanuit de ovenwagens naar de koeltunnel. 4. Het snijden van de broden om ze automatisch te verpakken. Daarna worden ze ingevroren, in dozen gedaan en gepalleteerd.



Foto's: Studio Kaland/Special Food Improvement