nieuws

Multinationals in de rij voor nieuwe suikervervanger

nieuws

De natuurvoedingsspecialist Damhert uit Heusden-Zolder start na de zomer met de eigen productie van tagatose, een volledig natuurlijke zoetstof die dienst doet als suikervervanger en gewonnen wordt uit de lactose die in zuivelproducten terug te vinden is. In vergelijking met gewone suiker heeft tagatose een veel lagere caloriewaarde en geen invloed op de suikerspiegel, waardoor het geschikt is voor diabetici. "We hebben al een paar grote bedrijven aan de lijn gehad, zoals PepsiCo en Danone", zegt gedelegeerd bestuurder Grete Remen.

7 MAART 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:03

De natuurvoedingsspecialist Damhert uit Heusden-Zolder start na de zomer met de eigen productie van tagatose, een volledig natuurlijke zoetstof die dienst doet als suikervervanger en gewonnen wordt uit de lactose die in zuivelproducten terug te vinden is. In vergelijking met gewone suiker heeft tagatose een veel lagere caloriewaarde en geen invloed op de suikerspiegel, waardoor het geschikt is voor diabetici. "We hebben al een paar grote bedrijven aan de lijn gehad, zoals PepsiCo en Danone", zegt gedelegeerd bestuurder Grete Remen.

Het Deense bedrijf Arla Foods begon als eerste, samen met het Duitse Nordzucker, de mogelijkheden van tagatose als suikervervanger te onderzoeken. Geen van beide bedrijven lukte in dat opzet. "Wij kwamen tagatose op het spoor via profession Christian Vastenavondt, die heel wat contacten had in de medische wereld", zegt Remen. "Hij kwam aan het hoofd van onze O&O-dochter Nutrilab, en slaagde erin een rendabel procédé te ontwikkelen voor de productie van tagatose".

Dat procédé is nu gepatenteerd, waardoor Damhert een aanzienlijke voorsprong neemt op zijn concurrenten. Damhert begint pas dit najaar met de productie, maar het tagatose ligt al sinds september vorig jaar onder de merknaam Tagatesse in de winkel. "Onmiddellijk nadat wij de licentie overgenomen hadden van Arla Foods, kochten we ook al hun voorraden op", legt Remen uit. Voor de eigen productie wijkt Damhert allicht

uit naar Italië. "Daar kunnen we onze grondstoffen rechtstreeks halen bij de producenten van Parmezaan".
Voor Damhert gaat het om een grote stap, want tot hiertoe heeft het bedrijf zich louter beziggehouden met distributie. "Als we een product lanceerden, zoals bijvoorbeeld confituur, gebeurde dat in een joint-venture met een producent, waarbij wij enkel het recept aanleverden", vertelt Remen. Intussen is in Europa bijna de procedure doorlopen waardoor tagatose gezondheidsclaims zal mogen vermelden op zijn verpakking.
Zolang de eigen productie niet opgestart is, wil Damhert zich niet vastpinnen op concrete doelstellingen op het vlak van productie en verkoop. "Tagatesse werd officieel gelanceerd in oktober, en sindsdien hebben we al ongeveer 100.000 dozen van 500 gram verkocht", weet Remen. De consument heeft het product dus al ontdekt, maar grote bedrijven moeten wachten tot Damhert de eigen productie heeft opgestart.
Remen laat er wel geen twijfel over bestaan dat ze haar vlaggenschip duur zal verkopen. "Wij zijn wereldwijd het enige bedrijf dat tagatose commercialiseert. Dat is een onderhandelingspositie die we niet zomaar uit handen zullen geven".(KS)
Meer informatie: tagatose

Bron: De Tijd

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page:
https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada