

PPS-jaarrapportage 2017

De PPS-en die van start zijn gegaan onder aansturing van de topsectoren dienen jaarlijks te rapporteren over de inhoudelijke en financiële voortgang. Voor de inhoudelijke voortgang dient dit format gebruikt te worden. Voor PPS-en die in 2017 zijn afgerond is een apart format "PPS-eindrapportage" beschikbaar.

De jaarrapportages worden integraal gepubliceerd op de websites van de TKI's/ topsector, m.u.v. de blokken Goedkeuring penvoerder/consortium en Planning en voortgang. Zorg er svp voor dat er geen vertrouwelijke zaken in de overige blokken staat.

Voor de financiële voortgang is een spreadsheet beschikbaar waarin **per kennisinstelling** gerapporteerd kan worden over alle projecten.

De PPS-jaarrapportages dienen voor 1 april 2018 gebundeld per kennisinstelling te worden aangeleverd bij de TKI's bij info@tkitu.nl of info@tki-agrifood.nl.

Algemene gegevens	
PPS-nummer	TKI-AF-15294
Titel	Lotus / Peijnenburg - TKI toeslag project 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 overheid	Contactpersoon private partijen: Marloes Kramer
Startdatum	01-10-2015
Einddatum	31-12-2017
Korte omschrijving inhoud (max. 4 regels)	Het verbeteren van de sensorische eigenschappen van geherformuleerde bakkerijproducten. Formuleringsregels worden opgesteld op basis van rekenkundige fysische modellen waarin sensorische en instrumentele textuurparameters worden gerelateerd aan reologie en ingrediëntfunctionaliteit. Doelstelling is om producten met 50-100% suikerreductie en vezelverrijking te verkrijgen met optimale textuur.

Goedkeuring penvoerder / consortium

De jaarrapportage dient te worden besproken met de penvoerder/het consortium. De TKI's nemen graag kennis van evt. opmerkingen over de jaarrapportage.

De penvoerder heeft namens het consortium de jaarrapportage	<input checked="" type="checkbox"/> goedgekeurd <input type="checkbox"/> niet goedgekeurd
Evt. opmerkingen over de jaarrapportage:	

Planning en voortgang (indien er wijzigingen zijn t.o.v. het projectplan svp toelichten)

Loopt de PPS volgens planning?	ja
Zijn er wijzigingen in het consortium/de projectpartners?	nee
Is er sprake van vertraging en/of uitgestelde opleverdatum?	nee
Is er sprake van inhoudelijke knelpunten, geef een korte beschrijving	nee
Is er sprake van afwijkingen van het ingezette budget/de begroting?	nee

Verwacht u een octrooi-aanvraag vanuit deze PPS

nee

Highlights: geef een korte beschrijving van de belangrijkste resultaten

QDA methodiek voor textuur gerelateerde sensorische analyse van cakes en ontbijtkoek is opgezet en geïmplementeerd voor belangrijke attributen. Wel is gebleken dat zelfs voor dit expert-panel de beoordeling een complexe taak is. Dit benadrukt het belang en de noodzaak om aanvullende en verbeterde instrumentele methodes te hebben om textuur te kwantificeren.

Er zijn 2 verbeterde methodes ontwikkeld om de textuur van deze producten instrumenteel te bepalen. Fysische modellen die inzicht geven in de effecten van o.a. suikerreductie in relatie tot overige ingrediënten in de receptuur zijn ontwikkeld en uitgetest in een versimpeld gelsysteem. Op basis daarvan zijn systematische variaties in de formulering uitgetest. Relaties tussen de formulering (incl physicochemische eigenschappen van de suikers), de thermo-mechanische eigenschappen van het beslag/deeg en de texturele en sensorische eigenschappen van de eindproducten werden geanalyseerd. Deze relaties werden gevat in een beschrijvend fysisch model waarmee complexe receptuurberekeningen mogelijk zijn om producten te herformuleren met gewenste eigenschappen. Dit heeft geleid tot cakeproducten met tot 100% suikerreductie en goede productkwaliteit. Voor verrijking van producten met voedingsvezels werden belangrijke formuleringsrichtlijnen vastgesteld welke hebben geresulteerd in een ontbijtkoek met 6% voedingsvezel met verbeterde textuur.

Aantal opgeleverde producten in 2017 (geef in een bijlage de titels en/of omschrijving van de producten of een link naar de producten op openbare websites)

Wetenschappelijke artikelen	Rapporten	Artikelen in vakbladen	Inleidingen/ workshops

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