



<b>Algemene gegevens</b>	
PPS-nummer	<b>TKI nummer AF 16073</b>
Titel	<b>Groente als ingrediënt</b>
Thema	<b>Kernthema Consument en Maatschappij</b>
Uitvoerende kennisinstelling(en)	<b>Wageningen Food &amp; Biobased Research HAS Den Bosch</b>
Projectleider onderzoek (naam + emailadres)	<b>Monique.vingerhoeds@wur.nl</b>
Penvoerder (namens private partijen)	<b>Anne van Rijsingen, Proverka</b>
Contactpersoon overheid	<b>Cor Wever</b>
Werkelijke startdatum	<b>1-1-2017</b>
Werkelijke einddatum	<b>31-12-2019 (gepland)</b>

<b>Goedkeuring penvoerder / consortium</b>	
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:	

<b>Korte omschrijving inhoud/doel PPS</b>
<p>Wat is er aan de hand? Wat doet het project daaraan? Wat levert het project op? Wat is het effect hiervan?</p>
<p>Uit onderzoek is gebleken dat het eten van groente samenhangt met een lager risico op chronische ziekten en daarmee de gezondheid bevordert. Recent is de aanbeveling voor groente verhoogd naar minimaal 250 gram per dag voor jongeren vanaf 14 jaar. Echter, maar weinig jongeren in de leeftijd van 12-20 jaar, halen deze aanbeveling. Om hier verandering in te brengen, is inzicht in de doelgroep nodig, moet onderzocht worden wat het juiste product voor specifieke eetmomenten is voor deze doelgroep en moeten deze producten ontwikkeld worden. Het project Groente als Ingrediënt gaat de strijd aan om de groenteconsumptie onder jongeren te verhogen.</p> <p>Op dit moment is bij jongeren de avondmaaltijd het belangrijkste eetmoment voor groente. Echter, zolang groente alleen bij het avondeten geconsumeerd wordt, is het lastig om de norm van 250 gram te halen. Door het ontwikkelen van een gevarieerd productaanbod geschikt voor eetmomenten buiten de warme maaltijd, kan de groenteconsumptie verhoogd worden. Naast verse, minimaal bewerkte groenten, zijn juist de groenterijke producten, die verwerkte groenten bevatten, interessant.</p> <p>Binnen het project worden verschillende groenterijke producten voor een eetmoment buiten de warme maaltijd ontwikkeld, waarbij zoveel mogelijk rekening gehouden wordt met de richtlijnen gezonde voeding met betrekking tot calorie-inname en gehalte aan toegevoegd zout, suiker of (verzadigd) vet. Het effect van het aanbieden van deze producten op de groente-inname wordt bepaald in een real life situatie.</p> <p>Om de producten zo goed mogelijk te laten aansluiten bij de gewoontes van de jongeren, wordt ook hun huidig eetgedrag in kaart gebracht. De jongeren worden ook betrokken bij de evaluatie van de groenteconcepten.</p> <p>De verwachting is dat dit project zal leiden tot een nieuwe aanpak rond productontwikkeling en onderzoek bij deze specifieke doelgroepen in real-life situaties. Verder levert dit project</p>

groenteproducten op die aansluiten op de behoeften van deze doelgroep. Door juist deze jongeren te helpen gezonder te eten draagt dit project sterk bij aan de preventie van leefstijl-gerelateerde ziekten.

<b>Planning en voortgang (indien er wijzigingen zijn t.o.v. het projectplan svp toelichten)</b>	
Loopt de PPS volgens planning?	<b>Ja</b>
Zijn er wijzigingen in het consortium/de projectpartners?	<b>Ja, per 1 januari 2018 heeft Hutten het project verlaten en heeft Appel BV de rol van Hutten overgenomen.</b>
Is er sprake van vertraging en/of uitgestelde opleverdatum?	<b>Nee</b>
Is er sprake van inhoudelijke knelpunten, geef een korte beschrijving	<b>Nee, er zijn geen knelpunten. Wat wel opvalt is dat het lastig is om de lage SES jongeren te bereiken. Op scholen in een lage SES wijk zitten ook jongeren die wonen in een hoge SES wijk. We richten ons daarom in het onderzoek nu op alle jongeren, waarbij we zeker scholen die een opleiding met een laag niveau en/of die staan in een lage SES wijk meenemen.</b>
Is er sprake van afwijkingen van het ingezette budget/de begroting? Indien financiering uit WR-capaciteit: is er sprake van NAPRO? Zo ja geef een toelichting	<b>Ja Het eerste jaar leverde vooral werk op voor de HAS. Andere partners hadden een kleinere rol en blijven daarom achter op de begroting. In 2018 wordt er een groter beroep gedaan op alle partners omdat de productontwikkeling opgeschaald moet worden voor de uitvoer van een interventie op scholen. Hierdoor zal naar verwachting de begroting ingelopen worden.</b>
Verwacht u een octrooi-aanvraag vanuit deze PPS	<b>Nee</b>

<b>High lights: geef een korte beschrijving van de belangrijkste resultaten tot nu toe</b>
<p><u>Eetgedrag van jongeren</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analyse van de Jongerenmonitor GGD, VCP data en literatuur eetgedrag jongeren laat zien dat meer dan 50% van de ondervraagde jongeren niet dagelijks groente eet. Als de jongeren groente eten, dan eten ze te weinig groente, namelijk gemiddeld nog geen 100 gram groente per dag. De groente die de jongeren eten, eten ze met name bij de warme maaltijd en een klein beetje als tussendoortje of bij de lunch. Vooral buiten die warme maaltijd liggen dus kansen om jongeren meer groente te laten eten.</li> <li>Focusgroepen met jongeren (eerst een ronde verkennende gesprekken en daarna een ronde verdiepende gesprekken) bevestigde dit beeld. De jongeren gaven aan 50-100 gram groente per dag te eten. Commentaar op foto's van groenteproducten leerde dat groente vooral niet zichtbaar moet zijn. Verder moeten de producten makkelijk te eten zijn en goed smaken en vullen.</li> <li>Via eetdagboekjes, ingevuld door jongeren via hun telefoon, werd verder duidelijk dat er in de ochtend en begin van de middag een voorkeur is voor zoete tussendoortjes. In de middag en avond is er een voorkeur voor hartige snacks. Alhoewel de meeste eetmomenten thuis zijn worden deze snacks juist vooral buitenshuis gegeten met vrienden en klasgenoten.</li> </ul> <p><u>Productontwikkeling</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Er zijn twee groenterijke producten ontwikkeld: een hartige gefrituurde snack en een zoete snack. <ul style="list-style-type: none"> <li>Het hartige product bevat 50 gram groente per portie en 146 kcal.</li> <li>Het zoete product bevat 75 gram groente per portie en 221 kcal.</li> </ul> </li> <li>In 2018 worden deze producten verder geoptimaliseerd qua samenstelling en de productie wordt opgeschaald voor de interventie.</li> </ul>

<b>Aantal opgeleverde producten in 2017</b> (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
Er zijn verslagen van twee studenten van de HAS en een student van Wageningen UR. Deze zijn nog niet publiek beschikbaar. Er is wel een nieuwsbrief uitgebracht, die ook terug te vinden is op de Kennisonline pagina van het project ( <a href="https://www.wur.nl/en/project/AF16073-Groente-als-ingredient.htm">https://www.wur.nl/en/project/AF16073-Groente-als-ingredient.htm</a> ).			

### **Actuele samenvatting van het project voor de website Kennisonline**

Uit onderzoek is gebleken dat het eten van groente samenhangt met een lager risico op chronische ziekten en daarmee de gezondheid bevordert. Recent is de aanbeveling voor groente verhoogd naar minimaal 250 gram per dag voor jongeren vanaf 14 jaar. Echter, maar weinig jongeren in de leeftijd van 12-20 jaar, halen deze aanbeveling. Meer dan 50% van de in de jongerenmonitor ondervraagde jongeren eet niet dagelijks groente. Als de jongeren groente eten, dan eten ze te weinig groente, namelijk gemiddeld nog geen 100 gram groente per dag. Om hier verandering in te brengen, is inzicht in de doelgroep nodig, moet onderzocht worden wat het juiste product voor specifieke eetmomenten is voor deze doelgroep en moeten deze producten ontwikkeld worden. Het project Groente als Ingrediënt gaat de strijd aan om de groenteconsumptie onder jongeren te verhogen.

Op dit moment is bij jongeren de avondmaaltijd het belangrijkste eetmoment voor groente. Echter, zolang groente alleen bij het avondeten geconsumeerd wordt, is het lastig om de groente norm van 250 gram te halen. Om de groenteconsumptie buiten de avondmaaltijd toe te laten nemen, is er behoefte aan een sterke verbreding van het productaanbod. Via eetdagboekjes, ingevuld door jongeren via hun telefoon, werd duidelijk dat in de ochtend en begin van de middag er een voorkeur is voor zoete tussendoortjes. In de middag en avond is er een voorkeur voor hartige snacks. Alhoewel de meeste eetmomenten thuis zijn worden deze snacks juist vooral buitenshuis gegeten met vrienden en klasgenoten.

Door het ontwikkelen van een gevarieerd productaanbod geschikt voor eetmomenten buiten de warme maaltijd, kan de groenteconsumptie verhoogd worden. Naast verse, minimaal bewerkte groenten, zijn juist de groenterijke producten, die verwerkte groenten bevatten, interessant. Het doel is het verhogen van de groenteconsumptie door het ontwikkelen van een gevarieerd productaanbod geschikt voor eetmomenten buiten de warme maaltijd. Bij deze doelgroep moet groente vooral niet zichtbaar moet zijn. Verder moeten de tussendoortjes makkelijk te eten zijn en goed smaken en vullen.

Binnen het project worden verschillende groenterijke producten voor een eetmoment buiten de warme maaltijd ontwikkeld, waarbij zoveel mogelijk rekening gehouden wordt met de richtlijnen gezonde voeding met betrekking tot calorie-inname en gehalte aan toegevoegd zout, suiker of (verzadigd) vet. Het effect van het aanbieden van deze producten op de groente-inname wordt bepaald in een real life situatie.

De verwachting is dat dit project zal leiden tot een nieuwe aanpak rond productontwikkeling en onderzoek bij deze specifieke doelgroepen in real-life situaties. Verder levert dit project groenteproducten op die aansluiten op de behoeften van deze doelgroep. Door juist deze jongeren te helpen gezonder te eten draagt dit project sterk bij aan de preventie van leefstijl-gerelateerde ziekten.

### **Bijlage: Titels van producten en links naar informatie op openbare websites (w.o. Kennisonline)**

<https://www.wur.nl/en/project/AF16073-Groente-als-ingredient.htm>

<https://www.wur.nl/nl/Onderzoek-Resultaten/Topsectoren/show/Groente-als-ingredient-1.htm>

<http://topsectoragrifood.nl/project/groente-als-ingredient/>

Akkoord: Hans van der Kolk (Topsectorsecretaris)