



Inspiratiesessie in Wageningen door Daniëlle Oosthoek van FrieslandCampina.

Foto's Edwin Rensen

De haken, de ogen én de mogelijkheden

Hoe kun je het suikergehalte reduceren?

De NVB en FrieslandCampina zetten suikerreductie in gebak op de kaart. Er valt immers gezondheidswinst te behalen bij het terugdringen van suikerconsumptie. Dat is geen eenvoudige opgave, maar de branche onderkent de haken en ogen én ziet kansen.

DOOR EDWIN RENSEN

NVB en FrieslandCampina focusten op suikerreductie tijdens de Nationale Aanpak Productverbetering (NAPV). Er zitten haken en ogen aan het terugdringen van suiker, maar toch ziet de branche wel degelijk kansen. De vier belangrijkste motieven op een rij.

1. Reductie is niet eenvoudig vanwege de eigenschappen van suiker

De zoete stof heeft verschillende functies. Onder meer voor de textuur en conservering is suiker nodig. Het Preventieakkoord vereist actie op dit gebied, vanwege de toename van overgewicht. Maar het verminderen van het zoetheidsniveau heeft invloed op de smaak van het product.

Omdat suiker ook een smaakversterker is, wordt een product met minder suiker ook minder fruitig. Het verwijderen van suiker resulteert in een afname van droge stof en dus in een verandering in textuur en mondgevoel. Bovendien beïnvloedt het suikergehalte het vriespunt van bevroren producten zoals ijs en diepvriesgebak.

2. Aanpassing in receptuur vergt (ontwikkel)tijd

Om succesvol suiker te reduceren bij gebak zijn aanpassingen in recepturen nodig die relatief veel onderzoek en ontwikkeltijd vragen. Om verlies van smaak en textuur te compenseren, moet het recept worden aangepast, waardoor de kostprijs soms oploopt. Hierdoor is de oplossing niet eenvoudig, wel noodzakelijk, zo werd tijdens de bijeenkomst gesteld.

Een hindernis is ook dat vermindering van het suikergehalte invloed heeft op de microbiële houdbaarheid. Toch liggen er absoluut kansen omdat veel consumenten verlangen naar producten met minder toegevoegde suiker. Volgens NVB en FrieslandCampina wordt het daarmee tijd voor banketbakkers

om ook te veranderen en relevant te blijven voor de hedendaagse consument.

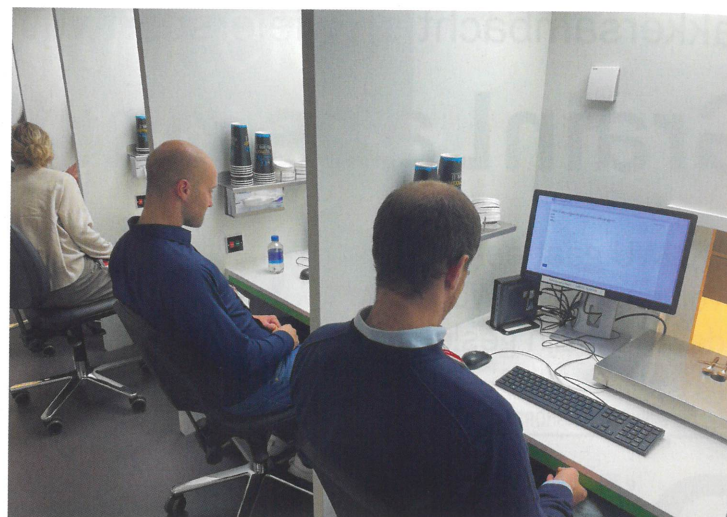
3. Ongestraft suiker verlagen is (nauwelijks) mogelijk

FrieslandCampina heeft de afgelopen periode op de R&D-afdeling verschillende tests uitgevoerd. Daaruit blijkt dat 1 tot 2 procent suikerverlaging mogelijk is zonder compensatie, 2 tot 4 procent suikerverlaging is mogelijk met aromaboosters en 2 tot 4 procent suikerverlaging is ook mogelijk inclusief enzymatische omzetting van natuurlijke melksuikers (lactose in galactose en glucose).

Suikerverlaging van meer dan 3 procent – zonder compensatie – kan problemen geven in bijvoorbeeld diepvriesapplicaties. FrieslandCampina heeft ook getest hoe de consument reageert zonder aankondiging. Het is getoetst met room voor ambachtelijke bakkerijen. De consument reageerde bij een suikerverlaging van 10 naar 8 procent niet negatief. Wanneer de reductie uitkomt onder die 8 procent merkt de consument het sneller en is de vraag of het product dan nog gekocht wordt.

4. Branche wil meewerken

FrieslandCampina heeft al jaren geleden een grootschalig suikerreductieprogramma opgezet. Doel is producten gezonder te maken en eraan bij te dragen dat consumenten onnodige overconsumptie van calorieën vermijden. Gedurende een



Tijdens de sessie konden de aanwezigen proeven van de slagroomschijf en inschatten waar de meeste en de minste suiker in zat.

periode van acht jaar verminderde het bedrijf de suikerhoeveelheid bij een groot deel van zijn producten. Vanaf nu ligt de focus daarbij ook op gebak.

De aanwezigen tijdens de inspiratiesessie blijken welwillend en hebben aangegeven mee te willen denken. Ze staan ook open voor een vervolgsessie die ertoe moet leiden

dat stapsgewijs het suikergehalte in banket gereduceerd wordt.

Overigens is er al wel een begin gemaakt: de VBZ maakte al afspraken over portiegrootte in koek, banket, tussendoortjes, chocolade en snoep. De VBZ is de Nederlandse branchevereniging voor producenten van koek, snoep, chocolade, zoutjes en noten. ●

Wettelijk kader zoals bij zout ontbreekt (nog)

Tijdens een bijeenkomst op 26 oktober in Wageningen is herhaaldelijk het voorbeeld van zoutreductie in brood genoemd. Het verschil daarmee – tot dusverre – is het wettelijk kader dat bij brood geldt maar bij gebak (nog) niet.

Bij brood is het in tien jaar tijd gelukt om het zoutgehalte met meer dan 25 procent terug te brengen. Waar in 2009 de wettelijke norm lag op 2,5 procent zout op droge stof, is inmiddels de gemiddelde toevoeging van zout op droge stof bij NVB-bakkerijen

gedaald naar 1,61 procent. Dit komt overeen met 393 mg natrium per 100 gram brood en 0,98 gram zout per 100 gram brood. Met deze 1,61 procent zitten de NVB-bakkerijen onder de huidige wettelijke norm; die ligt op 1,8 procent droge stof.

Bij gebak moet een vergelijkbare aanpak mogelijk zijn, denken de initiatiefnemers. Om mogelijke wettelijke bepalingen van de overheid voor te zijn, hebben NVB en FrieslandCampina daarom besloten een eerste aanzet te geven.