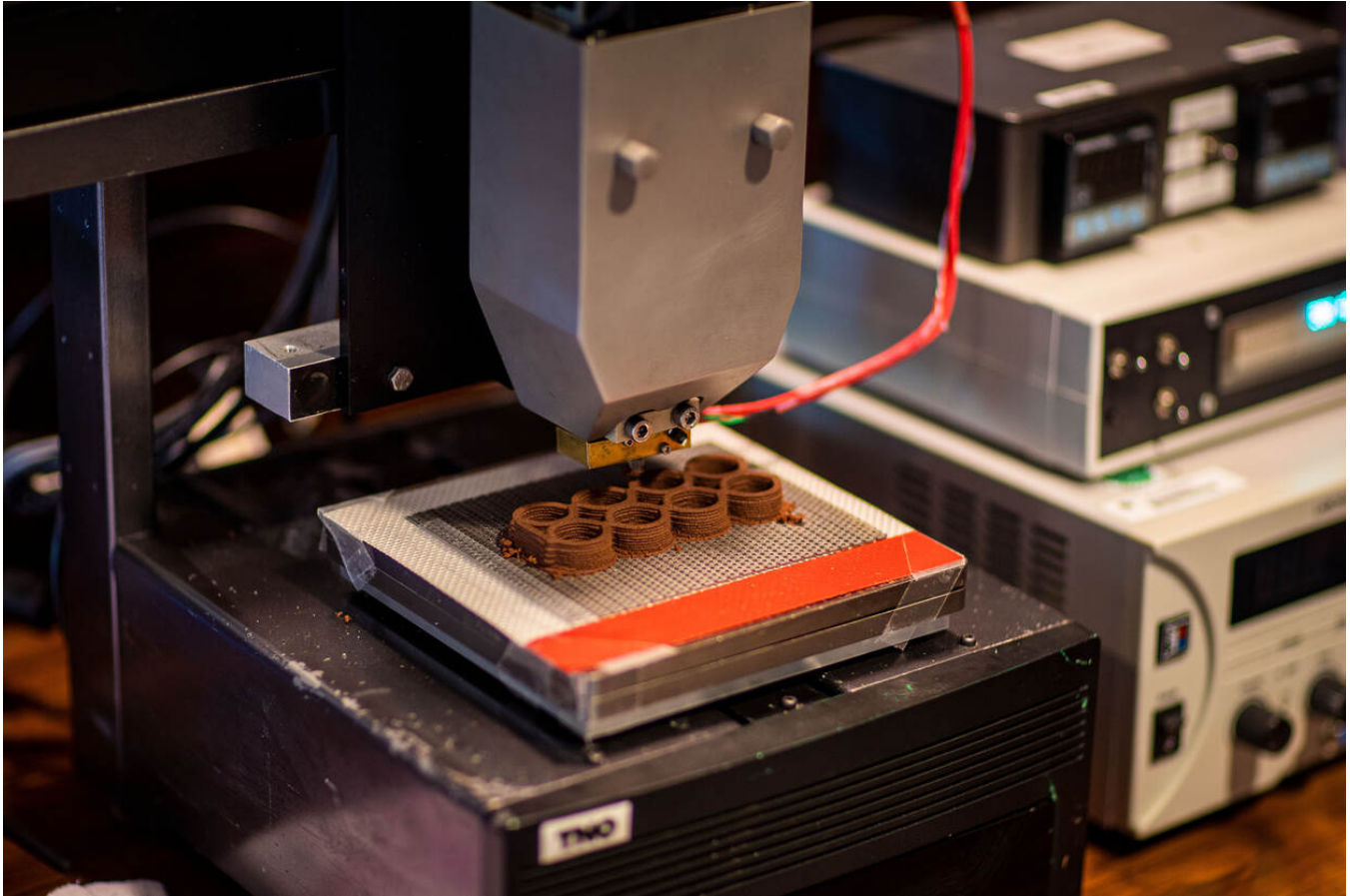


01  
Defensiekrant 15

# Eten wat de printer schaft



Tekst Robert den Hartog

Foto sergeant Jasper Verolme | video: adjudant Richard Frigge

## Een reep op maat

Op de Oranjekazerne in Schaarsbergen heeft een bijzonder experiment plaats gevonden. Geen test met een nieuw gevechtstenu, voertuig of wapensysteem...maar met eten. Wat de proef zo speciaal maakt? Aan de bereiding van het voedsel kwam geen kok te pas, maar een 3D-printer. De Defensiekrant dook in de wereld van 3D-geprint voedsel en bezocht een proefsessie bij 11 Bevoorradingscompagnie van 11 Luchtmobiele Brigade.

(/binaries/large/content/gallery/magazines/00-defensiekrant/2019/15/03\_voedselprinten/dsc\_6080.jpg)

Het fenomeen 3D-printen ontwikkelt zich snel. Zowel in de burgermaatschappij als bij Defensie wordt gezocht naar de toegevoegde waarde van de driedimensionale printtechniek. Onderzoekster majoor Maartje van Reedt Dortland van het Kenniscentrum Logistiek van de landmacht stort zich samen met de Wageningen Universiteit & Research en TNO op deze voedselvariant. De voornaamste vraag? Hoe levert voedsel printen een bijdrage aan de inzetbaarheid van militairen en wat is daar voor nodig?

(/binaries/large/content/gallery/magazines/00-defensiekrant/2019/15/03\_voedselprinten/d190711jv1078.jpg)

Kijk hieronder hoe 3D-voedsel wordt geprint en wat het testpanel ervan vindt.

## Rantsoen

Is er iets mis met het huidige rantsoen? Niet volgens Van Reedt Dortland. “Het bevat alles wat een militair nodig heeft, maar het rantsoen wordt bijna nooit helemaal opgegeten en dan mis je voedingsstoffen. En met de discipline om vitaminespillen te slikken is het bij Defensie slecht gesteld.” Een gepersonaliseerde 3D-geprinte reep kan volgens haar een mooi alternatief zijn. “Een printer produceert er een in ongeveer 15 minuten. Die wordt ter plekke afgebakken, ruikt vers en smaakt lekker.”

(/binaries/large/content/gallery/magazines/00-defensiekrant/2019/15/03\_voedselprinten/d190711jv1081.jpg)

Een reep op maat, met de voedingsstoffen die je als militair nodig hebt, wordt volgens Van Reedt Dortland nu in een verkennende fase onderzocht. Ook wordt bekeken wat er allemaal voor nodig is om op locatie te printen. Het einddoel: een handzame 3D-printer waarmee overal ter wereld een reep kan worden geproduceerd met de gewenste voedingsstoffen, structuur en smaak. Volgens de onderzoekster zijn er nog genoeg hordes te nemen. “Het 3D-printen van voedsel is ook geen doel op zich. Het moet een toegevoegde waarde hebben.”

## Alertheidsreep

Om er achter te komen of dit type voedsel een toekomst heeft binnen de krijgsmacht zijn er een aantal zogenoemde *use cases* bedacht. Zo denkt het onderzoeksteam bijvoorbeeld aan een energiereep, een reep die het herstel versnelt na inspanning, een snack die het dag- en nachtritme bevordert en het tekort aan vitamine D aanvult. Meest in het oogspringend is de geprinte modulaire alertheidsreep voor F-16-vliegers. Die heeft de bijzondere eigenschap dat ie niet kruimelt en tijdens de vlucht gegeten kunnen worden.

(/binaries/large/content/gallery/magazines/00-defensiekrant/2019/15/03\_voedselprinten/fotoduo\_staand.jpg)

Of een mobiele 3D-voedselprinter in de toekomst een vast onderdeel van de uitrusting van militairen in het buitenland wordt, weet majoor Van Reedt Dortland niet. Wel weet ze dat de printer niet de complete voedselproductie bij Defensie voor zijn rekening zal nemen. Zo is een broodje hamburger met kaas, ui, sla en saus voorlopig nog toekomstmuziek. Geen zorgen voor defensiecateraar Pareto dus. “Eten moet echt lekker zijn. Een afleidingsmoment. De repen zijn bedoeld als aanvulling en niet ter vervanging van een complete maaltijd of rantsoen.”