



<b>Algemene gegevens</b>	
PPS-nummer	AF-15294
Titel	Healthy bakery products
Roadmap/Koepel	-
Projectleider onderzoek (naam + emailadres)	Martijn Noort; martijn.noort@tno.nl
Penvoerder (namens private partijen)	TNO is penvoerder; TKI toeslag project Contactpersoon private partijen: Els van Parys
Contactpersoon overheid	-
Startdatum	1-10-2015
Einddatum	31-9-2017
Korte omschrijving inhoud	-

<b>Highlights</b>
QDA methodiek voor het analyseren van de textuur van cakes en ontbijtkoek is opgezet, geïmplementeerd en blijkt betrouwbare data op te leveren voor belangrijke textuurparameters. Daarnaast zijn 2 verbeterde methodes ontwikkeld om de textuur van deze producten instrumenteel te bepalen. Fysische modellen die inzicht geven in suikerreductie in relatie tot andere ingrediënten in de receptuur zijn ontwikkeld en uitgetest in een versimpeld gelsysteem. Op basis daarvan zijn bakproeven met systematische variaties in de formulering uitgevoerd en worden momenteel sensorisch en fysisch geanalyseerd.

<b>Aantal opgeleverde producten in 2016</b>			
Wetenschappelijke artikelen	Rapporten	Artikelen in vakbladen	Inleidingen/workshops
-	-	-	1 presentatie

**Bijlage: Titels van de producten of een link naar de producten op een openbare website**

Renzetti, S. Food structuring approaches in reformulation of bakery products, Oral presentation at 15th International Cereal and Bread Congress, April 2016, Istanbul, Turkey.