



<b>Algemene gegevens</b>	
PPS-nummer	AF-12037
Titel	Veilige voeding voor de allergische consumenten
Topsector en innovatiethema	AF8 Voedselveiligheid
Projectleider (onderzoek)	RIKILT en WUR-FBR, Bremer, Monique en Bastiaan-Net, Shanna
PPS-coördinator (namens private partij)	Marco van Schaik, Aquaox
Contactpersoon overheid	Cor Wever
Status (lopend of afgerond)	Lopend NAPRO 2016
Type onderzoek (F, T of V)	
Werkelijke startdatum	2013
Werkelijke einddatum	2015
Korte omschrijving inhoud	Het project beoogt de veiligheidsrisico's voor allergische consumenten te verkleinen door gedegen allergie management te faciliteren. Oa via het meten van allergenen d.m.v multiplexanalysetechnieken en het testen van reinigingsprocessen op basis van geëlektrolyseerd water.

<b>Highlights</b>
<p>In een levensmiddelenproductie bedrijf en in een ziekenhuiskeuken zijn de kritische punten in het proces onderzocht op besmettingen met gluten en zijn verslepingsexperimenten uitgevoerd. De belangrijkste conclusies waren dat de gluten vrije grondstoffen geen of hele lage gluten gehaltes bevatten, en dat het bijzonder lastig c.q. onmogelijk is om ruimtes waar gluten bevattende en glutenvrije producten bereid en bewaard worden compleet glutenvrij te maken/houden.</p> <p>Tevens is er, in het kader van het reinigingsprocessen verschillende soorten schoonmaakdoeken getest op hun capaciteit om gluten te verwijderen van oppervlakten die bespoten werden door een fijne nevel van geëlektrolyseerd water. Daaruit blijkt dat, naast het geëlektrolyseerd water, het type doek bepalend is voor het effectief verwijderen van gluten van keukenbladoppervlakten. Daarnaast is er gekeken hoe de werking van geëlektrolyseerd water optreed, met name of de behandeling gluten afbreekt of dat het de plakkerige eigenschap van gluten verlaagd waardoor het makkelijker verwijderd kan worden. Pilot-experimenten wijzen aan dat geëlektrolyseerd water de gluten niet zichtbaar afbreekt en dat dus de werking waarschijnlijk geschiedt via het minder plakkerig maken van de gluten.</p>

<b>Opgeleverde producten</b>
<p><a href="http://www.wageningenur.nl/nl/project/Veilige-voeding-voor-allergische-consumenten-1.htm">http://www.wageningenur.nl/nl/project/Veilige-voeding-voor-allergische-consumenten-1.htm</a></p> <p><b>Financial burden of allergen free food preparation in the catering business</b> <i>Quality Assurance and Safety of Crops &amp; Foods, 2015; ## (##): 1-8 ISSN 1757-837X online, DOI 10.3920/QAS2014.0568 1</i></p>

**A.R. Hoogeveen<sup>1,2#</sup>, H.J. van der Fels-Klerx<sup>1,2#\*</sup>, A. Bonanno<sup>3</sup> and M.G.E.G. Bremer<sup>1</sup>**

**Current status of allergen detection: methods and proficiency testing**

**M. Bremer et al.**

Symposium on Food Allergens : Regulation, management and Detection, September 17, 2015, Brussels

**Veilige voeding voor allergische consumenten**

Monic Tomassen en Shanna Bastiaan-Net

Poster presentatie op AgriFoodTop, Juni 4, 2015, Wageningen.

**Themamiddag: Allergenen wat kan wel? georganiseerd** i.s.m. Allergieconsortium Wageningen en Wageningen Academy. Twee lezingen en een rondleiding: "wet- en regelgeving", "versleping en kruisallergie" en "hoe speur je naar allergenen: van monster tot resultaat".