

Danisco Zaandam

“Plantaardige bind- en geleermiddelen”

Of het nu om yoghurt, mayonaise, dressings of ijs gaat – een belangrijk ingrediënt hiervoor wordt gemaakt bij Danisco in Zaandam, een van de drie locaties voor DuPont in Nederland.

Danisco Zaandam BV, onderdeel van de divisie Nutrition & Health van DuPont, is een productie-eenheid die verdikkings-, bind- en geleermiddelen maakt op basis van guargom. Deze producten (in poedervorm) hebben zeer uiteenlopende toepassingen in de textielindustrie, papierproductie, aardoliewinningen, cosmetica en vooral in de voedingsmiddelenindustrie. De oorspronkelijke firma, Meypro BV, werd in 1951 opgericht en in 2011 werd het toenmalige Danisco overgenomen door het Amerikaanse multinational DuPont. Het bedrijf is gevestigd in het voormalige monumentale pand van de rijstpellerij van Kamphuis aan de Zaan in Zaandam.



Het TEGELTABLEAU in de kantine van Danisco herinnert aan de tijd dat in het pand een rijstpellerij was gevestigd. De huidige guarproductie is verregaand geautomatiseerd, wat leidt tot een constante en hoge kwaliteit

De guarzaden die onze voornaamste grondstof zijn, komen hoofdzakelijk uit India en Pakistan. Guar is een eenjarige plant die gezaaid en geoogst wordt zoals bij ons erwten en bonen. De zaden worden in de respectievelijke landen van herkomst voorbereid.

De guarzaden ondergaan in India en Pakistan een eerste zuivering. Vervolgens worden de zaden ontschild en gespleten. De schillen en kiemen worden verwijderd en het overgebleven endosperm wordt naar Zaandam verscheept.

Danisco Zaandam BV worden de grondstoffen, guarsplits of guarmeel, verder verwerkt tot verkoopbare eindproducten.

Dankzij speciale raffinagetechnieken is Danisco erin geslaagd een praktisch smaakloos guargom te maken, terwijl guarmeel van nature een specifieke overheersende bonensmaak heeft.

Guargom heeft specifieke eigenschappen als oplosbaarheid in water, vloeigedrag, interactie met andere bindmiddelen en chemicaliën, enz.

De bekende productenrange Grindsted Guars en Meyprodors verbeteren met hun brede viscositeitsrange de structuur (textuur) en stabiliteit van deze consumentenproducten en daarmee ook de smaak, houdbaarheid en duurzaamheid.

Het gebruik van guargom levert daarnaast ook voordelen op voor onze gezondheid. De productie voldoet aan de laatste voedselveiligheidseisen en is BRC, HALAL, Kosher gecertificeerd.

Vanuit de Zaandam vestiging wordt het (GUAR) eindproduct verscheept naar klanten over de hele wereld.

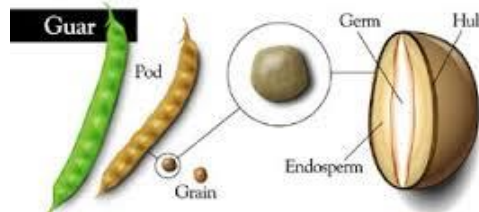




Foto caption: Danisco Zaandam fabriek aan de rivier de Zaan.