

Tiende monitoring laat flinke reductiesprong zien bij grootbedrijf

# Bakkerij gebruikt fors minder zout



De tiende zoutmonitoring is er voor het grootbedrijf in de bakkerij één om door een ringetje te halen. De industrie zit met een gemiddelde van 1,61 procent ruim beneden de wettelijke norm van 1,8 procent, waaraan het ambacht ook grotendeels voldoet. Vorig jaar zat de industrie op 1,76 procent en het ambacht op 1,91 procent. Van de 102 monsters uit het ambacht, komen er dit jaar 41 uit boven de norm; van de 400 monsters uit de industrie zijn dat er 34.

DOOR ANNE MIEKE RAVENSHORST

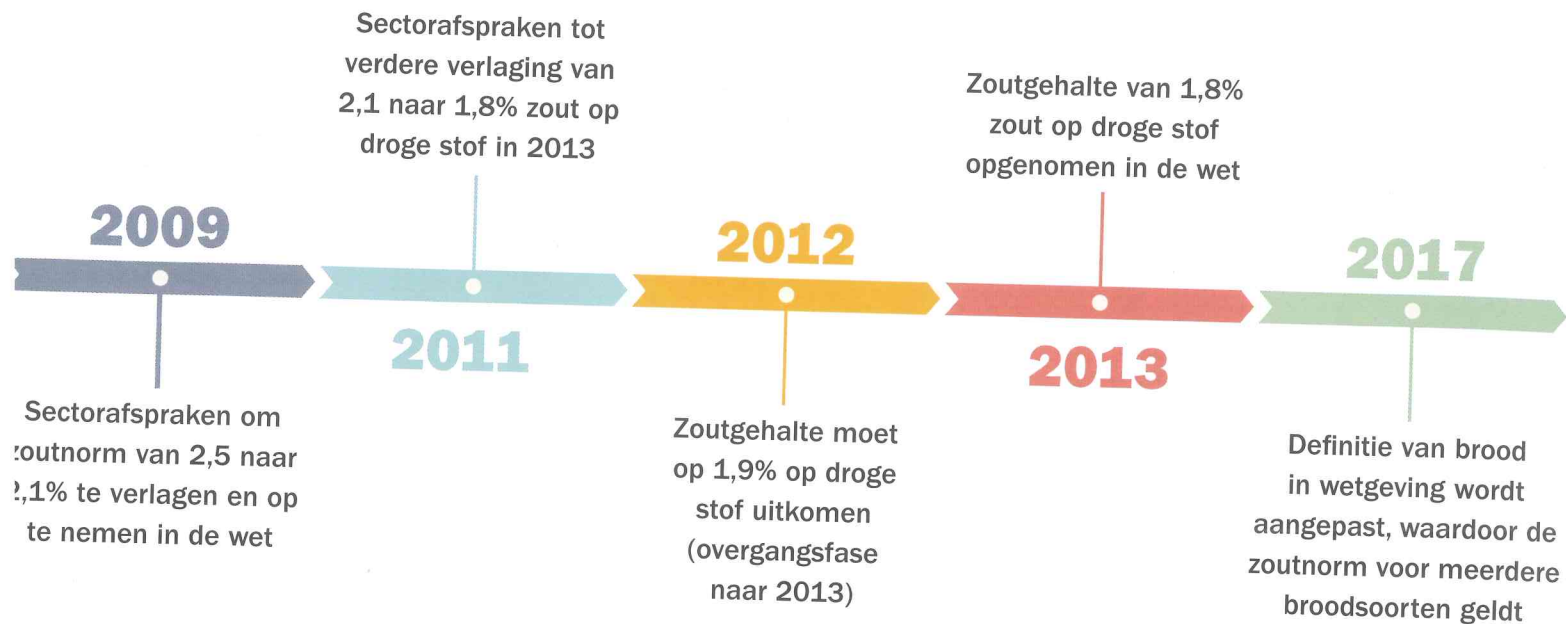
**H**et afgelopen decennium zijn grote stappen gezet als het gaat om de zoutreductie op brood. De bakkerijsector dient in de Nederlandse voedingsbranche zelfs als voorbeeld voor andere sectoren, dat wordt gestaafd door het Ministerie

van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS). En daar zijn ze bij de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) in Wageningen best een beetje trots op.

'We zien dit jaar een flinke verlaging van het gemiddelde zoutgehalte in brood ten opzichte van voorgaande jaren', zegt Edith van Peij, Kennisspecialist Voeding en Levensmiddelenwetgeving bij NVB.

## Opdrachtgever monitoring

De NVB is de afgelopen 5 jaar opdrachtgever geweest van de zoutmonitoring. Het ambacht, vertegenwoordigd door de NBOV, brengt de zoutnorm op een andere manier onder de aandacht en heeft zich 5 jaar geleden teruggetrokken. Daarmee komt de 'substantiële' financiering van dit onderzoek voor rekening van het grootbedrijf, dat via de retail tevens de grootste leverancier is van brood en aanzienlijk belang heeft bij de resultaten.



Met deze meting zijn we heel blij. Na één keer weet je nog niet of deze meting een toevalstreffer is of dat alle bakkerijen inmiddels 'om' zijn. Daarom is de meting in 2019 een pannende.'

### Naar 1,61 procent

In 10 jaar tijd is het de Nederlandse bakkerij als totaal gelukt om het zoutgehalte in brood flink terug te brengen. Van de wettelijke norm van 2,5 procent zout op droge stof in 2008 is de gemiddelde toevoeging op droge stof anno 2018 gedaald naar 1,61 procent bij de industrie en 1,84 procent bij het ambacht.

In 2017 zat de Nederlandse bakkerij als totaal op 1,78 procent zout op droge stof. De industrie zat dat daarbij op 1,76 procent en het ambacht op 1,81 procent.

Uit de monitoring van 2018 komt naar voren dat van de 400 monsters uit het grootbedrijf 34 stuks (9%) boven de wettelijke norm van 1,8 procent zout op droge stof zit-

ten. Bij de 102 monsters uit het ambacht gaat het om 41 stuks (40%).

De zoutmeting laat verder zien dat binnen de steekproef bij het ambacht het grootbrood gemiddeld voldoet aan de norm. Kleinbrood gemiddeld overstijgt die norm en trekt daarmee het totaal aan overschrijdingen binnen het ambacht wat op.

Ook bij de industrie is het vooral het kleinbrood zuurstofarm verpakt, hard kleinbrood en stokbrood dat meer zout bevat. Maar over de hele linie voldoen de bakkers aan de zoutnorm.

Van Peij: 'In totaal oversteeg 40 procent van de steekproef uit het ambacht de norm. Gemiddeld komt de steekproef binnen ambachtelijk brood wel uit op 1,84 procent. En daarmee valt ook het ambacht net binnen de wettelijke norm, want 1,84 komt afgerond overeen met de wettelijke norm van 1,8 procent.'

Bij de naleving op het zoutgehalte

geeft VWS opdracht en is de NVWA de controlerende en handhavende instantie. Bij de nalevingscontrole hanteert de NVWA de norm van 1,8 procent.

De steekproef onder het aantal ambachtelijke bakkerijen is ongeveer in overeenstemming met het marktaandeel van het ambacht ten opzichte van de industrie; van de 502 monsters die zijn getest, komen er 400 uit de industrie en 102 uit het ambacht (bij die laatste groep zijn bakkers uitgekozen met 5 tot 10 winkels).

De omvang van de steekproef is daarmee representatief: landelijk

wordt ongeveer 85 procent van alle brood in het retailkanaal gekocht en 15 procent bij het ambachtelijke midden- en kleinbedrijf.

### De bemonstering

De 400 monsters uit het grootbedrijf komen weg bij 58 verkooppunten van 49 bakkerijen. Voor de mkb-sector zijn 26 middelgrote bakkerijen bezocht, met 5 tot 10 winkels. Het onderzoek heeft plaatsgevonden in de periode van mei tot en met augustus 2018.

Monsters zijn getrokken van 3 grootbroden en witte bolletjes. Bij de industrie is daar een breed palet kleinbrood aan toegevoegd, zoals harde broodjes, pita of desem.

Het NBC uit Wageningen bereidt de monitoring voor en verzamelt de monsters. In het laboratorium van Merieux Nutrisciences in Ede worden de metingen verricht, die vervolgens door het NBC worden geanalyseerd.

Het NBC voert een anonieme bemonstering uit. Bakkers of supermarkten weten niet dat de broden meegenomen worden voor het

### Hoe werkt de zouttoevoeging?

Bakkers die 1,5 procent zout op meelbasis aanhouden, komen in het bereidingsproces vrijwel altijd goed uit op 1,8 procent zout op droge stof. De wetgeving hanteert een zoutpercentage op droge stof. Daarom valt dat percentage altijd hoger uit dan hetgeen de bakker op meelbasis toevoegt. Het vocht verdwijnt, maar de hoeveelheid zout blijft gelijk, dit verdampt niet.

### Edith van Peij

Edith van Peij (30) is sinds een jaar in dienst bij de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) in Wageningen. Hiervoor werkte zij bij de branchevereniging voor voedingssupplementen NPN (Natuur- en Gezondheidsproducten Nederland).

Als kennisspecialist onderhoudt Edith van Peij contacten met de kwaliteitsmedewerkers van de achterban, met vragen over en weer over bijvoorbeeld het Warenwetbesluit Meel en Brood en, zoals nu, over de resultaten van de zoutmonitoring.



## Europese zoutwetgeving

Behalve zoutwetgeving in Nederland hebben exporterende Nederlandse bakkers te maken met wetgeving per land. Daarvoor geldt geen uniforme afspraak, behalve die van wederzijdse erkenning (voldoen aan de normen in het land van productie). Duitsland hanteert geen limiet. België kent een wettelijk maximum van 2 procent zout op droge stof.

Portugal heeft onlangs een voorstel gedaan van een reductie naar een maximum van 1 gram zout per 100 gram brood, waarbij de reductie stapsgewijs wordt doorgevoerd:

- 1) 1,3 g zout per 100 g brood vanaf 1 januari 2019;
- 2) 1,2 g zout per 100 g brood vanaf 1 januari 2020;
- 3) 1,1 g zout per 100 g brood vanaf 1 januari 2021
- 4) 1,0 g zout per 100 g brood vanaf 1 januari 2022.

De NVB is voorstander van het maken van afspraken op Europees niveau, zoals we dat ook in Nederland hebben gedaan. Hierdoor wordt een gelijk speelveld in de nationale en Europese sector bereikt.

landelijke zoutonderzoek. Daardoor is het onderzoek onafhankelijk en wordt de steekproef niet beïnvloed.

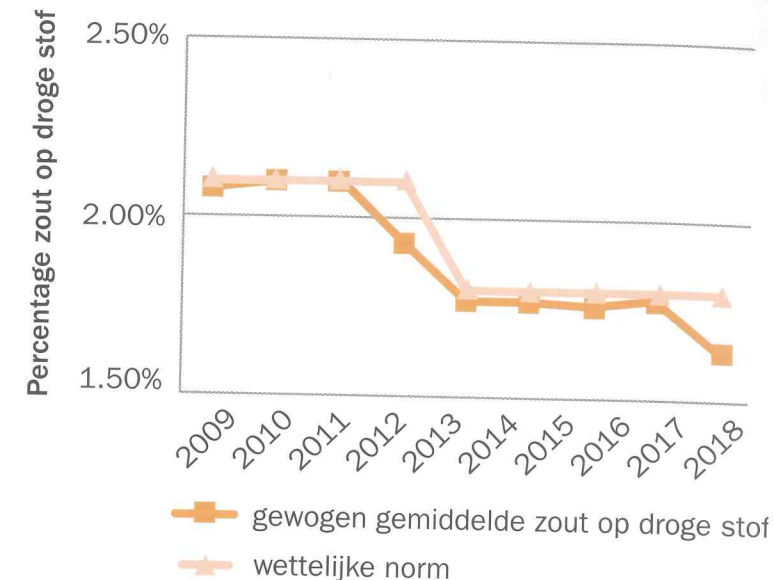
### Smaak en bakaard

Onderzoek heeft uitgewezen dat consumenten het lagere zoutgehalte geen afbreuk vinden doen aan de smaak. Ze eten er niet minder brood om, noch compenseren ze het lagere zoutgehalte in brood met bijvoorbeeld meer beleg of zouter beleg. Voor de smaakacceptatie heeft het huidige zoutgehalte dus geen effect.

De huidige zoutverlaging heeft op de kleur van de korst evenmin effect, zo blijkt uit eerder onderzoek van het NBC in wit en volkoren. Ook op celstructuur zijn geen verschillen waarneembaar, evenmin als op de bakaard.

De rijssnelheid kan iets hoger liggen, maar slechts in beperkte

gevallen is een minimale verlaging van de hoeveelheid gist noodzakelijk. In zowel wit- als volkorenbrood kan het lagere zoutgehalte tijdelijk een wat kleveriger deeg geven. Zout verstevigt het glutennetwerk bij verwerking van het deeg. Afhankelijk van de eiwitkwaliteit van meel of bloem kan dit zichtbaar zijn in het proces. Het deeg kan iets meer kleven en is minder stabiel tijdens de narijs. De ervaring heeft echter geleerd dat de



Het zoutgebruik in de bakkerij is in 10 jaar tijd flink afgenomen.

meeste bedrijven over voldoende vakkennis beschikken om deze kleine aanpassingen op te vangen.

'In de ambachtelijke bakkerij zijn deze effecten makkelijker op te vangen, zo blijkt uit ervaringen uit Engels onderzoek', zegt Van Peij, 'waarschijnlijk omdat de kleine bakker er sneller op kan inspelen. Kleverig deeg is in de industriële verwerking vaak wat lastiger, maar het deeg herstelt zich snel weer. We

zien dat de Nederlandse industriële bakkers daar inmiddels hun weg in gevonden hebben, zo blijkt uit de gemiddelde waarde.'

### Reductiesprong is mooi

Is het nu groot nieuws dat we aan de wet voldoen, vraagt Van Peij zich tot slot af. 'Nee, dat wekt geen verbazing. Iedere bakker dient aan deze norm te voldoen, het is immers de wet. Maar de reductiesprong van 0,15 (van 1,76% in 2017 naar 1,61% in 2018 bij de industrie, red.) is wel groot nieuws. Iedereen is nu wel zover gevorderd dat ze inzien hoe belangrijk het is om bij te dragen aan verlagen van de totale dagelijkse zoutinname, brood speelt daarin immers een grote rol. Vooral industriële bakkers, in samenspraak met de retail, zetten in op gezondheid door verlaging van zout. Die moeten we zien vast te houden.' ●



## Zoutinname Nederlanders

Brood is verantwoordelijk voor bijna 25 procent van de zoutinname in Nederland. Met andere woorden: een kwart van alle zout dat inwoners van Nederland binnen krijgen, komt van brood. Omdat brood een belangrijke voedingsbron is, is het voor de volksgezondheid van belang dat het zoutgehalte van dit product afneemt. In de periode van 2007 tot 2010 bedroeg de zoutinname per persoon per dag 9 gram. Daarvan kwam circa een kwart uit brood, wat neerkomt op 2,25 gram per dag. Het advies is: maximaal 6 gram zout per dag.

