

Alternatief: zetmeel en vezels

Lodewijckx ontwikkelt glutenvrije pannenkoekenmix

Lodewijckx ontwikkelde recent een gepasteuriseerde gluten- en lactosevrije kant-en-klare vloeibare pannenkoekenmix. R&D-verantwoordelijke en productontwikkelaar Peter Coucke verduidelijkt de complexe zoektocht naar een geschikt alternatief voor de tarwebloem in de receptuur. Gluten in de bloem zijn niet alleen van belang voor de stevigheid, maar evenzeer voor het bakgedrag van pannenkoeken.

Lodewijckx Group is een innovatieve onderneming die toegevoegde waarde geeft aan eieren. De organisatie begon als leg-

hennenbedrijf, dat eieren produceert, sorteert en verpakt. De groep groeide uit tot een fabrikant van een breed gamma gepas-

teuriseerde eiproducten voor de voedingsindustrie en foodservice en functionele ei poeders voor de voedingsindustrie (zie onderstaand kader).

“Met de nieuwe Cocovite pannenkoekenmix brengen we voor de horeca en de food-

Andere producten van Lodewijckx

Naast de kant-en-klare vloeibare roereimix en pannenkoekenmix ontwikkelde Lodewijckx nog diverse andere innovatieve eiproducten. Enkele voorbeelden:

1. Gepasteuriseerde schaaleieren voor bijvoorbeeld een spiegelei. Dankzij het pasteuriseren zijn de eieren gegarandeerd salmonellavrij. De houdbaarheid bij max. 4°C bedraagt 4 weken. De eieren worden verkocht in verpakkingen van 120 eieren, ofwel 4 trays;
2. Gepasteuriseerd vloeibaar heelei, eiwit of eigeel in een kartonverpakkingen van 1 liter. De verpakking heeft een maatvenster, wat handig is voor het doseren. De producten zijn ook verkrijgbaar in 2 en 10 kg verpakkingen en containers van 500-1000 liter;
3. Voorgegaard kant-en-klaar roerei in folieverpakking van 1 kg.
4. Gekookte en gepelde eieren in diverse verpakkingen: verpakt in folie in karton, in kunststof emmers;
5. Eigelazuurspray met heelei en suiker in een spuitbus.



Het bakgedrag van de pannenkoekenmix moet overeenkomen met wat de consument gewoon is.

servicemarkt een product waarin ei en andere ingrediënten zitten”, zegt Peter Coucke, R&D-verantwoordelijke bij Lodewijckx in Veerle-Laakdal. Zijn afdeling telt nog twee productontwikkelaars. Het nieuwe product is sinds mei verkrijgbaar in een één en tien liter kartonverpakking. Acht jaar geleden introduceerde Lodewijckx onder de merknaam Cocovite een kant-en-klare roereimix voor de foodservice en horeca. Coucke: “Het succes van dit product zette het bedrijf aan het denken wat we verder nog met ei konden doen. Het idee voor de pannenkoekenmix was daarmee geboren.”

Alternatief voor tarwebloem

Aanvankelijk was het de bedoeling een standaard kant-en-klare, verse vloeibare pannenkoekenmix in de markt te zetten zonder gluten- en lactosevrij claims.

“Voor het produceren van de mix op de bestaande productie-installatie moesten we een alternatief voor tarwebloem vinden”, vertelt Coucke.

“De gluten en het zetmeel in de tarwebloem zouden bij hogere temperaturen de pasteurisatie-installatie verstoppen.” De relatief intense hittebehandeling bleek nodig voor de Europese distributie van het eiproduct. De houdbaarheid bedraagt 8 weken bij maximaal 7°C. Na openen is de

‘De pannenkoek mag niet scheuren bij omkeren’

houdbaarheid bij deze temperatuur tot een week. Coucke: “Omdat coeliakiepatiënten doorgaans lactose-intolerant zijn, besloten we het product lactosevrij te produceren.” Het voedingsbedrijf bereikt zo meteen een bredere doelgroep.

Uitdaging

“We kregen tijdens het ontwikkelingsproces te maken met uiteenlopende eisen en voorwaarden, die het vinden van een op-



Gluten zijn vervangen door zetmeel en vezels.

timale oplossing er niet gemakkelijker op maakte”, verduidelijkt de R&D-verantwoordelijke. Het vinden van een alternatief voor bloem bleek voor de productontwikkelaars veruit de grootste uitdaging. Samenwerking tussen alle betrokkenen binnen het bedrijf, overleg met ingrediëntenleveranciers en met de processtechnici van de Food Pilot in Melle, bleek zijn vruchten af te werpen. Het verhittingsproces bij de productie stelde eisen aan de viscositeit en het verstijfsel-

linggedrag van de pannenkoekenmix. Bovendien mag om voedselverlies te voorkomen, bij wijze van spreken geen gram in de verpakking achterblijven. “De

volledige inhoud moet uit de verpakking gegoten kunnen worden”, vertelt Coucke. “Dit stelde niet alleen eisen aan de viscositeit, maar ook aan de stabiliteit van de vloeibare mix.” Op de verpakking staat voor de zekerheid wel dat deze voor gebruik geschikt moet worden.

Pannenkoeken bakken

En dan is er nog de bereiding en het bakgedrag van de pannenkoekenmix. “Het komt

er op aan dat de mix zich voor het bakken goed verspreidt over de pan en de pannenkoek niet scheurt bij het omkeren. Het bakgedrag moet overeenkomen met wat de consument gewoon is.” De productontwikkelaar verwijst specifiek naar het ontstaan van de kleine kraterijtjes door het verdampen van vocht. “De textuur van de pannenkoek mag daarom bij het begin van het bakken niet te veel verstijfseld zijn. Anders kan het vocht niet ontsnappen en is een vlakke smakeloos uitziende pannenkoek het resultaat.”

Uiteindelijk verving Lodewijckx de gluten door een combinatie van zetmeel en plantaardige vezels, zoals het etiket van de verpakking prijsgeeft. De interactie tussen de vezels en het zetmeel, maar ook eiwitten, zorgen voor de benodigde textuur en stevigheid van de pannenkoek.

Coucke: “Die interactie vroeg om de nodige aandacht bij de productontwikkeling.” Uit concurrentieel oogpunt treedt de productontwikkelaar niet verder in details. Lactose kon eenvoudig worden vervangen door het gebruik van lactosevrije magere melkpoeder. De receptuur was gereed.

Lodewijckx Group

Lodewijckx Group omvat drie bedrijven:

1. Lodewijckx, gepasteuriseerde eiproducten-producent: verse, vloeibare, gekookte en gepelde eieren voor de voedingsindustrie, de foodservice en de retail.
2. Pulviver, gesproeidroogde eipoederfabrikant: functionele standaard en instant eipoeders. Het bedrijf nam deze activiteit over van Belovo.
3. Euroei, eipakstation: eieren verpakt in doosjes voor de distributie.

De groep telt inmiddels 120 medewerkers en heeft een jaaromzet van ongeveer 100 miljoen euro.