



Natriumreductie in de industrie – een collectieve aanpak



Christine Grit
Manager Voeding & Gezondheid
NVVL-FNL I symposium 27 maart 2008

- Achtergrond
- FNLI Taskforce Zout in Levensmiddelen
- Hoe te werk gegaan?
- Technologische weerbaarheid
- Actieplan

- Directe aanleiding voor oprichting is advies RGV
- Zowel aanbeveling verlaging consumptie als oproep aan de industrie.
- Bronnen van natrium in de voeding zijn zeer breed verspreid over de industrie, nagenoeg alle in de FNLI deelnemende sectoren zijn betrokken.

Uitgangspunten van de Taskforce (1)

- Het gaat om reguliere producten, geen dieetproducten.
- Producten moeten smakelijk blijven
- Sectorgroeperingen bepalen wat haalbaar is.

Uitgangspunten van de Taskforce (2)

- Realistische doelstellingen bepalen
- Smaakadaptatie consument belangrijk.
- Inzet nodig van de gehele industrie – zowel A-merk als huiskmerk.

Uitgangspunten van de Taskforce (2)

- Onderscheid bestaande en nieuwe producten
- Verlaging in de breedte, niet alleen in de top 5 van productcategorieën (gezien de huidige consumptie en bijdrage aan de totale hoeveelheid).

Hoe te werk gegaan?

- Bepalen van de huidige consumptie en aandeel verschillende productcategorieën aan totale natriumconsumptie.
 - RIVM onderzoek: niet-representatieve populatie en geen inzicht in de herkomst van het natrium.
 - Meest recente volledige Voedselconsumptiepeiling uit 1998.
 - Analysegegevens uit die tijd slecht te achterhalen

Hoe te werk gegaan?

- Voorkomen moet worden dat de consument “minder zout” gaat associëren met “minder lekker” .
 - Geleidelijke “onmerkbare” verlaging op de langere termijn.
 - Bewustzijn van “teveel zout is niet goed voor je” is geen taak van de voedingsmiddelenindustrie. Het moet er echter wel komen.
 - Betrekken van andere partijen in het vervolgtraject.

Hoe te werk gegaan?

- Welke bronnen van natrium vallen eronder?
- Van nature aanwezig vs toegevoegd.

Zout wordt om diverse redenen aan producten toegevoegd.

- Sensorische aspecten: de smaak van zout en de versterking van andere smaken.
- Stevige drager van diverse smaakstoffen en andere smaakmakende ingrediënten.
- Voedselveiligheid: microbieel bederf tegengaan.

- Voor sommige productgroepen geldt een “Time lag”
- Zout draagt bij aan de textuur
- Zout draagt bij aan de beheersing van gist groei en snelheid van fermentatie
- Anti-spat kwaliteiten
- Modifieren van enzym activiteit.
- Mals maken

- Voorkomen van vertroebeling in een zure vloeistof (azijn)
- Reguleren waterhuishouding: vasthouden van water vs loslaten, stimuleren binding andere stoffen aan water, etc.
- Laatst genoemd maar niet onbelangrijk: Zout is de goedkoopst verkrijgbare droge stof component.

- Identificatie van 25 verschillende productgroepen. O.a.
 - Brood
 - Soepen
 - Gepaneerde ragoutsnacks
 - Aardappelproducten
 - Tafelzuren
 - Groenteconserven

- Gemiddelde consumptie per dag per productgroep vastgesteld op basis van VCP 1998.
- Problemen:
 - Productgroepen indeling is niet helemaal gelijk aan productgroepenindeling Taskforce Zout in Levensmiddelen.
 - Bij sommige productgroepen ontkom je niet aan “beredeneerd natte vingerwerk”.

- Natriumgehalten uit NEVO-tabel 2006 (“gemiddelde” + range)
 - Zijn de best beschikbare cijfers maar mét kanttekeningen.
 - “Range”(hoogste waarde – laagste waarde) is goed uit NEVO te halen, gemiddelde is een stuk lastiger.
 - Veel “gezond verstand” in plaats van accuraat gemiddelde op basis van gebruik of aantal varianten.

- Op basis van gemiddelde consumptie producten per dag en natriumgehalten per product aan natriumconsumptie-aandeel.
- Bijv. gemiddeld 5 gram consumptie van product(groep) X met 550 mg Na/100g per dag, levert per dag 28 mg natrium afkomstig van die product(groep).
- Totaal natrium per dag = totaal afkomstig uit alle 25 productgroepen.

- Beoogde reducties komen gefaseerd tot stand.
 - Fase 1 loopt tot eind 2009/begin 2010
Beoogde reductie van 10-15%
Evaluatie moment
 - Fase 2 loopt tot eind 2011/begin 2012
Verdergaande reducties, o.a. afh. van onderzoek
Evaluatie moment
 - Fase 3?
Evaluatie moment
 - Etc.

- Commitments per sector noodzakelijk
 - Gesprekken met vertegenwoordigers uit de verschillende sectoren om dit te garanderen.
 - Onderzoeksvraag wordt daarbij ook meegenomen.

- ✚ **Monitoring**
 - ✚ Elke sector monitort voor zijn eigen productcategorieën.
 - ✚ Jaarlijks verzamelt de FNLI deze gegevens en maakt daar een overzicht van.
 - ✚ De ultieme test is als de RIVM meting wordt herhaald, dan kunnen effecten worden aangetoond.

- Betrekken andere belangrijke stakeholders:
Retail, Horeca, Catering.
- Cruciaal is dat de consument zich bewust is van de noodzaak tot minder zout:
 - Compensatie aan tafel
 - Minder lekker: producten uit het buitenland??
Educatie is van belang!
- Het ingezette traject volhouden en doorzetten op de langere termijn.

- Twee interne uitdagingen:
 - Bereiken van reducties (en verdere reducties in volgende fase[n]) met producten die even smakelijk worden gevonden.
 - Aandacht vasthouden voor het belang van de blijvende noodzaak tot verdere verlaging.

- Dank voor uw aandacht!