

Herformuleren met experts een succes

Laagdrempelig advies helpt grote en kleine producenten

Hoe maak ik pittige mosterd met minder zout, stabiele pindakaas zonder palmolie of krokante fingerfoods met minder vet? Over deze en andere vragen bogen experts van Wageningen Food & Biobased Research en NIZO zich. Grote en kleine bedrijven deden mee aan een kort en laagdrempelig adviestraject rond herformulering. De ervaringen zijn positief, daarom start binnenkort een vervolg.

Alle partijen in de voedingsketen zijn het erover eens: het productaanbod kan gezonder. Dat betekent minder zout, minder suiker en minder (verzadigd) vet. Die doelstellingen zijn vastgelegd in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP, kader) en voedingsmiddelenproducenten en



Joost Blankestijn van Wageningen Food & Biobased Research en Ton van Ekeren van New Forrest in gesprek. "Met een specialist kijk je een laagje dieper", zegt Van Ekeren. Wat Blankestijn bijzonder vindt aan het traject is dat een bedrijf die expert kan kiezen die past bij zijn vraagstelling.

.....

brancheverenigingen zijn hiermee aan de slag gegaan. In de praktijk blijkt het best ingewikkeld. “De percentages zout, suiker en vet kun je gemakkelijk een beetje verlagen, maar ga je grote stappen zetten, dan beïnvloedt dat behalve de smaak ook de structuur, houdbaarheid en de voedselveiligheid. Bovendien beïnvloeden ingrediënten elkaar onderling en ook de bereidingswijze speelt een rol”, vertelt Joost Blankestijn, programmanager innovations for responsible food choices bij Wageningen Food & Biobased Research.

Stap vooruit

De FNLI signaleert bij een aantal leden behoefte aan ondersteuning bij het herformuleren van producten. Het ministerie van VWS wil graag op korte termijn een gezonder productaanbod realiseren en bij foodexperts is volop kennis aanwezig. Zo ontstond

sed Research) of NIZO. De reacties zijn positief. “Experts kunnen in een kort advies-traject bedrijven al een grote stap vooruit-helpen”, aldus Blankestijn.

Zonder zout

Een van de deelnemers van het eerste uur is de Groningse mosterdfabrikant Marne die het zoutgehalte in haar producten wil verlagen. “We kregen van de experts te horen dat we met ons huidige productieproces al het maximale bereikt hebben. Dat is aan de ene kant een mooi compliment, maar voor een verdere verlaging stelden ze een heel ander proces voor. Dat is ingrijpend. Ons uiteindelijke doel is mosterd produceren zonder zout, dus we bekijken nu de mogelijkheden om het nieuwe procedé te onderzoeken”, vertelt QA & RD-manager Niall van Krimpen. Operationeel directeur Paul de Vries ziet het traject als buitenkans: “Met honderd ver-



Foto: Mister Kitchen's

Om pindakaas zonder palmolie te maken moet Mister Kitchen's kiezen voor een ander soort pinda, een bindmiddel van citrusvezels toevoegen of andere temperaturen instellen tijdens de productie.

‘Ons uiteindelijk doel is mosterd produceren zonder zout’

.....

begin 2017 het idee voor een kort advies-traject, gefinancierd door het ministerie. Hierbij kregen 20 voedingsmiddelenproducenten de kans om een vraag voor te leggen aan een expert van Wageningen Food & Biobased Research, TNO (inmiddels is de betrokken afdeling Functional Ingredients onderdeel van Wageningen Food & Bioba-

schillende soorten zijn we een grote naam in mosterd, maar met veertig medewerkers zijn we een kleine voedingsmiddelenproducent. Ons onderzoeksbudget is dan ook beperkt. Nu kregen we de kans om met specialisten te overleggen. En ik dacht altijd dat wetenschap heel ingewikkeld was, maar de uitleg was zo duidelijk dat ik het goed kon volgen.”

Het Akkoord Verbetering Productsamenstelling

Het Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) heeft als doel om het voor consumenten gemakkelijker te maken om gezondere producten te kiezen. Om dat te bereiken, moeten het zout-, (verzadigd) vet- en energiegehalte (suiker, vet, portiegrootte) worden verlaagd. Dit akkoord, dat tot en met 2020 loopt, is in 2014 ondertekend door het Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI), Koninklijke Horeca Nederland (KHN), de Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (Veneca) en het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS). Meer informatie: www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl.

.....

Ander vet

Ook Daan Faber, receptmaker bij het onafhankelijke merk Mister Kitchen's in Amsterdam dat onder andere pindakaas, groentespread en fruitspread op de markt brengt, is enthousiast: “Wij kunnen een lekker recept bedenken, maar om stabiele pindakaas te maken met een gezonder alternatief voor palmolie hebben we onderzoekers nodig. Als kleine speler hebben we die kennis niet in huis.” De expert noemde drie mogelijke oplossingsrichtingen: kiezen voor een ander soort pinda, een bindmiddel van citrusvezels toevoegen of andere temperaturen instellen tijdens de productie. “In korte tijd zijn we veel wijzer geworden. We zijn meteen van alles gaan testen in de keuken en zitten nu middenin de pilotproeven. Of we nu al de ultieme oplossing hebben weet ik nog niet, maar het wordt in elk geval beter.”

Krokante bitterballen

“Met een specialist kijk je een laagje



.....

ACHTERGROND



Met andere soorten batter en paneermeel is het vetgehalte van bitterballen te verlagen.

dieper”, is de ervaring van Ton van Ekeren, manager innovatie en R&D bij New Forrest in Wijk bij Duurstede, producent van Kwekkeboom Oven en Buitenhuis diepvries-fingerfoods en -snacks. “Onze uitdaging is om de verschillende ovenvarianten van onze bitterballen minder vet te maken, maar wel krokant te houden. Met de expert zijn we heel uitgebreid stap voor stap de receptuur gaan analyseren. We hebben zowel de ragoutvulling als de coating bekeken, waarbij de laatste weer bestaat uit een batter en paneermeel.” Het traject heeft vruchten afgeworpen. Inmiddels gebruikt New Forrest een andere margarine, waardoor het vetpercentage in de ragout met 10-15% kon worden verlaagd. En dankzij een dunnere batter en andere paneermeelsoorten is de vetopname tijdens het frituren met 10 tot 12% gedaald.

Wordt vervolgd

De adviestrajecten zijn zo goed ontvangen, dat het project dit najaar wordt vervolgd. Paul Blokhuis, staatssecretaris van VWS: “Het is waardevol dat bestaande kennis en expertise op een laagdrempelige wijze wordt ingezet en dat voedingsmiddelenbedrijven enthousiast stappen zetten naar een verbeterde productsamenstelling. Daarom financieren we in 2018 ook het vervoltra-

ject. We willen immers zo snel mogelijk een gezonder productaanbod voor de consument.” FNLI-directeur Marian Geluk vertelt: “De animo bij onze leden was groot en we zijn blij dat een nieuwe groep de kans krijgt om met experts te werken aan producten die kunnen bijdragen aan een gezonde voeding. We zien dat het mkb vaak voor het eerst in contact komt met experts en dankbaar gebruik maakt van de vele kennis die aanwezig is en dat grotere voedingsmiddelenproducenten de kans grijpen om nieuwe ideeën op een laagdrempelige manier te bespreken.”

Deelnemers hebben na aanmelding eerst een intakegesprek met de FNLI. Daarin wordt bekeken of de vraag helder is geformuleerd en of het bedrijf de meest geschikte expert heeft uitgekozen. “Dat is ook bijzonder aan dit traject”, zegt Blankestijn, “dat je de vrije keuze hebt om uit een lijst die expert te kiezen die past bij jouw vraagstelling.” Aan het adviestraject wordt dit jaar een nieuw element toegevoegd. Een paar maanden na het bezoek van de expert aan de voedingsmiddelenproducent gaan de productontwikkelaars en R&D'ers van de bedrijven naar 'hun' expert in Wageningen

dit event zijn er ingrediëntenleveranciers die laten zien én proeven wat er mogelijk is met andere grondstoffen. Als producent kun je hier inspiratie én contacten opdoen die je een grote stap vooruithelpen.”

Expertise als trampoline

Marne, Mister Kitchen's en New Forrest hebben goede ervaringen met de experts. Voor een maximaal effect hebben ze een aantal tips voor bedrijven die overwegen om mee te doen. “Maak gebruik van deze kans om een probleem op te lossen waar je zelf niet verder mee komt”, adviseert Van Ekeren van New Forrest. “Vergelijk het met een muur waar je tegenaan blijft botsen: een traject met een expert is als een trampoline, die helpt je over die muur heen.” Faber van Mister Kitchen's zegt: “Zorg dat je een hele concrete vraag hebt, dan kun je echt de diepte in.” En de tip van De Vries van Marne: “Zet een stip aan de horizon en bepaal waar je over een jaar of tien wilt staan. Dan heb je een duidelijk doel en kun je samen met de expert de weg gaan zoeken.” Alle drie zijn ze het erover eens dat je tijd moet nemen om zelf met de uitkomsten aan de gang te gaan. En ze signaleren nog een

‘Voor de bakkerij- en zoetwarenbranche komt ook een workshop’

.....

of Ede. “Dan is er gelegenheid om resultaten van proeven te bespreken die zijn uitgevoerd na het eerste gesprek. Dat zorgt voor extra verdieping.”

Naast het traject voor individuele bedrijven komt er dit jaar ook een Workshop Food Reformulation voor de bakkerij- en zoetwarenbranche. Daarbij krijgen de deelnemers kennis en concrete ideeën aangereikt over het verminderen van suiker, zout en verzadigd vet. “We hebben voor bakkerij en zoetwaren gekozen omdat consumenten hier veel van eten. Een betere samenstelling van deze producten geeft dus snel effect op de gezondheid”, aldus Blankestijn. “Tijdens

blijvend voordeel: ze hebben nu een expert in hun netwerk en dat maakt het gemakkelijker om een volgende keer contact op te nemen. “Met de praktijkgerichte experts leer je anders kijken. Ze kun je wijzen op alternatieven voor een grondstof of bereidingswijze, en de voor- en nadelen daarvan benoemen. Ook bij vragen over een onderzoeksopzet en de consumentenacceptatie kunnen ze helpen. De laagdrempelige en kortlopende ondersteuning geeft een impuls aan herformulering”, besluit Blankestijn.

▪ ANNEMARIE BARBIER-SCHENK ▪

Ir. A. Barbier-Schenk is freelance tekstschrijver