



Eindrapportage: Vervolgproject "Actieteam verbetering productsamenstelling 2".  
Samenwerkingsproject op gebied van akkoord verbetering projectsamenstelling:  
VWS, FNLI, Wageningen Food & Biobased Research en NIZO Food Research

<b>Algemene gegevens</b>	
PPS-nummer	AF18140
Titel	Vervolgproject "Actieteam verbetering productsamenstelling 2"
Thema	Gezond en Veilig
Uitvoerende kennisinstelling(en)	WFBR / NIZO
Projectleider onderzoek (naam en emailadres)	Miriam Quataert <a href="mailto:miriam.quataert@wur.nl">miriam.quataert@wur.nl</a>
Penvoerder PPS (namens private partij)	NVT
Contactpersoon overheid	Cor Wever (VWS Erica Smale)
Totale projectomvang (k€)	150Keuro
Adres van de projectwebsite	<a href="https://www.wur.nl/nl/Onderzoek-Resultaten/Onderzoeksinstituten/food-biobased-research/Show-fbr/Vervolgproject-Actieteam-Verbetering-Productsamenstelling.htm">https://www.wur.nl/nl/Onderzoek-Resultaten/Onderzoeksinstituten/food-biobased-research/Show-fbr/Vervolgproject-Actieteam-Verbetering-Productsamenstelling.htm</a>
Werkelijke startdatum	1 augustus 2018
Werkelijke einddatum	29 maart 2019

<b>Goedkeuring penvoerder/consortium</b>	
De eindrapportage dient te worden besproken met de penvoerder/het consortium. De TKI('s) nemen graag kennis van eventuele opmerkingen over de rapportage.	
De penvoerder heeft namens het consortium de eindrapportage	NVT
Eventuele opmerkingen over de eindrapportage:	De workshop: Workshop Food Reformulation vindt plaats op 4 april 2019: extra kosten hiervoor worden betaald door WFBR

<b>Korte omschrijving inhoud/doel PPS</b>
Wat is er aan de hand? Wat doet het project daaraan? Wat levert het project op? Wat is het effect hiervan?
Vervolgproject: "Actieteam verbetering productsamenstelling 2" bestaat uit 3 werkpakket-onderdelen, met als doel: dienstverlening aan bedrijven door relevante experts uit het werkveld kennis te laten delen, met als doel om de industrie te ondersteunen met praktische technologische kennis rondom het verbeteren van de productsamenstelling. Op deze manier kan een bijdrage worden geleverd aan het maken van een gezondere keuze door de consument, wat op zijn beurt bijdraagt aan het verbeteren van de volksgezondheid. <b>WP 1 Adviesgesprekken</b> De ondersteuning bestaat uit adviesgesprekken, een terugkom moment bij het betrokken instituut om de behaalde resultaten te bespreken en ondersteuning te bieden bij de implementatie van vraagstukken rondom zout-, suiker-, en vetvervangers. <b>WP 2 Workshop Markt beschikbare oplossingen</b>

- Workshop voor MKB'ers uit de levensmiddelenindustrie en ingrediëntenleveranciers van zout-, suiker-, en vetvervangers, om kennis over te brengen en tegelijkertijd een aantal producten op smaak te laten beoordelen.

**WP 3 Expertadvies bij sectorafspraken**

- Ondersteunen opstellen sector doelstellingen
- Ondersteuning invulling WAC formulieren met name bij de onderbouwing van de voorgestelde herformuleringen.

**Mutaties ten opzicht van het oorspronkelijke projectplan en follow-up**

Zijn er wijzigingen geweest in het consortium/de project-partners? Zo ja, benoem deze	Nee geen wijzigingen
Zijn er inhoudelijke wijzigingen geweest in het project?	FNLI heeft haar inkind bijdrage aan het project gereduceerd ivm ander prioriteiten. Hierdoor zijn in overleg met VWS het aantal cases in WP 1 van 20 naar 16 stuks gegaan.
Is er sprake van een of meer octrooi-aanvra(a)g(en) (first filing(s)) vanuit deze PPS?	Nvt
Is er sprake van spin-offs (contractonderzoek dat voortkomt uit dit project, aanvullende subsidies die zijn verkregen, of spin-off bedrijvigheid)	Moet nog blijken
Binnen hoeveel jaar zullen de private partijen resultaten uit dit project gaan gebruiken in de praktijk?	Vanaf nu: adviesgesprekken geven partners direct mogelijkheid om aan de slag te gaan Workshop: moet nog blijken
In hoeverre heeft het project bijgedragen aan de ontwikkeling van de betrokken kennisinstelling(en) (bijv. wetenschappelijk track record, nieuwe technologie, nieuwe samenwerkingen)?	Project heeft voornamelijk geleid tot het toegankelijk maken van bestaande kennis binnen kennisinstellingen naar de markt. Verder leidt de workshop naast kennisoverdracht van instituten naar de markt ook tot het aansluiten van de markt (lees bedrijfsleven / ingrediënten leveranciers) op reeds bestaande toepassingen in de markt (producerende bedrijven / retail)
Krijgt het project een vervolg in de vorm van een nieuw project of een nieuwe samenwerking? Zo ja, geef een toelichting	Ja, het project zal een vervolg krijgen: een samenwerkingsproject tussen VWS, FNLI, CBL en andere branche verenigingen wordt op dit moment vormgegeven. Het project zal pre-competitief zijn en gericht op suikerreductie. In het preventie akkoord heeft men doelstellingen neergelegd voor suikerreductie. Het streven is via dit vervolgproject de betrokken branches te ondersteunen met: 1- herformuleringsstrategieën d.m.v. modelontwikkeling o.b.v. fysische parameters ; 2- consumentenonderzoek naar waarneming en beleving, strategieën voor stimuleren van acceptatie en lange-termijn effect van blootstelling aan suiker gereduceerde producten; 3- economische impact in de keten; 4- impact op suikerinname (en evt. ook gezondheidsimpact, afhankelijk van uitkomsten huidige RIVM onderzoek).

**Resultaten**

Wat heeft het project concreet opgeleverd?

**WP 1 Adviesgesprekken**

16 cases zijn behandeld in WP1. Het betrof hier met name MKB bedrijven maar ook enkele grote ondernemingen, starters en een winkelketen. De productgroepen van de cases waren 6 maal bakkerij (bladerdeeg, tortilla, koek, glutenvrij brood, repen, biscuit), 4 maal sauzen (maaltijden, 2x soja), en verder siroop / frisdrank / snacks / spreads en zuivel / softijs. De vraagstukken waren verspreid over verschillende aandachtsgebieden. Hierbij was het grootste gedeelte op gebied van suikerverlaging (inclusief 1 maal calorie verlagen). De rest van de cases was op gebied van vetverlaging (4x), zoutverlaging (3x), en vezelverrijking. Van de 16 cases zijn er 3 door het NIZO uitgevoerd en 13 door WFBR. Net als bij het vorige project is de reactie van de bedrijven zeer enthousiast en levert het veel goede discussie en actie bij de bedrijven en

vervolgtrajecten op. Precieze output zal duidelijk worden na de terugkom gesprekken die in maart / april 2019 plaats vinden.

### **WP 2 Workshop Markt beschikbare oplossingen**

Na decennia lang onderzoek te hebben gedaan naar herformulering deelt WFBR de highlights van haar kennis op dit thema, namelijk herformulering van bakkerij en zoetwaren. De workshop wordt geopend door Marian Geluk, directeur FNLI. Zij zal ingaan op het Akkoord Gezonde Productsamenstelling en de noodzaak van herformuleren binnen de voedingsmiddelensector. Het Diabetesfonds en de Nierstichting geven een inleiding over het belang van suiker- en zoutreductie. Daarna delen drie Wageningse experts hun kennis op dit thema. Martijn Noort trapt af met een presentatie over het verbeteren van de voedingswaarden van bakkerijproducten. Ruud van der Sman, wereldwijd leidende onderzoeker op het gebied van de toepassing van natuurkunde op voedselmaterialen, schets het theoretisch kader van suikervervanging in bakkerijproducten op basis van twee fysische kengetallen. Stefano Renzetti, internationaal erkende onderzoeker op het gebied van suiker- en vetreductie en voedingsvezelverrijking in (banket)bakkerijproducten, sluit af met een presentatie over de toepassing van deze fundamentele kennis op voedingsproducten en werpt een blik op de toekomst. Hoe kunnen we producten ontwikkelen die gezond en smaakvol zijn? Verder presenteert een 4-tal (concurrerende) ingrediëntenleveranciers haar lekkerste suikervrije cake en doet mee aan een smaaktest voor de deelnemers - het ultieme bewijs voor toenemende transparantie. Ook is er een markt waarbij een 6-tal ingrediëntenleveranciers en producenten hun producten zullen etaleren en toelichten. De doelgroep deelnemers zijn ingrediëntenleveranciers en producenten uit de bakkerij en zoetwarenbranche. De workshop is 4 april. We streefden naar 30 deelnemers, echter nu hebben we al meer dan 45 aanmeldingen, dat het belang van dit onderwerp goed weergeeft.

### **WP 3 Expertadvies bij sectorafspraken**

FNLI heeft aangegeven om 1 categorie te ondersteunen, namelijk pizza. Bij een meeting georganiseerd door FNLI met diverse pizzaproducten (voor retail en out-of-home) en retailers, zijn 2 experts van WFBR bij geweest (een bakkerij- en vleestechnoloog). Vooraf was door de deelnemers geïnventariseerd wat de samenstelling is van de 'gemeenschappelijke' pizza's (zoals pizza Hawaï of salami). WFBR experts hebben aangegeven wat de mogelijkheden zijn voor zout- en vetreductie in de diverse componenten van de pizza (middels een PowerPoint presentatie). Voor de deegcomponent is uitgelegd wat de complexe rol van zout is (impact op deeg eigenschappen, shelf life etc), en zijn strategieën om zout te reduceren (stapsgewijs, compensatie, sensorisch contrast, encapsulatie) toegelicht. Voor vleesproducten is ook de complexe rol van zout (impact op textuur, smaak, shelf life etc) uitgelegd, en diverse strategieën om zout te reduceren (wateractiviteit gedreven, multi-hurdle benadering etc) en ook de rol van vet (structuur, smaak geur en kleur). Bij vetreductie is de impact op shelf life en rijping toegelicht. Ook bij kaas ging het over de complexe rol van zout (pH controle, rijping, smaak, tegen microbiële groei), en verder over zoutvervanging en de rol van vet (structuur, smaak, geur, mondgevoel). Verder kwam consumentenacceptatie bij zoutreductie aan bod en werden routes voor verbetering van de productsamenstelling toegelicht, waarbij met name gesproken is over de individuele componenten van pizza en het gebruik van 'composieten' (bijv. smaakcontrast). Er is geadviseerd om de gehalten van de losse componenten (verder) te inventariseren. Opvallend was dat de ambities die door de producenten en retailers uitgesproken werden in de meeting, niet erg uitdagend lijken te zijn (bijv. 5% zoutreductie in 2 jaar)

Wat is het effect hiervan en voor wie?

**WP1:** Binnen de cases wordt de state of the art kennis op gebied van herformulering begrijpelijke taal gedeeld met de bedrijven. Deelnemende bedrijven kunnen direct aan de slag en kunnen in het terugkom gesprek de resultaten evalueren / bijsturen met de experts.

**WP2:** Met de kennis in de workshop zullen producenten meer kennis hebben over herformuleringen en ook over beschikbare oplossingen in de markt.

**WP3:** WFBR heeft bijgedragen aan het concreet maken van de sectorafspraken van de pizza branche.

**Aantal opgeleverde producten** (geef in een bijlage de titels en/of omschrijvingen van de producten of een link naar de producten op andere openbare websites)

Wetenschappelijke artikelen	Rapporten	Artikelen in vakbladen	Inleidingen/workshops
-----------------------------	-----------	------------------------	-----------------------

		VMT artikel over workshop: komt uit na 4 april	Workshop Food reformulation <a href="https://www.wur.nl/nl/Onderzoek-Resultaten/Onderzoeksinstituten/food-biobased-research/Show-fbr/Workshop-Food-Reformulation.htm">https://www.wur.nl/nl/Onderzoek-Resultaten/Onderzoeksinstituten/food-biobased-research/Show-fbr/Workshop-Food-Reformulation.htm</a>
--	--	--	--

**Bijlage: Titels/omschrijvingen van alle producten of een link naar deze producten op de projectwebsite of andere publieke websites**