

Informatiecampagne Dierlijk Vet

Postbus 3095, 2280 GB Rijswijk, tel. 070 319 51 16, fax 070 319 51 96

www.dierlijkvet.nl, info@dierlijkvet.nl

Perswoordvoering: Sjors Beerendonk, voorzitter VVS, tel. 0499-364802

nieuwsbrief

Nummer 11, Augustus 2008

Trobas Gelatine: dierlijk vet als nevenproduct

“We produceren dierlijk vet afkomstig van goedgekeurde dieren geschikt voor menselijke consumptie. Het is echter wel een nevenproduct, een product dat vrijkomt bij onze productie van gelatine. Mede daarom wordt ons vet uitsluitend aan producenten van of handelaren in dierlijk vet geleverd die er een bestemming in mengvoeders of in de energiesector aan geven.”

Naast bedrijven die dierlijk vet als hoofdproduct hebben, zijn er in de dierlijkvetsector ook enkele die dierlijk vet als tweede of nevenproduct in hun productassortiment hebben. Een van deze bedrijven is Trobas Gelatine B.V., gevestigd op industrieterrein Tichelrijt in het Brabantse Dongen. Dit inmiddels ruim 80 jaar oude familiebedrijf produceert – zoals de naam al aangeeft - gelatine uit collageenhoudende grondstoffen. Bij dit procédé komt dierlijk vet als nevenproduct vrij.

“Als je naar volumes kijkt, produceren we meer dierlijk vet dan gelatine, maar qua waarde is het vet inderdaad het neven- en de gelatine het hoofdproduct,” zegt directeur Jannes Trommelen, lid van de derde generatie. “Onze technologie, marketing en denken zijn vooral gericht op het produceren van gelatine; daar ligt onze prioriteit.”

Historie

Voor de bedrijfsgeschiedenis gaan we naar 1927, als Adrianus Trommelen in Dongen de lijmfabriek Trommelen opricht. De nabijheid van een flink aantal leerlooierijen in de Langstraat garandeert hem de toelevering van voldoende collageenhoudende resten van runder-

Als onderdeel van de informatiecampagne wordt in elke nieuwsbrief aandacht besteed aan een bedrijf dat of organisatie die actief is in de dierlijk-vetsector.

Trobas Gelatine: dierlijk vet als nevenproduct..... 1



De broers Frank (links) en Jannes Trommelen (rechts) behoren alweer tot de derde generatie in het familiebedrijf..

huiden. Hij begint zgn. technische gelatine, ook wel dierlijke lijm genaamd, te produceren. Technische gelatines zijn kortere, uit collageen afkomstige eiwitketens, die eenmaal opgelost in warm water een lijm opleveren.

“In de eerste helft van de vorige eeuw had je alleen maar natuurlijke lijmen. Vanaf de jaren '60 deden de goedkope synthetische lijmen, gebaseerd op aardolie, op grote schaal hun intrede, en kreeg het bedrijf het steeds moeilijker”, memoreert Frank Trommelen, verantwoordelijk voor productkwaliteit en ontwikkeling. “In de jaren '70 kwam daar de

Wet verontreiniging oppervlaktewateren bij, die het ongezuiverd lozen van afvalwater verbodt en voor veel leerlooierijen de doodsklap betekende. Onze vader Bas Trommelen, de tweede generatie dus, kwam toen voor de keuze te staan: sluiten, saneren ter plaatse of verplaatsen. Hij koos het laatste.”

In 1978 verruult het bedrijf de bebouwde kom van Dongen voor het industrieterrein daarbuiten. Een biologische waterzuiveringsinstallatie wordt gebouwd om aan de milieueisen te voldoen. De eerste jaren op de nieuwe locatie zijn moeilijk. In de loop van de jaren '80 wordt het

productieproces in het inmiddels in Trobas herdoopte bedrijf gefaseerd vernieuwd. Het handwerk verdwijnt, het productieproces wordt gemechaniseerd en geautomatiseerd.

“Medio jaren '90 besloten we meer waarde toe te voegen door ons te gaan richten op voedings- en farmagelatine,” aldus Jannes Trommelen. “In '97/'98 is een aparte productielijn daarvoor geïnstalleerd. Sindsdien zijn we steeds meer gelatine voor menselijke consumptie gaan vervaardigen, en minder technische gelatine. In oktober 2002 is de bedrijfsnaam veranderd in Trobas Gelatine. Inmiddels ligt de verhouding op zo'n tweederde voedingsgelatine en eenderde lijm.” Voor dierlijke lijm bestaat nog steeds een markt. “Vanwege de goede vlakliggende eigenschappen. Denk hierbij aan kartonnen dozen, puzzels en andere producten waar papier strak aan karton moet hechten. Maar ook aan schuurpapier, waar schuurkorrels heel stevig op de ondergrond moeten kleven.”

Productieproces

Waar de technische gelatine uitsluitend uit resten van runderhuiden wordt gewonnen, wordt voedingsgelatine overwegend geproduceerd uit varkenshuiden ofwel zwoerden. De grondstoffen komen alleen van dieren die in het slachthuis door een veterinaire zijn goedgekeurd voor menselijke consumptie. Het principe van de gelatinevervaardiging is dat het lange, in water onoplosbare collageen-eiwit wordt gebroken (gehydrolyseerd) tot kortere gelatineketens die in warm water oplosbaar zijn. Collageen en gelatine hebben sterk bindende oftewel emulsievormende eigenschappen en zijn daarom breed toepasbaar.

“De grondstoffen bevatten dus naast collageen vet, vandaar dat we er behalve gelatine ook dierlijk vet uit halen”, legt Frank Trommelen uit. “De varkenszwoerd wordt eerst verkleind. Dan wordt de zwoerd gedurende een etmaal in bassins met een zuur gelegd, waarbij de hydrolyse plaatsvindt. De aldus voorbehandelde grondstof wordt overgepompt naar andere vaten en daar in contact gebracht met warm water van steeds hogere temperaturen. De gelatine gaat

hierbij in oplossing en het vet komt vrij uit de grondstof. Bij dit procédé wordt drie of vier keer water toegevoegd en een eiwitoplossing afgepompt, de laatste keer na verhitting tot zo'n 85 graden Celsius.”

De eiwitoplossing wordt gezuiverd, ontwaterd, gesteriliseerd en gedroogd zodat er korrels overblijven, die in principe onbeperkt houdbaar zijn: zuivere gelatine. Van elke productiepartij worden de specificaties vastgelegd. Door mengen en malen wordt de gelatine tenslotte voor elke klant op maat gemaakt. Trommelen: “De klant lost de gelatine weer in water op om ze in producten te kunnen toepassen. Je vindt gelatine onder meer in winegums, drop, kauwgum, spekkies en andere zoetwaren, maar ook in zuivel- en vleesproducten, en natuurlijk als capsule voor medicijnen en voedings-supplementen.”

De vetfractie wordt geleid naar een drie-fasendecanter, waar het grondig gezuiverd wordt van water, eiwitresten en residuen. Het resulterende vet is een schoon vet met gemiddeld 2% vrije vetzuren dat in tanks wordt opgeslagen, gereed voor de afnemer. Zwoerdvet (varken) is licht van kleur omdat het slechts tot 85 graden is verhit; rundvet is donkerder mede doordat het verhitting tot 110 doormaakt. De broers Trommelen bemerken de laatste jaren een verschuiving in de markt voor dierlijke vetten. “Er gaat steeds meer naar energie, dus stoken en biodiesel, en minder

naar mengvoeders. Die ontwikkeling zie je ook bij onze vetten.”

Kwaliteitscontrole

Als onderdeel van de dierlijke keten heeft ook Trobas te maken met strikte eisen tot borging van de kwaliteit en de veiligheid van hun producten. En met dito toezicht van overheid en afnemers, of het nu de gelatine betreft of de vetten. Het bedrijf hecht zelf sterk aan een kwalitatief goed product en analyseert grondstof, halffabrikaat en eindproduct. Trobas is gecertificeerd volgens ISO 9001:2000 en HACCP en heeft voor het dierlijke vet, dat immers deels naar mengvoeders gaat, een erkenning in het kader van GMP*. Het bekende Lloyd's voert de audits voor deze certificaten en erkenningen uit.

Daarnaast komt de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) regelmatig inspecteren of aan alle voorwaarden voor erkenning wordt voldaan (met name hygiënisch werken en goede administratie), en sturen grote afnemers regelmatig auditteams om het productieproces en alle daarmee samenhangende procedures te checken. “We hebben een vrij complex productieproces en een grondige audit kan in de praktijk een paar dagen duren”, weet Frank Trommelen uit ervaring. “Door alle kwaliteits- en controlesystemen kun je gerust zeggen dat onze sector bijzonder transparant is, en dat de voedselveiligheid optimaal is gegarandeerd.”



De gelatineproducent ligt net buiten de bebouwde kom van Dongen.