

‘WATERLINZENBURGER’ KOMT ERAAN

Zin in een kroosburger? Het is nu nog toekomstmuziek, maar een vegaburger op basis van eendenkroos zit eraan te komen. Jurriaan Mes van Wageningen Food & Biobased Research en Ingrid van der Meer van Wageningen Plant Research werken eraan, samen met enkele partners.

De nieuwe vegasnack zal geen ‘kroosburger’ gaan heten, zegt

Mes. ‘Consumentenonderzoek wijst uit dat de naam eendenkroos het niet zo goed doet; we kunnen het beter waterlinzen noemen, zoals het plantje ook wel heet.’

De meeste mensen kennen eendenkroos vooral als dat groene spul waar sloten mee volliggen. Maar het plantje heeft een heel hoog eiwitgehalte, legt Mes uit. ‘En omdat het zo snel groeit is het als eiwitbron interessant.’ Zo interessant dat WUR al drie jaar on-

derzoek doet aan eendenkroos.

Dat onderzoek is er met name op gericht om waterlinzen en het daaruit gewonnen eiwit voor menselijke consumptie geaccepteerd te krijgen. Mes en collega’s zijn druk bezig een zogeheten Novel Food Dossier samen te stellen, dat de weg opent naar het schap in de supermarkt. Daarnaast is meer onderzoek nodig naar de mate waarin mensen het plantje kunnen verteren.

De aandacht in dit project richt zich ook op de extractie van de eiwitten. Voor dat onderdeel is Bio-refinery Solutions uit Groenlo verantwoordelijk. En voor de ontwikkeling van nieuwe producten doet Bobeldijk Food Group uit Deventer mee. De gemeente Lingewaard houdt zich bezig met de teelt. De gemeente ziet in de productie van eendenkroos een mooie manier om van de leegstand in de kassen af te komen. **📍 RK**