

Miriam Quataert:

‘Practoraat verbindt praktijk, onderzoek en onderwijs’

Het is van groot belang dat mbo-studenten in aanraking komen met de eiwittransitie en er in de praktijk mee aan de slag gaan, zegt practor Miriam Quataert. “De eiwittransitie is zo belangrijk dat SVO vakopleiding food dit onderwerp niet alleen in al haar opleidingen integreert, maar over enkele jaren ook een speciale opleiding start.”



Practor Miriam Quataert

Door Wendy Noordzij

Sinds mei 2023 is Miriam Quataert, senior-onderzoeker en expertiseleider product fysica en applicatie bij Wageningen Food & Biobased Research (WFBR), practor Eiwittransitie bij SVO vakopleiding food. Het practoraat Eiwittransitie zorgt voor een goede verbinding tussen de beroepspraktijk, het praktijkgericht onderzoek en het onderwijs. Quataert vertelt welke stappen er sinds de start zijn gemaakt en wat de doelstellingen zijn.

1

Wat was de aanleiding voor de oprichting van het practoraat?

“Als we in de toekomst voldoende duurzaam en gezond voedsel willen hebben, moeten we meer plantaardige voedingsproducten ontwikkelen. SVO vakopleiding food startte een samenwerking met de slagersbranche in het Plant4Texture-project, waarin diverse hybride producten werden ontwikkeld. Heel graag willen we dit soort onderzoeksprogramma's continueren en verbreden, zodat we samen met de voedselbranche invulling kunnen geven aan opleidingsprogramma's op het gebied van eiwittransitie. Onderzoek op basis van vragen uit de praktijk staat daarbij centraal.”

Leeft de eiwittransitie onder de studenten?

3

“Ik heb in mijn eerste werkweek voor het practoraat een workshop gedaan met de studenten over hybride producten. Daarbij hebben we met elkaar besproken wat de voordelen zijn van vlees en van plantaardig. En als je vlees en plantaardig samenbrengt, wat gebeurt er dan? Dat leverde een levendige discussie op. Dus ik denk zeker dat dit onderwerp in ieder geval een deel van de studenten aanspreekt.”

5

En de docenten en het bedrijfsleven?

“De docenten zijn superenthousiast. Gelukkig maar, want we willen het onderwerp zoveel mogelijk behandelen binnen SVO vakopleiding food. Daarnaast hebben we ook vanuit het bedrijfsleven positieve reacties ontvangen. Daar zijn we blij mee. We willen graag mensen uit alle delen van Nederland bij onze projecten betrekken om zoveel mogelijk draagvlak te creëren.”

Hoe belangrijk is het practoraat Eiwittransitie?

2

“Het is van belang dat onze studenten in aanraking komen met het thema en er in de praktijk mee aan de slag gaan. Als de jonge generatie over de juiste kennis beschikt over de transitie en de uitdagingen die daarbij komen kijken, dan kunnen zij in de toekomst een belangrijke bijdrage leveren. Hun kracht is nodig om stappen te zetten in de eiwittransitie. Daarnaast is het vanuit SVO vakopleiding food van groot belang dat studenten hun onderzoekende vaardigheden versterken. Dat sluit naadloos aan bij een van de belangrijke speerpunten van een practoraat: hoe kunnen studenten meer nieuwsgierig worden gemaakt en worden aangezet om vanuit hun eigen kracht actief een bijdrage te leveren aan onderzoeksvragen vanuit de praktijk.”

4

Wat is er sinds de start gebeurd en wat willen jullie de komende tijd doen?

“We zijn druk met het curriculum bezig, zowel op het gebied van hybride als plantaardig. We hebben een werkgroep opgestart, die onderzoekt wat er al binnen de opleidingen aan de eiwittransitie wordt gedaan. Hoe kunnen we dat naar een hoger plan trekken? Het is mooi om te zien dat de eiwittransitie al is verweven in diverse thema's. Nu gaan we kijken hoe we deze met elkaar kunnen verbinden. De eiwittransitie is zo'n belangrijk onderwerp dat we dit in alle opleidingen en trainingen terug willen laten komen. Daarnaast werken we in drie jaar tijd toe naar een speciale opleiding. Uitgangspunt daarbij is dat die zo goed mogelijk aansluit bij de praktijk op de werkvloer. We zijn nu vragen aan het verzamelen vanuit het bedrijfsleven. We zijn blij dat bedrijven en vakinstellingen ons input geven over wat nodig is binnen zo'n opleiding. Daarnaast kijk ik samen met het bedrijfsleven en andere organisaties welke vraagstukken er leven en hoe we deze vorm kunnen geven in projecten.”

Is er veel behoefte aan een speciale opleiding?

6

“Zowel start-ups als grote concerns zijn bezig met het ontwikkelen van plantaardige producten. Zij hebben behoefte aan een expert op het gebied van de eiwittransitie. Ook binnen de horeca, catering en versbranche is hiervoor belangstelling.”

7

Aan welke projecten wordt momenteel gewerkt?

“Het Plant4Texture-project wordt voortgezet. We schrijven hiervoor een curriculum. De docenten worden opgeleid om lessen hierover te kunnen verzorgen en we gaan aan de slag met het ontwikkelen van nieuwe hybride producten. We hebben een grillworst- en hamburgerrecept ontwikkeld en werken aan een boterhamworst- en een rookworstrecept. Zo proberen we voor de belangrijkste producten een hybride alternatief te bieden. Verder geven we workshops aan slagers, waarin ze leren hybride producten te maken. Daarnaast werken we ook aan een plantaardig concept. Dat willen we op ongeveer dezelfde manier aanpakken als we met hybride hebben gedaan.”

Is dat de Slagerij van de Toekomst?

“Ik denk dat er in de toekomst allerlei typen slagerijen zullen zijn. Er is geen goed of fout. Het is belangrijk dat we met het practoraat bewustzijn kweken en mensen enthousiasmeren om na te denken over het onderwerp, zodat ze aan de eiwittransitie kunnen bijdragen.”

11

Welke ontwikkelingen ziet u in de voedingswereld op het gebied van de eiwittransitie?

“Er is een aantal grote onderzoeksvraagstukken die leven. Zoals hoe gezond is plantaardig? Aan de proces- en de ingrediëntenkant zijn heel veel verschillende producten ontwikkeld, maar hoe gezond zijn die? Hoeveel inhoudsstoffen zitten erin? En hoe goed worden ze opgenomen? Op dat gebied is nog heel veel te onderzoeken. Daarnaast verwacht ik dat er op het gebied van productontwikkeling ook nog diverse stappen worden gezet. Er is veel aandacht geweest voor het namaken van vlees, maar ik geloof dat er ook nog veel ruimte in de markt is om gewoon lekkere plantaardige producten te maken die niet direct aan vlees zijn gerelateerd.”

Heeft u tot slot een boodschap voor de voedingsmiddelenbedrijven?

13

“Heb je interessante onderzoeksvragen binnen het eiwittransitiedomein? Neem contact op. Dan kunnen we kijken hoe we die samen kunnen uitwerken binnen het practoraat. Want een zaadje geplant binnen het onderwijs, is een investering in de toekomst.”

8

Hoe zijn de reacties vanuit de slagersbranche?

“Gelukkig beseffen veel slagers dat het richting de toekomst belangrijk is om meer aan te bieden dan vlees alleen. Er komen steeds meer gezinnen waarbij een of meer leden vegetarisch zijn of in ieder geval minder vlees willen eten. Sommigen vinden het lastig om hierop in te spelen, terwijl anderen dat heel goed doen. Zo zijn er slagers die zich ‘eiwitboeren’ noemen en vlees, plantaardig en hybride naast elkaar verkopen.”

10

Houden jullie ook contact met de verschillende lectoraten die er zijn op het gebied van de eiwittransitie?

“We gaan met de andere lectoraten samenwerken, zowel aan de productontwerpkant als aan de teeltkant. Je hebt immers de hele keten nodig om de eiwittransitie draaiende te houden. Stap voor stap zijn we kenniskringen aan het opbouwen. Ik denk dat het erg belangrijk is dat er naast de verschillende lectoraten ook een practoraat is. De aansluiting tussen universitair, hbo en mbo kan in mijn ogen ontzettend veel meerwaarde bieden.”

Op welke manier kan het onderwijs een rol spelen bij deze onderzoeksvragen?

“Er is ontzettend veel creativiteit. Dat zie je ook vaak bij allerlei challenges die gehouden worden. Deze creativiteit hebben we heel hard nodig om de nieuwe concepten vorm te geven. We starten projecten op waarbij studenten en docenten actief worden betrokken. Het is belangrijk dat we binnen het practoraat een onderzoeksmethode ontwikkelen die passend is bij het mbo. Je kunt niet zomaar het theezakje van de universiteit en het hbo in het mbo-kopje hangen. Het gaat om een andere doelgroep.”

12