



<b>Algemene gegevens</b>	
PPS-nummer	<b>AF-16091</b>
Titel	<b>Snelle on-site screening op authenticiteit van oliën, vetten en afgeleide producten voor food en feed</b>
Thema	<b>Voedselveiligheid</b>
Uitvoerende kennisinstelling(en)	<b>RIKILT – Wageningen University and Research</b>
Projectleider onderzoek (naam + emailadres)	<b>Yannick Weesepeel, yannick.weesepeel@wur.nl</b>
Penvoerder (namens private partijen)	<b>Annette Klomp, klomp@mvo.nl</b>
Contactpersoon overheid	<b>Marjan van Creij</b>
Startdatum	<b>1 februari 2017</b>
Einddatum	<b>1 februari 2020</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>Dit project heeft als doel de ontwikkeling van screeningsmethoden waarmee oliën, vetten en afgeleide producten met behulp van draagbare scanners (infrarood en Raman spectroscopie) on-site kunnen worden gescreend op authenticiteit en waarmee frauduleuze toevoegingen en onbedoelde verontreinigingen snel kunnen worden ontdekt. Hiervoor moeten spectroscopische databases worden aangelegd die universeel zijn om authentieke oliën en vetten te 'herkennen'.</p> <p>De innovatie in dit project betreft het op locaties zoals havens en pakhuisen binnen enkele seconden een olie of vetmonster te screenen op authenticiteit, onafhankelijk van welk toegevoegd low-cost additief er is gebruikt. De spectroscopische databases bevatten data van producten van verschillende fabrikanten, wat de applicaties breed inzetbaar maakt.</p> <p>Deze vernieuwing heeft als impact dat het de beheersing van fraude met oliën en vetten verhoogt voor de betrokken bedrijven. Dit heeft dan ook direct gevolgen voor de veiligheid en integriteit van het voedsel verderop in de keten van producent tot consument. Verder draagt het snel en vroeg opsporen van mogelijke fraude-issues bij aan het voorkomen van economische schade voor de betrokken bedrijven en de gehele keten. Het vroegtijdig opsporen van fraude-issues draagt daarbij ook bij aan de toename van het maatschappelijk vertrouwen in de voedsel- en diervoederveiligheid.</p>

<b>Resultaten</b>
<p><u>Wat is er aan de hand?</u></p> <p>Voedsel fraudezaken komen vaak als donderslag bij heldere hemel. Het inzetten van specifieke analysemethoden heeft dan ook weinig zin, omdat deze vaak gericht zijn op één bepaalde adulterant. Zeker in het geval van oliën en vetten zijn er grote productstromen en een zeer hoog aantal potentiële laagwaardige oliën en vetten en afgeleide producten zoals vetzuren en (deo-</p>

)destillaten die kunnen worden gebruikt voor het aanlengen van eindproducten. Er is dan ook de behoefte aan een low-cost, snelle screeningsmethode die onafhankelijk van de bijgemengde component de authenticiteit van een olie, vet of afgeleid product kan vaststellen.

Wat doet het project daaraan?

De innovatie in dit project betreft de ontwikkeling van screeningsmethoden waarmee oliën, vetten en afgeleide producten met behulp van draagbare scanners on-site kunnen worden gescreend op authenticiteit en waarmee frauduleuze toevoegingen en onbedoelde verontreinigingen snel kunnen worden ontdekt. In de laatste fase zullen de methoden ook daadwerkelijk on-site worden toegepast. In 2017 is het project aangevangen met het inventariseren van gewenste pilot applicaties i.s.m. de MVO en Vernof leden (T1). Vervolgens is er een workshop georganiseerd, waarbij een selectie is gemaakt van de ideeën (T2). Hieruit zijn acht pilotapplicaties gekomen verdeeld over 6 olie- en vetcategorieën. Vervolgens is een bemonsteringsstelsel opgezet onder de partners, is de benodigde scanapparatuur geïnstalleerd en is aangevangen met het bepalen van de haalbaarheid van de individuele pilotapplicaties (T3). T3 loopt over de jaargrens heen en wordt in mei 2018 afgesloten.

Wat levert het project op?

De partners kunnen met de in het project ontwikkelde applicaties zeer snel op een productielocatie, in een (transfer-)haven of in hun eigen opslag screenen of de betrokken hoogwaardige oliën en vetten en afgeleide producten authentiek zijn. Hierbij kan snel en gerichter worden beslist of een partij voor nadere analyse naar het chemisch laboratorium moet worden gestuurd.

Wat is het effect hiervan?

Deze vernieuwing heeft als impact dat het de beheersing van fraude met oliën en vetten verhoogt voor de betrokken bedrijven. Dit heeft dan ook direct gevolgen voor de veiligheid en integriteit van het diervoeder en voedsel verderop in de keten van producent tot consument. Verder draagt het snel en vroeg opsporen van mogelijke fraude-issues bij aan het voorkomen van economische schade voor de betrokken bedrijven en de gehele keten en verkleint het de kans op fraude gerelateerde voedselveiligheidsissues en afname van het maatschappelijk vertrouwen in de voedsel- en diervoederveiligheid.

<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
			2

**Bijlage: Titels van de producten of een link naar de producten op een openbare website**

Inleiding: Kick-off PPS snelle on-site screening van oliën en vetten

10 maart 2017, MVO Zoetermeer.

Producten: vertrouwelijk

Workshop: Taak 2 zoals beschreven in projectvoorstel

28 juni 2017

Producten: vertrouwelijk

KennisOnline website: <https://www.wur.nl/nl/project/Snelle-on-site-screening-op-authenticiteit-van-oliën-vetten-en-afgeleide-producten-voor-food-en-feed.htm>