






PPS-jaarrapportage 2018

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 2018 zijn afgerond is een apart format "PPS-eindrapportage" beschikbaar.

De jaarrapportages worden integraal gepubliceerd op de websites van de TKI's/topsector. Zorg er s.v.p. voor dat er geen vertrouwelijke zaken in de rapportage staat.

De PPS-jaarrapportage dient voor 15 februari 2019 te worden aangeleverd bij Hans van der Kolk

Algemene gegevens	
PPS-nummer	TKI AF 17002
Titel	Towards a next generation analogues for animal protein based emulsions
Thema	Gezond en Veilig
Uitvoerende kennisinstelling(en)	WUR
Projectleider onderzoek (naam + emailadres)	Miriam Quataert , Miram.quataert@wur.nl
Penvoerder (namens private partijen)	Ingeborg Haagsma-Boels, Westland Kaas B.V.
Contactpersoon overheid	X 
Totale projectomvang (k€)	240  euro totaal
Adres projectwebsite	
Startdatum	1 mei 201 
Einddatum	30 april 2022

Goedkeuring penvoerder/consortium

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

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

Korte omschrijving inhoud/doel PPS

Wat is er aan de hand en wat doet het project daaraan?
Wat gaat het project opleveren en wat is het effect hiervan?

Wat is er aan de hand? Qua voedingswaarde kunnen plantaardige eiwitten uitstekend een deel van de groeiende vraag naar hoogwaardige eiwitten afdekken. Toch wordt nog maar een klein percentage dierlijke eiwitten vervangen door plantaardige. Dit heeft voor een belangrijk deel te maken met de textuur en smaakbeleving van de plantaardige producten.

Wat doet project er aan? In 2017 is het project 'Towards a next generation meat analogues (AF-16011)' (Plant Meat Matters) gestart dat een technologie ontwikkelt om een volgende generatie vleesvervangers te maken die over verbeterde (vezel)textuur en smaakeigenschappen beschikken. Dit project, aan de ander zijde, breidt het uit naar de ontwikkeling van analogen van kaas en hybride vleesproducten (dwz producten die zowel dierlijke als plantaardige eiwitten bevatten).

Wat levert project op? De kennis over het gedrag van plantaardige eiwitten in suspensies met hoge droge stofgehalte, de interacties met vet en andere ingrediënten met betrekking tot textuurvorming, en de daaropvolgende opneming van smaakstoffen. Samen met industriële partners wordt deze inzicht gebruikt voor de ontwikkeling van productconcepten met gewenste textuur en smaakbeleving.

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?	Ja, in april 2019 wordt de aanvraag voor toetreding SVO Vakopleiding Food en Bolscher ingediend bij TKI.
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

Resultaten 2018

Geef een korte beschrijving van de high light en projectdeliverables in 2018

Gezien de groeiende populatie richt het project zich op de ontwikkeling van plantaardige vlees en kaas analogen. Grote uitdagingen bij deze ontwikkeling zijn de textuur van deze plant emulsie producten en consumenten acceptatie binnen de verschillende doelgroepen. Om acceptatie van de producten te bevorderen is het van groot belang om de potentiële consument te begrijpen. Daarom is een deskstudie uitgevoerd naar verschillende target groepen. Ook is in de studie gekeken naar de laatste inzichten met betrekking tot de mogelijke benadering van consumenten en hun attributen voorkeuren. Verder is een uitgebreid onderzoek uitgevoerd naar potentiële plantaardige ingrediënten die kunnen worden ingezet voor het maken van plantaardige emulsie concepten met wenselijke textuur. Naast generieke kennis is hierbij gekeken naar de toepassing van deze ingrediënten in plantaardige kaas en vlees product structuren, beschikbaarheid en functionaliteit. Beide studies zijn met partners gedeeld als basis onderbouwing voor de te maken plantaardige ingrediënt keuze. Binnen de productgroepen vlees en kaas zijn prototype producten geselecteerd die gebruikt gaan worden in de ontwikkeling van standaard protocollen voor de uitvoering van experimenten en analyses. Deze gestandaardiseerde experimenten zullen worden in gezet om de geselecteerde plantaardige ingrediënten te kunnen vergelijken en inzicht te krijgen in de functionaliteit van deze ingrediënten. Een workshop werd georganiseerd met de KNS Adviescommissie Ondernemerszaken waar een breed scala aan op de markt zijnde plantaardige producten zijn geëvalueerd. Ook zijn de inzichten uit de deskstudies (zie hier boven) gedeeld. De workshop heeft geleid tot een onderbouwde afbakening van de vleesconcepten en mogelijk producttype die KNS kan gaan ontwikkelen met de inzichten van het project.

Naast inhoudelijke resultaten en deliverables waren er ook consortium technische highlights:

- Mogelijke toetreding twee nieuwe partners: SVO Vakopleiding Food en Bolscher. Indiening van aanvraag zal geschieden in April 2019. Deze partners zullen niet alleen de slagkracht op vertaling van kennis naar concept versterken maar ook bijdragen aan de vertaling van kennis naar een curriculum voor de vakopleiding.

Aantal opgeleverde producten in 2018 (geef in een bijlage de titels en/of omschrijvingen van de producten of een link naar de producten op de projectwebsite of andere openbare websites)			
Wetenschappelijke artikelen	Rapporten	Artikelen in vakbladen	Inleidingen/workshops
		1	1
Titels/omschrijvingen van belangrijkste producten in 2018 (max. 5) en hun doelgroepen			
<ul style="list-style-type: none"> - De Slager 9, blz 26-27, KNS zet in op nieuw verdienmodel voor slager: plantaardig. Doelgroep alle slaggers aangesloten bij KNS (1500) - Workshop met KNS Adviescommissie Ondernemerszaken: ter afbakening van de concept en definiëren van producttype die zij willen ontwikkelen met de in het project verkregen kennis 			

Bijlage: Titels/omschrijvingen van alle producten in 2018 of een link naar deze producten op de projectwebsite of andere publieke websites

