

## BAKKERSZOUT 2.0 | DE TREIN DENDERT VOORT

Inmiddels zijn we weer een fase verder in het opzienbarende project Bakkerszout 2.0. Fase 3 staat in het teken van de selectie van de beste nieuwe bakkerszoutsamenstelling, die voldoet aan de gestelde voorwaarden. Na deze fase volgt fase 4 waarin op lijn bij verschillende bakkerijen voor verschillende productgroepen getest zal gaan worden.

Binnen en buiten de sector neemt het enthousiasme over Bakkerszout 2.0 toe, - ook bij de media- en zouden sommige bakkers en retailers liever vandaag dan morgen willen starten met Bakkerszout 2.0. Echter om te komen tot een optimaal resultaat is en blijft zorgvuldigheid van belang, en zullen we nog even de staart van het project met elkaar door moeten. Daarbij wordt het tempo niet alleen door het project zelf bepaald maar zit er ook een wetgevende component aan. De uiteindelijke start van de overgangperiode en wetgeving moeten hand in hand gaan. Uiteraard wordt aan dit onderwerp gewerkt door de werkgroep wet- en regelgeving.

### FASE 3

Fase 3 van het project Bakkerszout 2.0 is aangevangen met verschillende bakproeven. Wit en volkoren brood zijn gebakken met 10 verschillende mineraal composities. (We kwamen van 42)

De bakproeven zijn begin februari voorgelegd aan een smaak expertpanel. Naast brood met nieuwe zoutsamenstellingen zijn in de blinde keuring ook twee referenten meegenomen. Eén met 1,3% bakkerszout en één met 1,5%.

Het resultaat uit het expertpanel is dat er nu 4 composities over zijn, die 7 en 8 maart zijn voorgelegd aan een consumentenpanel.

### MEDIA

Zowel in [Bakkerswereld](#) als in [Bakkers in Bedrijf](#) zijn artikelen verschenen over het project Bakkerszout 2.0.

**EditieNL** is 8 maart aanwezig geweest bij de consumentenkeuring bij Essensor. Een zeer positief item over de smaakkeuring is [>>hier<<](#) terug te zien.

De Stentor (onderdeel AD-groep) heeft op 6 maart een [artikel](#) geplaatst over Bakkerszout. Ondanks de door De Stentor gekozen verrassende insteek van het artikel, zijn we blij met aandacht voor het project. De Stentor is door diverse berichtgeving geïnteresseerd geraakt in het onderwerp en is voornemens dit project te blijven volgen. Met de Stentor is afgesproken hen aangesloten te houden op het project, waardoor mogelijk meerdere publicaties gaan volgen.

### IMPACT OP GEZONDHEID

De bakkerijsector ontwikkelt gezonder zout. De nieuwe standaard voor bakkerszout moet voor minder natriuminname bij consumenten zorgen. Het doel van het project 'Bakkerszout 2.0' is om het natriumgehalte in brood te verminderen en het aandeel keukenzout gedeeltelijk te vervangen door andere mineraalzouten, zonder dat het de smaak beïnvloedt. Als we structureel het natriumaandeel in een veel gegeten product als brood verlagen, heeft dit grote positieve gevolgen voor de gezondheid van de bevolking.

Het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) juicht dit initiatief van harte toe.

### PROJECTDOELSTELLING

We willen de gezondheid van brood en het imago van de sector als geheel bevorderen. Dit willen we realiseren door het natriumgehalte van bakkerszout met 30-60% te verlagen en het zout te verrijken met mineralen. De geformuleerde uitgangspunten van de sector nemen we daarin mee.

## PROJECTGROEP PROCES & SMAAK

- **Willem Jan Bakker**    **Coördinator**
- Cees de Haan            Begeleiding
- Jeroen Hutten            NVB
- Peter Klosse             Expert
- Wilbert Spierings        Extern
- Peter Weegels            NEBAFA
- Coen Meijer              NVB
- Willy de Haan            NVB
- Marcel Rood              NVB
- Daan de Groot            NVB

## PROJECTGROEP COMMUNICATIE

- **Ivo van Dijkhuizen**    : **Coördinator**
- Jenneke van Elderen : NBC
- Philip de Stoppelaar : NVB
- Elke Donkers            : NVB
- Monique de Deugd    : Nebafa

## PROJECTGROEP WET & REGELGEVING

- **Pauline Houtsma**        : **Coördinator**
- Edith van Peij            : NVB
- Robbie Robert            : NBOV
- Audrey van Hooren    : Nebafa

### SUB WERKGROEP PROCES & SMAAK

Ter oriëntatie gaat deze sub-werkgroep in kaart brengen welke geschikte productiebedrijven er zijn voor de nieuwe bakkerszout samenstelling.

Op dit moment is er maar één bakkerszout producent actief. Naast deze marktoriëntatie zal de kostprijs van het huidige bakkerszout worden vergeleken met de kostenprijs van de mogelijke nieuwe composities.

De uiteindelijke marktprijs van het nieuwe bakkerszout zal worden bepaald door marktpartijen die gebruik maken van de aangeboden nieuwe Bakkerszout productspecificatie.

### Samenstelling sub-werkgroep

- Marcel Rood
- Niels Vreugdenhil
- Coen Meijer
- Willy de Haan

## VOORTGANG



februari  
2024

Oplevering  
literatuurstudie

Proefbakken  
42 composities

Smaaktesten

Proefbakken  
10 composities

Selectie  
4 composities

Smaaktesten

Lijntesten

Finetunen