

Belang algen in voeding groeit

De Europese Commissie (EC) vroeg in 2016 de CEN, de Europese koepelorganisatie voor normen, om Europese normen voor algen en algenproducten te ontwikkelen. De coördinatie van deze opdracht is ondergebracht bij NEN. Algen zijn volgens de EC namelijk zeer geschikt voor humane consumptie. Van de 10 normen in ontwikkeling is een groot deel in te zetten in de voedingsmiddelenindustrie.

Algen zijn onder te verdelen in microalgen en macroalgen. *Schizochytrium* is een micro-alg die onlangs is geaccepteerd als novel food. De olie van deze alg mag worden gebruikt in voedingssupplementen, voeding voor baby's en jonge kinderen, speciale medische voedingsmiddelen en als dieetvervanger. Bij macroalgen kan worden gedacht aan zeewier. Dit is steeds vaker in de supermarkt te vinden (in dit artikel worden beide soorten onder één noemer - algen - vermeld, red.).

Via de Europees opgerichte normcommissie CEN Technical Committee (CEN/TC) 454 Algae and Algae products werkt een groep van zo'n 80 experts uit meer dan 15 landen aan de ontwikkeling van 10 normen voor algen en algenproducten (kader).

Betrouwbaarheid algenketen

Het doel van deze en de andere nieuw te ontwikkelen Europese normen voor algen, is om de betrouwbaarheid van de hele algenketen te borgen, van productie/oogst tot aan consumptie. De experts verwachten de

normen begin 2021 op te leveren. Diverse, Europese spelers uit de voedingsmiddelenindustrie doen al actief mee. Vanuit Nederland zijn partijen zoals Rikilt, Cargill en het Micro-algen Platform betrokken.

Gros normen bruikbaar

In 2016 heeft het Nederlands Normalisatie-instituut (NEN) eerst een uitgebreid onderzoek uitgevoerd naar bestaande mondiale (ISO), Europese en ook nationale normen en richtlijnen die mogelijk ook toepasbaar zijn op algen. Ook vanuit voedselveiligheid is gekeken naar de toepasbaarheid van relevante normen. Conclusie van het onderzoek was dat het gros van de normen gewoon bruikbaar is voor algen. Het betreft bestaande normen die bijvoorbeeld zijn ontwikkeld door CEN/TC 275 Food analysis - Horizontale methods, voor de bepaling van zware metalen en sporenelementen.

Uit het onderzoek kwam echter ook naar voren dat er nog een aantal normen ontbreekt om algen op een veilige en transpa-

rante wijze te kunnen gaan toepassen in de voedingsmiddelenindustrie.

Kansen en belemmeringen

Voor de voedingsmiddelenindustrie zijn vooral de nieuw te ontwikkelen normen op het vlak van lipiden, chlorofyl en monsterneming (droog/nat) van belang, alsook de norm voor termen en definities voor algen.

Daarnaast is er onder CEN/TC 454 een speciale subgroep van food/feed-experts opgericht. Deze subgroep stelt specifiek voor algen die worden toegepast in voeding en diervoeder een rapportage op. Daarbij kijken de experts voedselveiligheidsaspecten, certificering en claims.

Marjolein van der Spiegel van Schuttelaar & Partners brengt, als Nederlandse expert, namens het Micro-algen Platform kennis en kunde in voor deze Europese rapportage: "Met het toenemende belang van algen in de agrifoodsector brengen we in kaart op welke wijze we het gebruik van algen kunnen versnellen. Voor de onderdelen waar ook nieuwe Europese normen een oplossing voor algen kunnen bieden, komen we met concrete aanbevelingen."

▪ INDRA TE RONDE ▪

I. te Ronde is standardizationconsultant bij NEN en secretaris van de Europese normcommissie Algae and Algae products, 015-2690406, indra.teronde@nen.nl



Voor algen en algenproducten zijn 10 normen in ontwikkeling

Het gaat om normen met termen en definities voor algen (1), voor identificatie van algen (DNA-methode) (2), voor een bepalingsmethode van het lipide-gehalte (3), het chlorofyl-gehalte (4), een samplingmethode voor algen (5) en voor oppervlaktebepaling van de algenproductiefaciliteit (voor productiviteitsbepaling) (6).

Ook zijn normen in ontwikkeling gebaseerd op rapporten over algen toegepast in cosmetica (7), in farmaceutica (8), in (bio)materialen/chemicaliën (9) en in food/feed (10).