

Algemene gegevens	
PPS-nummer	AF 12037
Titel	Veilige voeding voor allergische consumenten
Topsector en innovatiethema	AF8 Voedselveiligheid
Projectleider (onderzoek)	Bremer, Monique (breme004) en Bastiaan- Net, Shanna
PPS-coördinator (namens private partij)	Marco van Schaik, Aquaox
Contactpersoon overheid	-
Status (lopend of afgerond)	lopend
Type onderzoek (F, T of V)	-
Werkelijke startdatum	2013
Werkelijke einddatum	2015
Korte omschrijving inhoud	Het project beoogt allergenenvervuiling tegen te gaan via ondersteuning in allergenenmanagement (o.a. via het meten van allergenen d.m.v. multiplexanalysetechnieken) en het testen van reinigingsprocessen op basis van geëlektrolyseerd water.

Highlights
<p>In 2014 zijn verschillende soorten geëlektrolyseerd water, variërend in hun pH getest op hun capaciteit om gluten allergenen op oppervlaktes te verwijderen. Hierbij is onderscheid gemaakt tussen ruw en glad keukenblad en RVS. De reinigingscapaciteit blijkt afhankelijk te zijn van de pH en de intrektijd van het reinigingswater. Daarnaast lijkt sprayen van het geëlektrolyseerd water op het gluten-vervuilde oppervlakte, enkele minuten laten intrekken en dan schoonvegen met een doek de meest effectieve methode om allergenenvervuiling te reinigen. Het type doek, naast de intrektijd en pH van het water, bepaald mede de reinigingscapaciteit.</p> <p>In 2014 is in een bedrijfskantine een proef gestart om allergeenvrij te produceren. Hiervoor zijn nulmetingen voor pinda en gluten besmetting uitgevoerd, d.w.z. metingen voordat uitleg en instructie was gegeven om zo goed mogelijk allergeen vrij te werken. Op deze manier zijn de kritische punten in het productieproces in kaart gebracht. Na de desbetreffende instructies zijn metingen, o.a. op de kritische punten, herhaald. Zoals verwacht was er een positief effect van de instructies te zien, er werden duidelijk minder gluten besmettingen waargenomen. Echter niet alle besmettingen konden worden voorkomen. Hieruit blijkt dat in kleine bedrijfskantines het niet realistisch is om compleet allergeen vrij te produceren, omdat verschillende producten en bereidingsstappen fysiek niet compleet gescheiden kunnen worden.</p> <p>Er is een test ontwikkeld, gebaseerd op verschillende gekleurde microdeeltjes, waarmee gelijktijdig sporen van meerdere allergenen aangetoond kunnen worden. Het aantrekkelijke van deze nieuwe techniek is dat het in levensmiddelen bedrijven ter plaatse gebruikt kan worden, om bijvoorbeeld te kunnen bepalen of grondstoffen allergeen-vrij zijn. In 2014 is de test geoptimaliseerd en is een oplossing gevonden om producten kwantitatief op allergenen te kunnen analyseren. Deze methode is vervolgens in-huis gevalideerd, door o.a. de herhaalbaarheid, recovery en robuustheid te bepalen. De methode is daarna succesvol ingezet om de homogeniteit en stabiliteit van cakemeel monsters te bepalen.</p>

Opgeleverde producten in 2014

- PROFITABILITY OF ALLERGEN FREE FOOD PREPARATION IN THE CATERING BUSINESS
A.R. Hoogeveen, H.J. van der Fels-Klerx, A. Bonanno, M.G.E.G. Bremer.
Submitted to Journal of Food protection
- Partial budgeting analysis of the provision of allergen information and allergen free food in a catering business
Anniek Hoogeveen
MSc Thesis Business Economics, Wageningen University – Department of Social Sciences
- Veilige voeding voor de allergische consument: het belang van geschikte detectiemethodes.
M. Bremer
Analyse (vakblad voor o.a. Medisch analisten) aug 2014
- 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".