



Kennis- en adviescentrum  
voor de bakkerij

## **Zesde Landelijke Steekproef Zoutgehalte in Brood 2015**

**In opdracht van NVB  
Wageningen**

## Inhoud

<b>1.</b>	<b>INLEIDING .....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>METHODIEK .....</b>	<b>3</b>
2.1	ZESDE LANDELIJKE STEEKPROEF ZOUTGEHALTE IN BROOD 2015.....	3
<b>3.</b>	<b>RESULTATEN .....</b>	<b>4</b>
3.1.	RESULTATEN GEHELE STEEKPROEF .....	4
3.2.	RESULTATEN NAAR BROODSOORT.....	4
<b>4.</b>	<b>CONCLUSIE.....</b>	<b>4</b>

## 1. Inleiding

De Nederlandse Bakkerijsector vindt het van belang om een betrouwbaar en onafhankelijk beeld te hebben van het daadwerkelijke zoutgehalte in de meest gegeten Nederlandse broodsoorten. Zowel op wetgevingsgebied als binnen de sector zijn de afgelopen jaren flinke stappen gezet om het zoutgehalte in brood te verlagen.

Om te monitoren of de wettelijke norm voor het maximale zoutgehalte op de droge stof wordt behaald, wordt door het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) in opdracht van de bakkerijsector sinds 2009 jaarlijks een grootschalige steekproef uitgevoerd. Vermeld moet worden dat de zoutmonitor in 2015 alleen in opdracht van de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) is uitgevoerd. De grootte en aanpak van de steekproef is hetzelfde gebleven.

## 2. Methodiek

### 2.1 Zesde Landelijke Steekproef zoutgehalte in Brood 2015

Bij 101 bakkerijen uit het kleinbedrijf (ambacht) en de verkooppunten (supermarkt) van 44 bakkerijen uit het grootbedrijf (industrie) is ten minste, 1 bruinbrood, 1 meergranenbrood en 1 volkorenbrood gekocht/afgehaald. Bij 50 van deze locaties (25 ambacht, 25 supermarkt) is ook zacht wit kleinbrood bemonsterd. Bij het bemonsteren van brood van het grootbedrijf is zoveel mogelijk gezocht naar een brede en representatieve dekking van de markt.

De broden zijn onderzocht op natriumgehalte (mg per kilogram eindproduct) en op droge stof gehalte (gram per 100 gram eindproduct). Hieruit is het percentage natriumchloride (=keukenzout, gebruikte omrekenfactor 2,5) op droge stof berekend en ook het gehalte natrium in milligram per 100 gram product. Het NBC coördineerde het onderzoek in opdracht van NVB. Bemonstering en rapportage zijn uitgevoerd door NBC. Voorbehandeling en analyse zijn uitgevoerd door een geaccrediteerd laboratorium (Merieux NutriScience, voormalig Silliker Netherlands B.V.). Dit laboratorium heeft ook de monsters van de voorgaande vijf zoutmonitoringen geanalyseerd. Monsters werden uitgesloten van rapportage indien onduidelijkheid bestond over analyseresultaten vanuit het laboratorium. Hierdoor is er uiteindelijk 1 monster niet meegenomen in deze rapportage.

Bemonstering vond plaats in de periode van 9 februari tot 15 april 2015.

### 3. Resultaten

#### 3.1. Resultaten gehele steekproef

<b>Totale steekproef</b>	<b>2015</b>
Totaal aantal monsters	500 (1 monster geëxcludeerd)
Industrie	174 (35%)
Ambacht	325 (65%)
Gewogen gemiddelde NaCl op DS (80% industrie–20% ambacht)	1,77
Gewogen gemiddelde mg natrium/100 g brood	436 (1,1g zout)

Tabel 1: Zoutgehalte(%) op droge stof en natrium per 100 gram brood voor de totale steekproef

#### 3.2. Resultaten naar broodsoort

	<b>Bruinbrood (n=148)</b>	<b>Volkorenbrood (n=151)</b>	<b>Meergranenbrood (n=150)</b>	<b>Witte bollen (n=50)</b>
% NaCl op droge stof	1,80	1,77	1,75	1,73
Natrium mg/ 100 gram	442	429	445	430
Zout gram/100 gram	1,11	1,07	1,11	1,08

Tabel 2: Gewogen gemiddelde zoutwaarden op droge stof en natrium- en zoutwaarden per broodsoort 2015

### 4. Conclusie

De inspanningen van de branche op het reduceren van zout in brood worden in deze zesde landelijke steekproef opnieuw bevestigd. Met een gewogen gemiddelde van 1,77 NaCl% op de droge stof voldoet de sector aan de wettelijke norm. Ten opzicht van 2013 (1,77 NaCl% op DS) is het gewogen gemiddelde gelijk gebleven.