



Vanguard levert eerste proces engineer van Surinaamse makelij

‘Het voelt geweldig als je zelf een product hebt ontworpen’

PARAMARIBO — Mocht over enige tijd door een lokale zuivelproducent een nieuwe ‘lekkere en gezonde’ zuivelproduct op de markt worden gebracht, dan is dat te danken aan de inzet van Sha’iesta Hausil (24). Ze studeerde 6 september als eerste af aan de ‘School of Engineering’ van het Vanguard ‘School of Engineer’. Ze slaagde glansrijk voor haar afstudeerproject ‘De productie van mengvrije pudding met een aardbeientopping’.

“Het voelt geweldig aan wanneer je een product ziet dat je zelf hebt ontworpen”, zegt een ingetogen maar zeer trotse Hausil. “Het is niet alleen een idee maar ook iets dat je daadwerkelijk hebt gedaan, het voelt gewoon geweldig.” Hiermee beet zij de spits af als eerste bachelor in proces engineering van Surinaamse makelij. Afgeleverd door het Vanguard, dat in 2018 als nieuwe hoger-onderwijsloot van start ging met de ‘School of Engineering’.

Twee belangrijke factoren

Hoe lekker pudding ook smaakt, voor de aantrekkelijkheid is het belangrijk dat hij ook bij een lange houdbaarheidsperiode zich niet vermengd met de topping. De tweede belangrijke factor is dat de pudding, om de topping te kunnen dragen, zonder koeling een bepaalde ‘viscositeit’ moet hebben. Dat is de mate van stroperigheid of traagvloeibaarheid van een vloeistof. Hoe hoger deze is, hoe minder kans dat (ver)menging met een andere vloeistof optreedt. Zo heeft water een lage viscositeit en honing een hoge.

Hausil moest binnen tien weken een aardbeienpudding produceren waarbij de topping bij de afkoeltemperatuur gevuld kan worden zonder dat menging optreedt. Tegenover een driekoppige beoordelingscommissie en andere genodigden gaf zij een presentatie op groot beeldscherm over hoe ze haar product tot stand heeft gebracht. Alle aanwezigen kregen een ‘sample’, in een aanlokkelijke vierkante verpakking, om te proeven. Het viel letterlijk in goede smaak. Uiteraard waren er kritische vragen, zoals met betrekking tot het suikergehalte in het licht van gezonde voeding.

Niet alleen moest er een duidelijke afscheiding zijn tussen pudding en topping, ook moest het product minimaal tien dagen houdbaar zijn. Daarin is zij dus ‘glansrijk geslaagd’ volgens de beoordelingscommissie. “Ik heb de viscositeit van de pudding experimenteel bepaald en gekeken naar de bereidingswijze, het proces en wat er precies gedaan moet worden om menging te voorkomen”, vertelt de kersverse proces engineer.

‘Goede praktijkkoppeling’

“Om de juiste verhouding en samenstelling van de receptuur experimenteel te bepalen, heb ik dus onderzoek gedaan.” Dat Hausil daarin slaagde in een relatief kort bestek van tien weken, is voor een belangrijk deel te danken aan de ‘koppeling theorie en praktijk’, waarmee het Vanguard zich onderscheidt met zijn opleidingen. Ze kwam van het vwo met een S-pakket. Theoretisch was zij al sterk.

“Maar praktisch was ik heel zwak. Bij Vanguard heb ik de gelegenheid gekregen om projecten uit te voeren om zo praktijkervaring op te doen op het gebied van projectfood, mineralen, olie en gas. Dat heeft allemaal bijgedragen tijdens mijn studie.” Ze durft te stellen dat ze praktisch nu wel ervaren is. “Natuurlijk is het anders in het bedrijfsleven, want op Vanguard hebben we gewerkt volgens kleine

processen. Maar die hebben een relatie met de grotere processen in het bedrijfsleven. Dus sowieso is dat een goede koppeling.”

Dat wordt beaamd door de praktijkbegeleider van de zuivelproducent, die want wil graag zo'n puddingproduct op de markt brengen. “Het probleem was dat er menging optrad en Hausil heeft dat verholpen”, vertelt hij. “Uit haar onderzoek blijkt dat het mogelijk is een pudding te bereiden met een laag daarop zonder vermenging optreedt. We hebben nu een houdbaarheid van tien dagen. Als na verder onderzoek blijkt dat het langer houdbaar is, dan komt het ook op de markt.”

Kleine productiebedrijven

Vanuit de visie dat Suriname de potentie heeft een productiegericht land te worden, ging het Vanguard vijf jaar geleden van start met de ‘School of Engineering’, want voor door technologie voortgedreven producties zijn hoogopgeleide mensen nodig. Elk productiebedrijf heeft proces engineers nodig. Als men hiervoor steeds buitenlanders moet aantrekken, vergt dat tijd en geld. “De afgestudeerde proces engineers van het Vanguard kunnen ook binnen kleine productiebedrijven goed werk verrichten. Zij hoeven niet alleen naar giganten in de goudmijnbouw of oliesector”, zegt directeur Yuro Dipotaroeno.

Kleine productiebedrijven zijn echter terughoudendheid om bachelor proces engineers in dienst te nemen, omdat die relatief duurdere medewerkers zijn. “Hierdoor komen zij niet toe aan innovatie, want daarvoor heb je hoger geschoold kader nodig. Schroom niet om ze in dienst te nemen, het gaat zich terugbetalen”, luidt zijn oproep.

Met Hausil, die in één keer al haar vakken heeft gehaald, is bewezen dat het mogelijk is om in tien weken een afstudeerproject uit te voeren binnen een bedrijf. “Deze betrekkelijk korte tijd is niet de maat voor een goed project maar dat zijn de basisscholing en de inzet van de student”, zegt Dipotaroeno.

Hausil kan niet wachten om aan het grote werk in het bedrijfsleven te beginnen. Ze heeft veel perspectieven en keuzen. “Met dit diploma kan ik aan de slag in de olie- en gassector, mineralen, goudsector, voedingssector en zelfs bij producenten van zeep en schoonmaakmiddelen.”

