

Innovatie in de Belgische garnalensector (deel 1)

Interview met Geertrui Vlaemyck van ILVO

Garnalen koken aan land in plaats van op zee

Sean Commeyne • Bachelor logistiek, Hogeschool VIVES - Kortrijk

Jan-Bart Van In • Hoofdredacteur

Het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO), met zetel in Gent en een belangrijke antenne in Oostende, speelt een stuwende rol in de innovatie van de Belgische visserijsector. Een aantal ILVO-projecten hebben betrekking op de grijze noordzeegarnaal.

Geertrui Vlaemyck, onderzoeker ILVO Melle: “Al enkele jaren loopt er een onderzoek naar het levend bewaren van garnalen aan boord van de vissersschepen. Daarbij koken we de rauwe grijze noordzeegarnalen pas aan land in plaats van al op zee. Op die manier verkrijgen we een grijze gekookte garnaal met een langere houdbaarheidsdatum, zonder bewaarmiddelen. Als het lukt, dan komen er veel meer mogelijkheden om onze garnalen hier te verwerken en te vermarkten. Mogelijk ook met de ontwikkeling van nieuwe nicheproducten. Dat onderzoek is in 2011 gestart, op vraag van de Vlaamse overheid. Het moet de garnaalsector ondersteunen.”

Wat was de uitdaging van het onderzoek?

Geertrui Vlaemyck: “Op een vissersschip

worden garnalen nu nog meestal gekookt en gekoeld met zeewater, omdat men geen grote hoeveelheden steriel water kan meenemen op zee. Maar dat zeewater is microbiologisch besmet en belaadt de noordzeegarnalen bij het koelen opnieuw met bacteriën. Vanaf dan gaat de kwaliteit van de garnalen al achteruit. De garnaal is met deze klassieke methode maar 4 tot 5 dagen houdbaar.

Een tweede probleem is dat de garnaal niet bewaard wordt bij de ideale temperatuur. In de winter is het water nog wel redelijk koud, maar in de zomer is het water warmer: niet ideaal om garnalen in te bewaren. Toen dit onderzoek startte werd ons vanuit de sector gezegd dat dit nooit zou lukken: de garnalen zouden al dood zijn voor ze aan land zouden komen. De biologische structuur van de noordzeegarnaal is zeer moeilijk, veel complexer dan van andere schelpdieren als kreeften, steurgarnalen of andere exotische garnalen. De grootste uitdaging was dus om de garnalen levend aan land te krijgen.”

Hoe hebben jullie dat aangepakt?

“We onderzochten verschillende omstandigheden om de noordzeegarnalen in leven te houden. Zo deed ILVO testen naar de invloed van de temperatuur, naar manieren om de garnalen levend te houden en naar de densiteit van het

stapelen en de condities van koken en koelen. Het belangrijkste is een steriele, flexibele verwerkingslijn waar heel snel gekoeld wordt en waarbij de koeling perfect aangepast is. Finaal ontwikkelden we ‘leefbakken’ voor de noordzeegarnalen. Het belangrijkste voor de grijze garnaal is het beschikbare oppervlak. Het watervolume is enigszins van minder belang, zolang er maar genoeg zuurstof is. In de leefbakken die we op het schip plaats en voorzien van zeewater, kunnen we zo’n 200 kg garnalen houden.”

Wat is de stand van zaken in het onderzoek? Is er al een uitkomst?

“Ons onderzoek staat op punt. De garnalen kunnen levend aanlanden en onder strikte omstandigheden gekookt en gekoeld worden. De houdbaarheidsdatum van de noordzeegarnaal kunnen we zo verlengen tot een bewaartijd van een **tiental dagen**, zonder bewaarmiddelen te gebruiken. Het onderzoek is geslaagd. De techniek om de noordzeegarnaal langer te bewaren is rond. De garnalenkooklijn en het product werden op 17 september 2015 officieel voorgesteld.

ILVO wil nu bedrijven en vissers helpen om dit verder toe te passen en te optimaliseren. Een aantal vissers brengt al kleine hoeveelheden levende garnalen aan land. In Nieuwpoort is dit toch al een tweetal jaar bezig.”

Economisch leefbaar?

Bij de Rederscentrale, de beroepsorganisatie van de Belgische visserijreders, volgen ze het experiment van ILVO rond de aanvoer van levende garnalen in leefbakken op de voet.

Directeur Emiel Brouckaert: “Momenteel is er één garnaalvisser die op regelmatige



tijdstippen levende garnalen aan land brengt. Om de omstandigheden en kwaliteit van de garnalen te optimaliseren werd een leefbak aan boord geplaatst.

We kunnen hier spreken van een nichemarkt met potentieel voor de grijze noordzeegarnaal. Vooral exportgericht, meer bepaald naar Frankrijk. Maar dit

experiment zit nog in een beginfase. Er moet nog veel research gebeuren om tot duurzame economische rentabiliteit te komen.” ■

Wat is en doet ILVO?



Het **Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO)** is een multidisciplinaire onderzoeksinstelling. Als Vlaamse Wetenschappelijke Instelling (VWI) ressorteert zij onder de **Vlaamse overheid en haar beleidsdomein Landbouw en Visserij**. De instelling doet aan beleidsonderbouwend en kennisopbouwend onderzoek met het oog op een duurzame land- en tuinbouw en visserij in een economisch, ecologisch, sociaal en maatschappelijk perspectief. De sector kan gebruikmaken van de wetenschappelijke kennis van het ILVO door projectmatige activiteiten en gerichte analyses of technologische proeven. Want naast fundamentele kennis bouwt ILVO ook praktijkgerichte kennis op.

ILVO telt ruim 600 personeelsleden, ongeveer de helft in statutair verband. De helft zijn onderzoekers.

De organisatie telt 4 vestigingen in Vlaanderen, waaronder één in West-Vlaanderen. In de afdeling 'Aquatisch milieu en Kwaliteit' en 'Visserij en Aquatische Productie' in de Ankerstraat in Oostende zijn **70 medewerkers** aan de slag.

Op een site in het Oost-Vlaamse Melle, nabij Gent, kunnen onderzoekers en ondernemingen gebruikmaken van de Food Pilot, met de daar aanwezige sterilisators, pers, droog- en vriesinstallaties, kookketels enzovoort. Geen industriële installaties, maar wel qua grootte geschikt om industriële processen na te bootsen. In de Food Pilot test men nieuwe ingrediënten, producten of processen. Naast alle pilootapparatuur vind je hier ook labo's voor het onderzoeken en testen van de fysische, chemische en microbiële kwaliteit van producten, expertise in productsamenstelling, en een analyselabo voor smaak en geur. Verder worden bedrijven geadviseerd in de reiniging en desinfectie van hun site. Diverse onderzoeken van ILVO met betrekking tot de visserij gebeuren met steun van het Europees Visserijfonds. ■

► www.ilvo.vlaanderen.be

KRACHTIGE BEELDEN, EEN VERHAAL DAT KLOPT EN EEN DUIDELIJK DOEL VOOR OGEN. DAT, ÉN WAT PIT, ZIJN DE INGREDIËNTEN VOOR EEN GOEIE FILM. ALTHANS VOLGENS CLEMENTINE.



Clementine is een jong onafhankelijk productiehuis uit **Roeselare**, gerund door 2 zussen. **Barbara Dejonghe** (regie) en **Lieselot Dejonghe** (productie) maken online films, TVC's en allerlei type corporate movies. Multinationals vragen bv. om recruiteringsvideo's of moodfilms, om hun salesteams een boost te geven. KMO's komen aankloppen voor een klassieke bedrijfsfilm, een reportage, een animatievideo of een promospotje, zoals Boury Beat. Dit filmpje, in opdracht van sterrenchef Tim Boury, werd genomineerd voor een Dolphin in de categorie Communication Marketing, een trofee die wordt uitgereikt op de Corporate Media en TV Awards te Cannes in oktober 2015.

De zussen werken samen met professionele filmmakers, van drone operators en choreografes over 3D animators tot sound engineers. De juiste man op de juiste plek zetten, dat is de taak van Lieselot. Barbara waakt over de creatieve uitwerking. Alles moet kloppen.

Clementine wil dat zijn/haar klanten zich kunnen onderscheiden met de beelden die ze maken. Een film maken is een serieuze investering: hun klanten goed begeleiden in het voorbereidings- en productieproces is daarom een absolute must. Clementine is pas tevreden als de film daadwerkelijk zijn vruchten afwerpt.

Benieuwd om iets te zien?

Ga kijken op www.clementine.tv of hou de facebook pagina in de gaten!

