



Algemene gegevens	
PPS-nummer	AF-SIP-14002
Titel	SIP Customised processed food for quality and health
Topsector en innovatiethema	Agri & Food, thema 7 & 9 Producttechnologie & duurzame maaktechnologie
Projectleider (onderzoek)	Erwin Beckers (TNO) / Miriam Quataert (FBR)
PPS-coördinator (namens private partij)	-
Contactpersoon overheid	Cor Wever, ministerie EZ directie ANK
Status (lopend of afgerond)	Lopend
Type onderzoek (F, T of V)	T
Werkelijke startdatum	01.01.2015
Werkelijke einddatum	31.12.2016
Korte omschrijving inhoud	Het doel is nieuwe soorten van verwerking en verwerkte voedingsmiddelen te ontwikkelen die flexibeler zijn en snel kunnen worden aangepast aan zowel persoonlijke context van consument als aan de industriële context.

Highlights

Wageningen UR Food & Biobased Research (FBR) en TNO bundelen hun kennis en expertise op gebied van voedsel- en voedingsonderzoek zodat marktpartijen en overheid maar bij één loket hoeven aan te kloppen voor de complementaire expertise van beide organisaties. Dit gebeurt binnen zogenoemde Strategische Innovatieprogramma's (SIP). De SIP 'Customised processed food for quality and health' is op 1 april 2015 breed openbaar gemaakt. Binnen dit programma zijn tot nu toe twee projecten opgestart met verschillende bedrijven.

Het eerste project is voortgekomen uit de kennisagenda van het Protein Competence Centre en richt zich op het voorspellen van de functionaliteit van eiwit-isolaten die een complexe combinatie van natuurlijke ingrediënten bevatten in een voedings- of veevoederproduct. De nadruk ligt op de effecten van de aanwezigheid van lipiden op typische functionele eigenschappen van eiwitten waarbij eiwitingrediënten bestudeerd worden die relevant zijn voor de industriële partners.

In het tweede project wordt gedetailleerde kennis ontwikkeld hoe voedselperceptie wordt beïnvloed door ingrediënten, verwerking, voedselstructuur en externe modulators. Dit is nodig om de productie van verwerkte voedingsmiddelen te kunnen optimaliseren in termen van gezondheid, duurzaamheid en acceptatie door consumenten. De ontwikkelde kennis wordt getoetst in de applicaties vetreductie in chocolade, smaakdosering in proteïnerijke producten (o.a. vleesvervangers), suikerreductie in yoghurt, zoutreductie in kaas en optimale nutritionele waarde creëren van brood en bakkerijproducten.

Verder krijgt de 1-loketfunctie steeds meer vorm. FBR en TNO werken steeds intensiever samen op dit onderwerp zowel op business development en inhoudelijke expertise als op allerlei organisatorische zaken zoals projectmanagement, PR en ondersteunende diensten.

Dit programma staat op Kennis Online beschreven, via deze link te benaderen:
<http://www.wageningenur.nl/en/project/AFSIP14002-Customized-Processed-Food-for-Quality-and-Health-1.htm>