

## Innovatie in de praktijk (3)

# Zoutman investeert in state-of-the-art fabriek

Els Jonckheere - freelance journalist

ZEEZOUT HEEFT WEINIG TE LIJDEN ONDER DE AANHOUDENDE TREND IN DE WESTERSE WERELD VAN ZOUTREDUCTIE IN ETENSWAREN. INTEGENDEEL, DOOR HAAR ECOLOGISCHE KARAKTER EN VERFIJNDE SMAAK WINT DIT NATUURLIJKE ZOUT ALSMAAR AAN POPULARITEIT. ZOUTMAN NV, DE ENIGE BELGISCHE PRODUCENT VAN ZEEZOUT, INVESTEERT DAAROM IN EEN UITBREIDING VAN ZIJN CAPACITEIT. DE SITE IN ROESELARE WERD OMGEBOUWD TOT EEN STATE-OF-THE-ART FABRIEK DIE, ONDANKS EEN HOGE MATE VAN AUTOMATISERING, OP TERMIJN VOOR EXTRA TEWERKSTELLING ZAL ZORGEN.

Hoewel de consumptie van zout de laatste jaren aanzienlijk is teruggeschroefd, blijft het nog altijd een cruciaal ingrediënt in bijna elk voedingsproduct. De trend is echter dat er alsmear vaker naar zeezout wordt gegrepen. Vooral het ecologische karakter speelt hierin een belangrijke rol. Bij de ontginning van klassiek keukenzout (vacuümzout) pompt men water in de ondergrondse zoutlaag, waarna men de zoutoplossing naar de oppervlakte haalt. Na een chemische zuivering om ongewenste mineralen te verwijderen en een uiterst wit zout te bekomen, worden de zoutkorrels uit de pekkel gekristalliseerd door middel van verhitting. Dit zeer energie-intensief proces staat in schril contrast met de volledig natuurlijke winning van zeezout. Daarvoor wordt zuiver zeewater in zoutbekkens ingedampt. Door de combinatie van zon en wind vormt er zich na enige tijd een zoutkorst die machinaal wordt geoogst. Het verwerkingsproces tot keukenzout bestaat uit wassen, spoelen, drogen en zeven: stappen die weinig energie vereisen én geen extra additieven. Ook belangrijk is dat zeewater een quasi onuitputtelijke en hernieuwbare bron van zout vormt, wat helemaal niet geldt voor de zoutmijnen.

### Ideaal voor productinnovatie

Voor de voedingsproducenten is dit

ecologische karakter van zeezout een manier om naar de consument uit te pakken. Want zeezout is zonder E-nummers beschikbaar.



**Bert Lamote, COO van Zoutman:** “En door dit ingrediënt toe te passen, vermindert de voedingsproducent natuurlijk ook zijn ecologische voetafdruk. Maar zeezout opent ook een deur naar innovatiemogelijkheden van snacks, brood, zuivel, kruidenmixen... Want de kristalstructuur van zeezout is onregelmatiger dan die van vacuümzout, waardoor de korrels een ruwer oppervlak hebben. Dit zorgt voor een andere en intensere smaaksensatie. Daardoor is vaak minder zout nodig om tot een lekker voedingsproduct te komen. Zeezout bevat ook nog een aantal mineralen en sporelementen die in klassiek keukenzout niet terug te vinden zijn. Deze leveren een subtielere, mildere, zachtere en genuanceerdere smaak op. Ook is er zeezout

zonder additieven beschikbaar, waardoor het onder meer in biovoeding past.”

Ook interessant in het kader van innovatie: van nature uit heeft zeezout een brede waaier aan korrelgroottes. Op die manier kan de voedingsproducent de passende korrel kiezen voor de toepassing.

**Bert Lamote:** “Sinds jaar en dag biedt Zoutman verschillende korrelgroottes aan. Voordien stockeerden we die tijdelijk om ze dan te verpakken. Helaas waren onze opslagmogelijkheden beperkt, waardoor we niet altijd even snel op de vraag naar een bepaalde korrelgrootte konden inspelen. Met de vernieuwing van onze site in Roeselare is dit probleem voor een groot deel opgelost. Want we investeerden in zestien nieuwe silo's, die trouwens het neusje van de zalm zijn qua opslagmodaliteiten.”

### Innovatieve productiefaciliteit

De vernieuwde fabriek in Roeselare is wellicht de meest state-of-the-art plant voor zeezoutverwerking in Europa.

**Bert Lamote:** “Ons technisch team heeft jarenlang onderzoek verricht naar inzetbare innovatieve technologieën en manieren om de bestaande processen aan de uiterst corrosieve en stoffige zoutomgeving aan te passen.” De site bevat onder meer een hypermoderne breek- en kalibreerinstallatie die voor een stofvrije en nog beter afgelijnde korrel zorgt. Een innovatief intern



© Zoutman

transportsysteem herleidt hierbij het breken van de korrel tot een minimum. Revolutionair is zonder twijfel de 'Optical Cleaning'-installatie die een grote, niet-homogene grondstoffenstroom op een nauwkeurige manier visueel kan inspecteren en voor een verbeterde kwaliteit van het zeezout zorgt.

**Bert Lamote:** "Zeezout bevat iets meer natuurlijke onzuiverheden (zoals zandkorreltjes of stukjes schelp) dan vacuümzout, gewoonweg omdat het uit zeewater wordt gewonnen. Met de huidige zeeftechnieken kunnen die onoplosbaarheden al in verregaande mate worden verwijderd. Maar wij investeerden in een extra stap in het verwerkingsproces om ze voor 100 % uit het zout te halen. Hierdoor kunnen we nu een zout aanbieden dat qua zuiverheid evenwaardig is aan vacuümzout, maar wel alle voordelen van zeezout biedt. Dit

is trouwens één van de grote redenen waarom wij een sterke groei kennen in een veeleisende voedingsmarkt."

### **Meer verpakkingsformaten**

Ten slotte investeerde Zoutman nog in twee nieuwe verpakkingslijnen. Een eerste is bestemd voor de industriële verpakkingen en biedt meer flexibiliteit op het vlak van verpakkingsgroottes. Want om ergonomische redenen kiezen alsmaar meer voedingsbedrijven voor kleinere zakken dan de traditionele 25 kg. Dus speelt Zoutman met kleinere formaten op deze tendens in. Een tweede verpakkingslijn is een volautomatische installatie die busjes van 125 tot 750 gram kan afvullen. Daarmee wil Zoutman een antwoord bieden op de toenemende vraag naar zeezout door de consument. Want ook in de thuiskeuken wordt zeezout alsmaar populairder.

### **Wie is Zoutman?**

Zoutman is het bedrijf van de ondernemers Bart en Peter Sobry, gespecialiseerd in de productie en verwerking van zeezout. Jaarlijks verwerkt de onderneming zo'n 300.000 ton zout tot diverse producten: van voedingszout, over zout voor waterbehandeling, tot strooi-, veevoeder-, landbouwzout en technische zouten. Het zeezout voor de voedingsindustrie wordt onder het merk 'Marsel' gecommmercialiseerd, en dit in tien korrelgroottes. Met een overdekte opslagcapaciteit van meer dan 300.000 ton beschikt de firma in de Zeehaven van Gent over de grootste zoutterminal in zeehavengebied in Europa. In de site in Roeselare (tevens hoofdkwartier), wordt food grade zeezout gemaakt. Zoutman stelt in Gent en in Roeselare samen 80 mensen tewerk. Het verkoopt zijn producten in meer dan veertig landen.

[www.zoutman.com](http://www.zoutman.com)