

DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



We eten met zijn allen steeds meer vis-, schaal- en schelpdieren en willen dat ook blijven doen in de verre toekomst. Vis is immers lekker en gezond! Het is echter niet eenvoudig om een zicht te krijgen op de oorsprong van de aangeboden zeeproducten. Is de vis wel van goede kwaliteit? Hoe groot zijn de respectievelijke visbestanden? Wordt er wel op een duurzame wijze gevestigd, gekweekt en verwerkt? Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht, door nieuwe initiatieven, technieken en wetenschappelijke kennis over al het lekkers uit de zee de revue te laten passeren. In dit nummer buigt een team van experts zich over:

DE VERWERKING EN BEWARING VAN GRIJZE GARNAAL

Grijze garnaal (*Crangon crangon*) wordt vooral gevangen langs de kusten van Nederland, het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Denemarken en natuurlijk ook langs de Belgische kust. Elders op de wereld kent men de lekkere, typische smaak van deze kleine garnaal niet. Men eet er traditioneel meer steurgarnalen, scampi en gamba's.

Van de Vlaamse garnaalvloot (33 schepen in 2005) blijft zowat de helft dichtbij de kust. Ze koken de vangst direct in zeewater met toegevoegd zout. Binnen de 20 uur worden de garnalen aangeland in Zeebrugge, Oostende of Nieuwpoort. De grotere Belgische vaartuigen en de meeste Nederlandse garnalkotters blijven tot 4 dagen van huis weg. Ze koken hun vangst in zeewater. In tegenstelling tot de kustvissers voegen ze geen zout toe, omdat dat het pellen van de op ijs bewaarde garnaal bemoeilijkt. Het resulteert wel in een garnaal met een wat flauwere smaak. Eenmaal aangeland, worden de garnalen gekeurd, gezeefd, gewogen en geveild. Vervolgens komen ze gepeld of ongepeld op de markt. Een deel wordt door de groothandelaars opgeslagen in koelcellen en op de markt gebracht in een tijd dat er minder aanvoer is.

OP REIS NAAR MAROKKO OM GEPELD TE WORDEN

Door haar kleine formaat is grijze garnaal moeilijk machinaal te pellen. Het arbeidsintensieve handpelwerk gebeurt al lang niet meer door thuisarbeid rond de keukentafel.



■ De garnalen worden per koelvrachtwagen naar industriële pelcentrales in Marokko gebracht, waar onder voedselveilige omstandigheden gewerkt wordt. Een geoefend peller kan gemiddeld 1 kg garnalen pellen per uur. Daar hou je 300 gram gepelde garnaal aan over (Klaas Puul B.V.)

Na het verstrengen van de wetgeving rond voedselveiligheid en om economische redenen werd het lokaal handmatig pellen té duur en week de activiteit uit naar lage loonlanden (eerst Polen, later Marokko).

ADDITIEVEN IN GRIJZE GARNAAL

Als niet gepelde garnalen wat langer blijven liggen, krijgen ze zwarte vlekken. Deze zijn niet schadelijk voor de mens, maar geen streling voor het oog. Om deze verkleuring tegen te gaan, wordt vaak natriummetabisulfaat (E223) toegevoegd.

Om het bacteriële bederfproces tegen te gaan wordt voornamelijk benzoëzuur (E210) gebruikt, naast sorbinezuur (E200), de zouten kaliumsorbaat (E201) en natriumbenzoaat (E211), en het reeds vernoemde E223. Die werken effectiever in een zuur milieu. Daarom voegt men citroenzuur (E330) toe aan gepelde garnaal. Ook E621 kan op het etiket vermeld staan, wat staat voor de smaakversterker mononatriumglutamaat.

Al deze additieven, hun toegestane hoeveelheden en hun zuiverheid worden streng gereguleerd en worden steeds tot een minimum beperkt vanwege het gezondheids-

aspect. Bedrijven moeten door middel van regelde zelfcontrole kunnen bewijzen dat ze zich aan de EU-verordeningen voor voedselveiligheid houden. Onaangekondigde controles worden uitgevoerd door het Federaal Voedselagentschap (FAVV) en de consumentenorganisatie Test Aankoop. De normen voor additieven in grijze garnaal worden afgesteld op een bewaartijd van 20 dagen onder gekoelde omstandigheden. Het gebruik van deze additieven moet steeds vermeld staan op het etiket van gepelde garnalen, maar bij niet gepelde garnaal die in bulk verkocht wordt, heeft men er als consument het raden naar.

KAN HET OOK ZONDER ADDITIEVEN?

Jazeker, zij het tot dusver enkel voor ongepelde garnaal. Een deel van de Vlaamse garnaalvissers koos er in 2006 immers voor om hun product als erkend streekproduct op de markt te brengen, onder de merknaam 'PURUS'. Ze willen daarmee hun sector sociaal meer duurzaam maken, en ook een hoog kwalitatieve garnaal op de markt brengen zonder additieven. Deze garnaal wordt na het koken aan boord - in zeewater met extra zout - snel afgekoeld met zuiver water en verder steeds gekoeld bewaard. Ze blijft niet langer dan 24 uur aan boord. Eenmaal aangeland en geveild in de vismijn, wordt ze op grootte gesorteerd en verpakt in doosjes van 250 gram onder beschermende atmosfeer. Dat wil zeggen dat de lucht vervangen wordt door een mengsel van koolzuurgas en stikstofgas. De garnalen blijven 6 tot 8 dagen goed zonder dat er kleur- en smaakstoffen of chemische bewaarmiddelen aan te pas komen.

Omdat lokaal pellen economisch (nog) niet haalbaar is, zijn additieven onontbeerlijk bij de verkoop en verpakking van gepelde garnaal. Voorlopig ondergaan de gepelde 'PURUS'-garnalen dezelfde behandeling als andere merken. Ze worden naar Marokko

gebracht en additieven worden toegevoegd. Tot nader order is zelf je garnalen pellen dus nog steeds het meest duurzame alternatief!



NF

Met dank aan Johan Debevere (UGent – Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit)