

Meerwaarde van biologische muesli met soja

Hans Kraak

De meeste muesli bestaat uit een basis van havervlokken en gedroogd fruit. Sinds een jaar brengt het bedrijf Provamel - het biologische zusterbedrijf van Alpro - een muesli op de markt met 12,5 procent geroosterde sojabonen. Per 100 gram muesli is er zodoende 5 gram soja-eiwit in terug te vinden. Het product is alleen verkrijgbaar in natuurvoedingswinkels en biosupermarkten.

KATHELIJNE BOTTEMA, SENIOR DIËTIST, ALPRO SOJA NEDERLAND

‘Provamel produceert al 25 jaar biologische sojavoeding op een duurzame manier, waarbij de mensen, het milieu en de natuurlijke bronnen van de planeet gerespecteerd worden. Geen enkele sojaboon is bijvoorbeeld afkomstig van land waarvoor stukken regenwoud werden vernietigd. Aangezien het gamma Provamelproducten uitsluitend te



KATHELIJNE BOTTEMA



TINY VAN BOEKEL

koop is in reformwinkels, zijn ze afgestemd op de consumenten die in dit soort winkels hun boodschappen doen. Omdat wij steeds willen inspelen op de vragen van de consument, worden regelmatig nieuwe producten gelanceerd. Hiervoor houden we onderzoek onder onze consumenten en leggen we ons oor te luister bij de verschillende winkeliers die onze producten verkopen. Afgelopen jaar werd het gamma uitgebreid met muesli. Er zijn drie varianten; Classic, Dadels en Choco, 100 procent plantaardig. De varianten Classic en Dadels bevatten geen toegevoegde suikers. Zij zijn arm aan verzadigde vetten en rijk aan vezels, magnesium en ijzer. Ook kunnen deze producten gebruikt worden door mensen met een koemelkewitallergie of lactose-intolerantie.’

TINY VAN BOEKEL, HOGLERAAR PRODUCTONTWIKKELING WAGENINGEN UNIVERSITEIT EN RESEARCH CENTRUM

‘Op zich is dit een prima product, maar het is niet heel vernieuwend. Het is een van de vele vormen waaraan soja is toegevoegd. Je kunt je wel afvragen waarom soja aan muesli toegevoegd moet worden. Er wordt geen claim op de verpakking gedaan. Voor sommige consumenten, die gezondheidseigenschappen aan soja toedichten, is het interessant. Het gaat dan vaak over de positieve effecten van isoflavonen die in soja voorkomen, die zijn niet helemaal onwaar, maar ook niet helemaal bewezen.

Je ziet nu ook dat zuivelproducenten met sojadrinks op de markt komen. In feite concurreren ze hun eigen melkeiwitten. Hiermee willen ze niet zeggen dat soja-eiwit beter is dan melkeiwit, dus lijkt de lancering



DE CHOCOLADE IN DE MUESLI CHOCO KAN SPOREN VAN MELK BEVATTEN

van hun sojaproducten voort te komen uit een marketingstrategie. Het mag natuurlijk niet zo zijn dat de consument de verwachting krijgt een zuivelproduct te kopen, terwijl het om een drank op sojabasis gaat. Of het gebruik van sojaproducten beter is voor het milieu dan het gebruik van producten met dierlijke eiwitten is moeilijk in zijn algemeenheid te beantwoorden. Soja is qua productie erg grootschalig. Als de toename van de consumptie zou leiden tot het kappen van regenwoud voor de aanplant van soja is dat natuurlijk niet gewenst. Of dierlijke eiwitten slechter zijn dan plantaardige is ook niet zo eenduidig. Melkproductie van koeien die op grasland staan is goed voor het milieu. Het is beter voor het milieu dan koeien die melk leveren die sojaschroot en andere producten eten. Wat me wel opvalt is dat de samengestelde producten met soja heel veel ingrediënten bevatten. Daar is op zich niets mis mee, maar als consument moet je niet denken dat je daarmee ook een hap natuur binnenkrijgt, de meeste van die ingrediënten zijn geraffineerd.’

MEER INFORMATIE:

www.provamel.com