

Avebe bestaat deze week 100 jaar. Het aardappelzetmeelconcern houdt het feest vooral intern, alsof het publiek niets met Avebe te maken heeft. Niets is minder waar. 'Avebe' zit overal in ons keukenkastje en op de werkbank.

BOUKE NIELSEN

**E**en onse zetmeel is er meestal niet te vinden in de supermarkt. Toch is Avebe, erkend producent van aardappelzetmeel en eiwit, volop aanwezig in de schappen van de Albert Heijns en Jumbo's. En trouwens ook in de rekken van de bouwmarkten.

Het zetmeel en het eiwit voegen eigenschappen toe aan tal van producten, zoals aan drop, soep en vega-gehaktballetjes. Maar ook aan bijvoorbeeld tegellijm, want een klein beetje zetmeel in de lijm voorkomt het wegglijden van de tegel tijdens het lijmen. Het zetmeel zit ook in gips, want daar zorgt het voor verdikking en een goede werkbaarheid.

Avebe hield twee maanden geleden open dagen in Ter Apelkanaal voor boeren, leden en personeel. Het was een driedaags festival voor insiders die blijkbaar toch te weinig kennis van het aardappelzetmeelconcern hebben, want er waren grote stands opgetuigd met informatie over de locaties: Ter Apelkanaal, Foxhol, Veendam, Gasselternijveen, Groningen, Lüchow, Dallmin (beide Duitsland) en Malmö (Zweden).

En er waren stands die de toepassingen van zetmeel en eiwit lieten zien. Dat is best interessant, want je kunt in de winkel wel etiketten gaan controleren om te zien of Avebe een van de ingrediënten heeft geleverd voor een product, maar het valt daarop

niet te lezen. Ja, zetmeel zal worden genoemd, maar waarvan en van wie?

Avebe kent een aantal merknamen voor de zetmeelproducten, want niet alle zetmeel heeft dezelfde werking. Neem Quicksolan, Avotex en Kollatex. Het zijn zetmelen die gebruikt worden bij het weven van garens: er is dan minder kans op draadbreuk. En later kan het zetmeel gewoon uit de stof met de garens worden gewassen. Maar we hebben ook Perfectamyl, dat voor het plakken op papieren plakband wordt aangebracht. En in lijmstiften wordt weer Solvito-se verwerkt: voor de plakkracht en snelle droging.

Avedex is er ook nog. Het helpt bij stevige en snelle verlijming van kartonnen kokers. En wat te denken van Wisprofloc? Dat is wel iets heel bijzonders, tenminste voor ons leken. Het gaat hierbij om positief en negatief geladen zetmeel dat zich aan vuildeeltjes hecht, waardoor die zo zwaar worden dat ze naar de bodem zakken. Het is een uitkomst bij de waterzuivering. Papieren zakken, vaatwastabletten, clostrollen, laminierlagen, glossy papier, behanglijm, muffinvormen, luxe verpakkingen en bakpapier, overal zit (aardappel)zetmeel in.

Diverse toepassingen van zetmeel in producten zijn hiermee wel genoemd. Maar het zit ook in voeding. Bijvoorbeeld in rookworst als vetvervanger. Of in



# Eeuweling Avebe domineert ons keukenkastje

frietsaus: voor de binding, gladde structuur én de romige smaak. En wist u dat er soms 'Avebe' in de soep zit? Dat is vooral het geval bij gebonden soep. Er is ook nog plantaardige kaas dat door zetmeel een betere textuur krijgt.

Spread, bamikruidentmix, plantaardige crème fraîche, macaronimix, aspergesaus, instantsoep, hondensnacks, glutenvrije broodmix, borrelnootjes, zoutjes, bakkersroom, kloppudding, brownies, cake, gevulde koeken en noedels, overal zit zetmeel van Avebe in. Trouwens, er is in de schappen van de supermarkt soms wel aardappelzetmeel in pure vorm te vinden; het wordt als bindmiddel gebruikt bij de bereiding van bijvoorbeeld een saus. Het eiwit van de aardap-

“  
AARDAPPELS VOOR VAN ALLES, MAAR NIET VOOR OP BORD OF IN DE PATAT

pel word sinds een aantal jaren ook benut. Dat eiwit was tot 30 jaar geleden een nutteloos element in de aardappel. Wie destijds in Oost-Groningen woonde was maar al te goed op de hoogte van dit gegeven, want het eiwit werd op de kanalen geloosd en veroorzaakte een flinke schuimlaag op het water, maar boven alles zorgde het voor een immens doordringende stank. Het bezorgde Oost-Groningen een slecht imago, het was de stankregio van Nederland. En Avebe was toen in de volksmond nog een stinkfabriek.

Maar die tijd ligt ver achter het huidige Avebe. Er is veel onderzoek geweest naar mogelijkheden en de eiwitten kennen inmiddels onvoorstelbaar veel toepassingen. In bijvoorbeeld vegetarische varianten van boterhamworst, gehaktballetjes en krokant schnitzels. Solanic heet het eiwit dat wordt ingezet in die immense groeiemarkt van vegetarische etenswaren.

Maar Avebe's eiwit is ook terug te vinden in filet american, in mayonaise waarin het het kippenei vervangt, maar ook in drop en zoetwaren.

Dit is een opsomming van wat er zoal uit die zetmeelaardappelen voor Avebe gemaakt wordt. Het is wel vaker gezegd, maar misschien nog eens ten overvloede: de Avebe-aardappel is geen consumptieaardappel en komt niet op het bord en zit evenmin in de friet.

Avebe haalt tijdens een campagne met ongeveer 100.000 vrachtritten 3 miljard kilo aardappels op en dat levert 600 miljoen kilo zetmeel op, een opbrengst van ongeveer 20 procent. Het eiwitdeel is geringer, namelijk 2 procent ofwel 60 miljoen kilo. Al die kilo's, het zijn heel wat vega-balletjes, bussen tegellijm en hondensnacks.

