

**Unimills neemt unieke  
lijn in gebruik**

# ZACHTERE FLAKES, MINDER VERZADIGD VET

**Tekst: Lucien Joppen**

**Foto's : Unimills, Jong & Bekedam, Willem Paterik**

Unimills nam vorig jaar een productielijn voor zachte vetflakes in gebruik. De nieuwe lijn is volgens het bedrijf een van de weinige in Europa die in olie oplosbare vitaminen en natuurlijke smaakextracten kan inmengen.

**H**et bedrijf uit Zwijndrecht, eigendom van de Maleisische Sime Darby-groep, produceerde voorheen alleen geharde vetflakes. Deze bevatten minimaal 90 procent verzadigd vet. De zachtere flakes scoren aanzienlijk beter op deze parameter. Het verzadigd vetgehalte varieert in dit product van 65 tot 90 procent. Het transvetgehalte is nul.

'Voor producenten is dit een interessante optie', stelt general manager Alexander van der Klauw. 'Consumenten willen gezondere producten. Als je het verzadigd vetgehalte kunt verlagen ten gunste van onverzadigd vet, ben je al een heel eind. Het zou ook het verschil kunnen uitmaken tussen wel of geen gezondheidslabel à la Ik Kies Bewust of wel of geen gezondheidsclaim.'

Het lage smeltpunt vormde één van de uitdagingen voor Unimills om de flake te produceren. De lijn voor harde flakes voldeed niet omdat onder meer het ontwerp van de drum (zie schema) niet voldeed. Bovendien kreeg de flake te weinig tijd om uit te kristalliseren. 'Uiteindelijk moesten we 90 procent van de lijn vervangen. Dan kun je net zo goed een nieuwe lijn met nieuwe technologie bouwen', aldus Van der Klauw.

## Homogener eindproduct

Deze lijn draait inmiddels volop. Het vloeibare vet wordt aangevoerd en opgepakt door een gekoelde drum. Vervolgens wordt het gestolde vet van de drum afgeschraapt en op een transportband gedeponeerd. Daar kristalliseert het uit, waarna het wordt afgevuld.

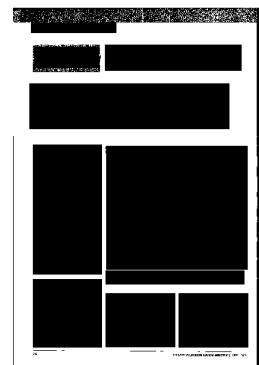
R&D-manager Gerhard de Ruiter: 'Door dit kristallisatieproces wordt de structuur van de flake zodanig verankerd dat deze zeer stabiel

wordt. De flakes kunnen op kamertemperatuur worden bewaard.'

Het unieke aan de lijn is de mogelijkheid om in olie oplosbare vitaminen en natuurlijke smaakextracten toe te voegen. Unimills heeft daartoe een doseersysteem ontworpen waarbij ingrediënten in de vloeibare fase worden ingebracht. 'Het voordeel is dat deze methode een homogener eindproduct tot gevolg heeft. Zeker als je kleine hoeveelheden later in het productieproces toevoegt, is de kans groot op een onevenwichtig eindproduct', verklaart De Ruiter. 'We onderzoeken ook de mogelijkheid om deze technologie te gebruiken om additieven, zoals smaakstoffen, te encapsuleren. Hierdoor worden oxidatiegevoelige componenten beter beschermd.'

Unimills heeft een zestal productgroepen/toepassingen voor de zachte flakes gedefinieerd: pizzadeeg (zie Monte Pizza), kauwgom, chocopasta/pindakaas, instant soep, vloeibare margarine en coating wax voor inpakpapiertjes (voor onder andere snoepjes).

'In deze productgroepen leveren zachte flakes voordelen op voor zowel het product als het proces', aldus De Ruiter. 'Zachtere flakes hebben een lager smeltpunt - variërend van 45



tot 60 graden Celsius - waardoor ze makkelijker in het product verwerkt kunnen worden. Hierdoor is de kans op niet-opgeloste, harde stukjes in het product minimaal. Zoals gezegd, leveren de zachte flakes ook een gezonder eindproduct op, vergeleken met harde flakes. Als coating wax biedt het product ook voordelen ten opzichte van het gangbare additief paraffine omdat het 100 procent *food grade* is.

Volgens de R&D-manager levert een omschakeling van harde naar zachte flakes geen noemenswaardige problemen op. Maakt een producent gebruik van vloeibare oliën, dan moet wel het een en ander worden aangepast. 'Je hebt een installatie nodig om de flakes in de mixer te doseren. Ook in het mengproces, in geval van droog mengen, behoeft het mengwerk enkele aanpassingen.'

#### **Veertig miljoen bodems**

Monte Pizza Crust uit het Brabantse Etten-Leur is een afnemer van de zachte flakes van Unimills. Het bedrijfje, dat achttien fulltimers telt, is in Europa één van de grotere producenten van koelverse en diepgevroren pizzabodems.

Directeur/eigenaar Leo Maagdenberg: 'We maken per jaar zo'n veertig miljoen bodems die we leveren aan binnen- en buitenlandse eindproducenten, retailers, foodservice operators en een aantal bekend pizzaketens. Het is een prijsgedreven markt, waarbij de prijzen, afhankelijk van de maat en de receptuur, uiteenlopen van een paar centen tot iets meer dan 1 euro. Wel krijgen we van onze grote klanten steeds vaker verzoeken of we de maatvoering van onze bodems kunnen aanpassen, ingrediënten kunnen toevoegen of het verzadigd vetgehalte kunnen verlagen. Dat biedt mogelijkheden om duurdere bodems te verkopen waarmee onze klanten zich weer kunnen onderscheiden.'

Monte Pizza maakt bodems zowel met als zonder vetflakes. Bodems die vet bevatten, zijn volgens QA-manager Erik van 't Hof lekkerder en luchtiger van structuur. 'Een frietje met mayonaise vinden mensen vaak lekkerder dan een frietje zonder. Dat is ook bij een pizzabodem het geval. Het spreekt voor zich dat aan deze bodems wel een duurder prijskaartje hangt. Er zijn klanten die deze meerprijs ervoor willen neertellen. Het belang van de flakes in de eindprijs moet ook niet worden overschat. De prijs van bloem, dat zo'n 60 procent van het product uitmaakt, speelt een grotere rol.'

#### **Magnetronbodem**

Zoals gezegd kunnen de zachte flakes productvoordelen opleveren. Dat is ook bij Monte Pizza het geval. Het vet lost in zijn geheel op in de bodem, waardoor deze een open en gelijkmatige structuur heeft, verklaart Van 't Hof.

Daarnaast bieden de flakes ook mogelijkheden om de bodem verder te ontwikkelen. Monte Pizza's R&D-team, waarin ook verte-

genwoordigers van Unimills en de bloemleverancier zitten, onderzoekt of het de bodem geschikt voor de magnetron kan maken zonder concessies te doen aan de smaak en textuur (knapperigheid).

Maagdenberg: 'Zo'n product is nog niet op de markt omdat de bodems te veel uitdrogen. Immers, de magnetron onttrekt teveel vocht uit het product. Vet speelt in dit proces een cruciale rol omdat het dit vochtverlies kan compenseren.'

In de zoektocht naar de magnetronbodem is een aangepaste formulering van de vetflake nodig, aldus Van 't Hof. 'De inbreng van Unimills in het ontwikkelingsproces is belangrijk. Onze klanten verwachten van ons dat we met hen meedenken. Hetzelfde verwachten we van onze toeleveranciers. Ook al heeft een leverancier een x-aantal varianten van een bepaald ingrediënt, uiteindelijk moet je toch naar een tailor-made oplossing.' ■



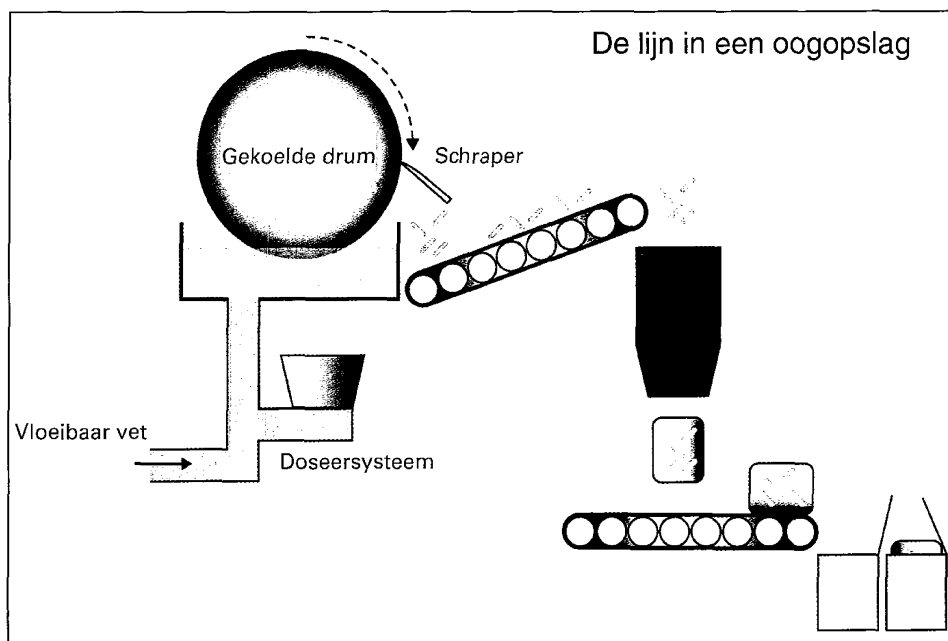
Meer management op [www.evmi.nl](http://www.evmi.nl)



Alexander van de Klouw (links) en Gerhard de Ruiter aan de nieuwe flake-lijn. De zachte flakes kristalliseren op de transportband verder uit. Op de lijn voor harde flakes is deze stap niet nodig.



Erik van 't Hof (links) en Leo Maagdenberg voor de pizzalijn van Monte Pizza Crust. Toevallig 'rollen' net koelverse pizza's met de zachte flake van de band.



**De productie van de zachte flake in een oogopslag. De temperatuur – met name het constant houden ervan - en de draaisnelheid van de drum zijn belangrijke parameters om de flake zodanig te verharden dat deze van de rol af kan worden geschraapt.**