



[Op separatorvlees, het hoofdbestanddeel van frikandellen, mogen we in Nederland trots zijn](#) © ANP

Zelfs op de manier waarop we frikandellen maken mogen we in Nederland snackland trots zijn

Zomerrubriek De Pluim - Jaloerse blikken uit het buitenland (of, in dit geval: uit het binnenland)

We mogen in Nederland trots zijn op onze vleesverwerking, stelt hoogleraar veterinaire volksgezondheid Peter Koolmees. Miljoenen kilo's vlees schrapen we wekelijks van de botten, dit restvlees eindigt in frikandellen, slavinken of wordt geëxporteerd. 'Je kunt stellen dat je duurzaam bezig bent als je een snack eet.'

Door: Felicia Alberding 3 augustus 2017, 14:37

•

Met separatorvlees geef je botrestanten die eerder naar de destructor gingen meerwaarde. Lekker zo'n frikandel, maar 'je wilt niet weten wat erin zit'. Dat er geen koeienogen of uiers in zitten, is inmiddels wel bekend. Toch blijven wilde verhalen de ronde doen over 'afvalvlees' en 'spuitvlees' dat je aan je kat nog niet zou voeren. Grote onzin, zegt Peter Koolmees, weefselonderzoeker en hoogleraar veterinaire volksgezondheid bij diergeneeskunde aan de Universiteit Utrecht. Op separatorvlees, het hoofdbestanddeel van onder andere frikandellen, mogen we in Nederland trots zijn.

Ons land loopt voorop met de productie van machines die zoveel mogelijk vleesresten van karkassen persen en produceert daarmee miljoenen kilo's per week voor de hele wereld. En hier in Nederland genieten we van de frikandellen, knakworsten, diepvrieshamburgers en slavinken.

Als je dan toch vlees eet, neem dan restproducten: eendenvoetjes, geitenkop en af en toe een knakworst van separatorvlees. Hoe kijkt u hiertegen aan?

'Met separatorvlees geef je botrestanten die eerder naar de destructor gingen meerwaarde. Door snacks te eten, draag je bij aan het volledig verwerken van slachtdieren en kun je dus stellen dat je duurzaam bezig bent. Koeien uier zit overigens sinds de jaren '80 niet meer in frikandellen of kroketten. Niet omdat daar iets mis mee was - we hebben in Nederland veel melkkoeien en die worden na de slacht gekeurd - maar omdat pluimvee separatorvlees relatief goedkoper werd. Snackproducenten gingen massaal over op deze grondstof die ook nog een hoger eiwitgehalte en betere bindende eigenschappen heeft. Nederlandse uiers worden nu verwerkt in halal vleesproducten.'

Toch heeft separatorvlees een beetje een slechte naam, hoe komt dat?

'Dat is waarschijnlijk een overblijfsel van voor de vleeskeuringswet van 1922. Voor die tijd was de gezondheid van de veestapel nog niet geweldig en was het toezicht beperkt. Vlees en allerlei organen van gezonde maar ook zieke dieren werden verwerkt in vleesproducten, vooral in worsten. Mensen hebben nog altijd het idee dat er dingen in worsten worden gestopt die er niet in thuishoren. Ogen bijvoorbeeld. In ons laboratorium doen we al sinds 1975 microscopisch onderzoek naar de weefselsamenstelling en de microbiologische veiligheid van separatorvlees en ik weet zeker: ogen zitten er niet in, en zaten er nooit in.'

'Voor separatorvlees gelden strenge hygiënevoorschriften en sinds de BSE-crisis (gekkekoeienziekte, red.) mogen karkassen van herkauwers niet meer als grondstof worden verwerkt. Maar het is net als gehakt kwetsbaar: door het malen en persen is de kans dat bacteriën zich verspreiden groter dan bij hele stukken vlees. Daarom moet je producten met separatorvlees nooit rauw eten, maar verhitten of frituren.'

Wat is 'De Pluim'?

Het nieuws wordt vaak beheerst door misstanden en andere zaken die niet goed gaan. Maar gelukkig zijn er ook veel dingen die we wel mooi voor elkaar hebben hier in Nederland. En vaak hebben we dat zelf niet eens zo in de gaten. In de rubriek De Pluim gaan we naar deze zaken op zoek. Onze fietscultuur, onze waterwerken, ons spoorwegennet: wat kan op jaloerse blikken uit het buitenland, of in dit geval uit ons eigen land, rekenen? En waarom eigenlijk?

De melkconsumptie is enorm afgenomen de laatste decennia, dus ik zou zeggen: eet af en toe een frikandel voor je calciumgehalte

Waarom is Nederland zo goed in het maken van separatorvlees?

'Om te beginnen past het bij de calvinistische zuinigheid. Daarnaast ontbreekt de Bourgondische eetcultuur; we zijn een gehakt- en snackland. En juist in die snacks is separatorvlees een zeer geliefde grondstof. Midden jaren '70 begon machinebouwer Stork (die nu Marel heet), met het ontwikkelen van apparatuur voor het winnen van restvlees van botten. Sinds 10-15 jaar bestaat er apparatuur waarbij gebruik wordt gemaakt van lage druk. Het vlees dat eraf komt ziet eruit als gehakt, en mag ook gewoon vlees heten. Die machines worden nu over de hele wereld gebruikt.'

'De eerste apparaten maakten alleen gebruik van heel hoge druk. Hoe hoger de druk, hoe hoger de opbrengst, maar dan wordt er ook kraakbeen, kleine botdeeltjes en beenvlies van de botten afgeperst. Van hoge druk separatorvlees kun je niet teveel in een product stoppen want dat wordt

knarsig. Het is niet ongezond, je krijgt alleen wat meer calcium en ijzer binnen. Als je bedenkt dat in Nederland de melkconsumptie enorm is afgenomen de laatste decennia, zou ik zeggen: eet af en toe een frikandel voor je calciumgehalte.'

Gaat er in andere landen veel mis met separatorvlees?

'Dat separatorvlees hier zo veilig is, heeft ook te maken met de gesloten productieketen en het toezicht. Voor alle lidstaten in de EU zijn de regels gelijk, maar dat wil niet zeggen dat de hygiëne in alle landen hetzelfde is. Van de stal tot de eettafel is er in Nederland toezicht door de NVWA. Als er bijvoorbeeld een geval van BSE (in de volksmond ook wel 'gekkekoeienziekte', red.) is, kun je helemaal teruggaan naar de veehouder. Die terugkoppeling is niet in alle landen goed geregeld. In de Verenigde Staten is het gebruik van chloor en melkzuur toegestaan om karkassen mee te ontsmetten. Als je dat soort desinfectie toestaat, kun je je natuurlijk afvragen hoe hygiënisch het hele productieproces is geweest. In de EU is dit dan ook verboden.'

Tekst gaat verder onder de kaart



[Dankzij separatorvlees zijn we in Nederland ook goed in het maken van diervoeding: aan het eind van het proces hou je een petfoodgrondstof over © ANP](#)

Wat is de grootste verandering die u de afgelopen jaren in uw vakgebied heeft gezien?

'De grootste verandering is de consument, die kritischer is geworden. Het antropomorfisme, het toekennen van menselijke eigenschappen aan dieren, leeft sterk in Nederland. Onze 3 miljoen katten en 1,5 miljoen honden eten goed: in het hogere segment diervoeding worden producten van dierlijke oorsprong verwerkt die voor menselijke productie geschikt zijn. Het duurste kattenvoer is zelfs duurder dan het lagere segment snacks. Dat we zo goed zijn in het maken van diervoeding is deels te danken aan separatorvlees: aan het eind van het proces hou je een petfoodgrondstof over. Dit heeft een hoog botgehalte en is goed voor honden.'

Tot slot: eet u zelf weleens een frikandel?

'Ja, na al die jaren onderzoek eet ik nog steeds weleens een frikandel. Alleen rauw vlees, in de vorm van filet americain of tartaar, eet ik niet meer. Noem het beroepsdeformatie, maar bij dat soort kwetsbare producten mijd ik het risico liever.'