



NIEUWSOVERZICHT

Deze nieuwsbrief is een onderdeel van www.vettefeiten.nl en is een initiatief van het Productschap MVO in samenwerking met de Task Force Verantwoorde Vetzoursamenstelling.

ACTUEEL	NIEUWS VAN DE TASK FORCE	KENNISARTIKEL	PRODUCTCASE
 MVO start campagne duurzaamheid	 Nebafa: gezondheid een van de drijfveren van innovatie	 Relatie verzadigde vetzuren en hart- en vaatziekten opnieuw onderzocht	 Kleintje Kips' voor Kids - een Saksische smeerleverworst met minder vet

ACTUEEL

MVO start campagne duurzaamheid

De website www.vettefeiten.nl is uitgebreid met een onderdeel Duurzaamheid. Naast informatie over vetten en gezondheid geeft de website nu ook informatie over oliën en vetten in relatie tot duurzaamheid. Sinds enige tijd is duurzame palmolie beschikbaar op de markt. De site geeft inzicht in wat duurzame palmolie is, hoe duurzame palmolie gekocht kan worden en welke claims er gemaakt morgen worden op de verpakkingen van levensmiddelen.

De website is een initiatief van het Productschap Margarine Vetten en Oliën en is tot stand gekomen in samenwerking met de Nederlandse oliën en vetten sector. De site bevat een aantal cases van bedrijven die vertellen waarom en hoe zij duurzame palmolie hebben gekocht en hoe zij dat hebben ervaren. Maatschappelijke organisaties zoals WWF, Oxfam Novib en Solidaridad geven aan waarom zij duurzame (palm)olie belangrijk vinden. Ook biedt de site antwoorden op veelgestelde vragen.

De website is onderdeel van een breed scala van activiteiten die het productschap MVO de komende tijd onderneemt om duurzame vetten en oliën onder de aandacht brengen. DG Annemie Burger

Duurzame Palmolie

Palmolie is de meest gebruikte plantaardige olie ter wereld. De olie zit in levensmiddelen als ijs, margarine, frituurolie, bakkerijproducten, chips en snacks maar ook bijvoorbeeld in lippenstift, schoonmaakmiddelen, zeep en biodiesel. Palmolie die duurzaam wordt geproduceerd kan gecertificeerd worden. Op dit moment (begin 2010) is de productiecapaciteit voor gecertificeerde duurzame palmolie 1,75 miljoen ton per jaar. Dit is 1/3 van de Europese vraag naar palmolie. Duurzame palmolie kan pas echt een bijdrage leveren aan een betere samenleving als het gewone palmolie in producten vervangt.



van Landbouw, Natuurbehoud en Voedselveiligheid onderschrijft de campagne van het Productschap MVO en lanceerde eerder deze maand het nieuwe onderdeel Duurzaamheid van de Vette Feiten website.

Naast het verbeteren van de communicatie door middel van een website, gaat het productschap informatiebijeenkomsten organiseren en presentaties en workshops geven. Ook beoogt het productschap bij te gaan houden hoeveel duurzame palmolie er op de Nederlandse markt wordt verwerkt. Ook voor de andere vetten en oliën worden initiatieven ontwikkeld.

Het productschap MVO zet zich in voor duurzame grondstoffenvoorziening en fungeert als kenniscentrum voor de Nederlandse markt. MVO participeert in twee internationale initiatieven, de Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) en de Round Table on Responsible oil (RTRS).

 www.vettefeiten.nl/duurzaamheid

KORT NIEUWS

Presentatie MVO op VMT-Food Event:

Duurzame Palmolie, een bewuste keuze
Hoe kan de levensmiddelenindustrie een bewuste keuze maken voor duurzame palmolie? Het antwoord op deze vraag gaf Marieke Leegwater van het Productschap MVO tijdens het VMT Food Event op 16 maart in Nieuwegein. In haar presentatie ging zij onder meer in op de verschillende handelsopties, de mogelijke claims, de procedure van certificering en de daaraan verbonden kosten. 'Door bewust te kiezen voor palmolie, waarvoor geen waardevol tropisch regenwoud wordt opgeofferd en waarbij bij de productie de (arbeids) rechten worden gerespecteerd, kan de voedingsmiddelenindustrie verschil maken', betoogde zij. Duurzame palmolie is in Nederland sinds enige tijd verkrijgbaar.

Marieke Leegwater



Consumentenbond: minder transvet in koekjes

In de Consumentengids van maart publiceert de Consumentenbond een onderzoek naar de samenstelling en energiewaarde van de 25 meest populaire koekjes in Nederland. De bond testte de koekjes op energie per portie, verzadigd vet, transvet, zout- en suikergehalte en de informatie op het etiket. 'Verkade Knapertjes en Peijnenburg Koffieleutjes zou je de 'gezondere koekjes' kunnen noemen', aldus de Consumentenbond. De bond noemt het opvallend dat het energiegelhalte van de onderzochte koekjes niet zoveel verschilt. De vetzoursamenstelling verschilt echter aanzienlijk. Transvet trof de Consumentenbond in de meeste koekjes niet meer aan.



NIEUWS VAN DE TASK FORCE

Nebafa: gezondheid een van de drijfveren van innovatie

Om in te spelen op trends in de markt en wensen van afnemers is het aantal innovaties in de Nederlandse bakkerijgrondstoffen-industrie, verenigd in de Nebafa, groot. Deze innovaties hebben niet alleen betrekking op de verwerkings eigenschappen van de grondstoffen maar ook op de presentatie, smaak en voedingswaarde van het eindproduct. Steeds vaker vragen de klanten van de bakkerijgrondstoffen-industrie om producten die inspelen op gezondheidsissues. Bij banket gaat het dan vooral om verzadigd vet en suiker. Bij brood spelen zout en vezels een belangrijke rol.

De focus op gezondheid is de Nebafa-leden niet vreemd: vanaf 2003 is Nebafa verbonden met de Task Force Verantwoorde Vetzuisamenstelling. Ook daarvoor al werkte de bakkerijgrondstoffen-industrie aan het verlagen van het aandeel transvetzuren in hun producten. Huib van der Klooster, voorzitter van de Technische commissie van Nebafa legt uit: "Een voorbeeld van een innovatie waarmee we iets hebben kunnen doen aan de vetzuisamenstelling van voedingsmiddelen is het realiseren van cakemixen waarin het vet al is ingebouwd. De bakker hoeft alleen maar water aan de mix toe te voegen. Op die manier kun je als producent van de mix het vetgehalte en de vetsamenstelling van het eindproduct beïnvloeden. Maar onze rol bij het bijsturen van de vetconsumptie in Nederland is uiteraard beperkt: het grootste deel van het vet in banketproducten wordt door de bakker zelf toegevoegd en een groot deel van het vet van de broodmixen die wij

maken kunnen we niet beïnvloeden, want er zit natuurlijk ook vet in meel, zaden en pitjes."

Speelruimte

"Zo rond 2000 was de belangstelling voor transvetzuren erg groot. Negatieve belangstelling dan. Op verzoek van onze klanten zijn de bij Nebafa aangesloten bedrijven in die periode begonnen met het opstellen van een eigen beleid om het transvetzuur gehalte van onze producten naar beneden te brengen. We hebben toen heel veel werk verricht om partieel geharde vetten om te zetten in vetten die via een omesterings- of fractioneringproces verkregen werden. Dat heeft ons later, toen we lid werden van de Task Force Verantwoorde Vetzuisamenstelling, enigszins parten gespeeld. Daar lag de focus namelijk inmiddels meer op verlaging van het gehalte verzadigde vetten. Dat maakte onze speelruimte heel klein. We hadden een heleboel werk gedaan, maar voor verlaging van het gehalte verzadigd vet was eigenlijk geen ruimte meer, omdat je nu eenmaal een bepaalde substantie in je olie- en vetsamenstelling nodig hebt. We zijn er, naast de reductie van transvetzuren, overigens wel in geslaagd het aandeel verzadigd vet met 10% naar beneden te brengen".

Bijdragen

"Wij zien absoluut het belang van de Task Force en we ondersteunen van harte de doelstellingen. In directe zin kunnen we hieraan niet zoveel meer bijdragen, maar indirect natuurlijk wel. Onze klanten zijn ook lid van de Task Force.



De Task Force Verantwoorde Vetzuisamenstelling, een initiatief van het productschap Margarine, Vetten en Oliën, is een samenwerkingsverband tussen aanbieders en afnemers van plantaardige vetten en oliën. Met deze Task Force onderschrijft het bedrijfsleven het belang van het verbeteren van de vetzuisamenstelling in levensmiddelen ten behoeve van de volksgezondheid. Meer informatie op: www.vetzuisamenstelling.nl

Aan alles wat zij proberen te realiseren op het gebied van gezondheidsbevordering, werken wij mee. Onze technologische kennis en productondersteuning zetten we graag in. Of het nu over vetreductie gaat of over suikervervanging. Maar je kunt ook denken aan gezonde toevoegingen. Omega-3 vetzuren in brood; brood met een hoog vezelgehalte. De verlaging van het zoutgehalte in brood, zonder dat de smaak achteruit gaat. In die zin blijft gezondheid altijd een van de drijfveren van innovatie en zetten de Nebafa-leden zich daar graag voor in!"



De leden van Nebafa leveren grondstoffen aan ambachtelijke en industriële bakkers. Het assortiment bakkerijgrondstoffen is breed en omvat broodverbetermiddelen, broodmixen en een grote range aan samengestelde producten voor banket.

Symposium productinnovatie 'Lekkere bakkerijproducten, verantwoord vet'

Op een druk bezocht symposium op donderdag 4 maart 2010 riep de Vereniging voor de Bakkerij- en Zoetwarenindustrie (VBZ) en de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) haar bedrijven op te werken aan productinnovaties met minder verzadigd vet.

Volgens Ellen IJspeert van VBZ/NVB is het belangrijk dat de hele keten vanaf olie- en vetproducent tot retailer haar verantwoordelijkheid neemt. Ook de mogelijkheid tot communicatie over productinnovaties is een belang-

rijke voorwaarde. De voedingsprofielen zijn een grote bedreiging voor de stimulans tot innovatie en communicatiemogelijkheden. De kans is groot dat bedrijven dan alleen nog hun productinnovaties onder de aandacht kunnen brengen via externe websites, zoals www.vettefeiten.nl en www.fnli-zichtboek.nl. De dagelijkse voedingsrichtlijn wordt gezien als goede basis voor de voedingswaardedeclaratie op het etiket.

Lees meer over dit symposium op de laatste pagina van deze nieuwsbrief.

KENNISARTIKEL

Relatie verzadigde vetzuren en hart- en vaatziekten opnieuw onderzocht

Het verband tussen de inname aan verzadigde vetzuren (SAFA) en het risico op hart- en vaatziekten (HVZ) is opnieuw onderwerp van wetenschappelijk onderzoek. In de American Journal of Clinical Nutrition zijn deze maand twee artikelen gepubliceerd, leidend tot de conclusie dat er op basis van epidemiologische studies geen verband is tussen de inname van SAFA en het risico op HVZ. De auteurs trekken in twijfel of vervanging van SAFA door koolhydraten wel een gunstig effect heeft op HVZ. Om de meeste gezondheidswinst te bereiken zou SAFA vervangen moeten worden door meervoudig onverzadigd vet en de inname van geraffineerde koolhydraten beperkt moeten worden, aldus de auteurs.

Het eerste artikel beschrijft een meta-analyse van 21 prospectieve cohortonderzoeken en de auteurs komen tot de conclusie dat er geen verband is tussen de inname aan SAFA en het risico op HVZ. In deze meta-analyses werden in totaal bijna 350 duizend personen gedurende een periode van 6 tot 23 jaar gevolgd. Elf duizend personen kregen een ziekte gerelateerd aan hart en vaten of stierven daar aan. Er werd in de studies rekening gehouden met andere relevante factoren die ook het risico op hart- en vaatziekten kunnen beïnvloeden en met de heterogeniteit van de prospectieve studies. Het aantal gegevens in deze studies was echter te beperkt om uitspraken te kunnen doen over of vervanging van SAFA door koolhydraten een ander effect heeft dan vervanging van SAFA door onverzadigde vetzuren. Eerder is al op basis van epidemiologisch en klinisch onderzoek aangetoond dat vervanging van SAFA door meervoudig onverzadigd vet een gunstig effect heeft op de ontwikkeling van HVZ, aldus de auteurs.

In het tweede artikel trekken de auteurs in twijfel of een te lage inname van SAFA gunstig is, omdat dat verhoging van de inname aan koolhydraten tot gevolg heeft. Een hoge inname

van (geraffineerde) koolhydraten kunnen een verslechtering van bloedlipiden veroorzaken, zoals een toename van het gehalte aan triglyceriden, verlaging van HDL-cholesterol en een toename van bepaalde LDL-cholesterol deeltjes. Samen met overgewicht zijn dit factoren die kunnen leiden tot het metabool syndroom. Volgens de auteurs zijn er weinig

epidemiologische en klinische onderzoeken die een gunstig effect aantonen indien SAFA in de voeding worden vervangen door koolhydraten. Voedingsadviezen zouden daarom ook de nadruk moeten leggen op een vermindering van de inname van geraffineerde koolhydraten en een afname van overgewicht om zo het risico op HVZ te reduceren.

Mediadebat over gezondheidseffect verzadigd vet onder wetenschappers

In de Nederlandse media heeft mede naar aanleiding van bovenstaande artikelen een debat plaatsgevonden over de vraag of verzadigd vet al dan niet slecht is. Een impressie van de reacties in de media:

Martijn Katan: verzadigd vet ongunstig voor hartinfarcten

Martijn Katan, hoogleraar bij de VU Amsterdam, stelde in een column in het NRC Handelsblad dat de bewijsvoering over dat verzadigd vet uit zuivel een ongunstig effect heeft op de ontwikkeling van hartinfarcten al geleverd is "in de vorige eeuw, in Scandinavië en Amerika". "Dat soort grootschalige, zorgvuldig uitgevoerde onderzoeken hebben geleid tot wereldwijde adviezen om minder melkvet te eten.", aldus Katan.

Frits Muskiet: ongunstig effect verzadigd vet erg laag

De Groningse hoogleraar Frits Muskiet reageert in de NRC door aan te geven dat de relatie tussen verzadigd vet en hart- en vaatziekten volgens hem complexer is dan Katan stelt. Het effect van verzadigd vet op cholesterol is volgens Muskiet zo laag, dat dit "niet relevant is voor een enkel individu." Ook stelt hij dat verzadigd vet mogelijk alleen ongunstig werkt samen met koolhydraten.

Ineke van Dis: verzadigd vet verhoogt het cholesterol en daarmee de kans op hart en vaatziekten

Ineke van Dis, voedingswetenschapper bij de Nederlandse Hartstichting, schaarde zich in de NRC achter Martijn Katan. "Uit tal van onderzoeken gepubliceerd in gerenommeerde wetenschappelijke tijdschriften is gebleken dat verzadigd vet het cholesterolgehalte in het

bloed verhoogt en daarmee ook de kans op hart- en vaatziekten."

Daan Kromhout: wel verband tussen verzadigd vet en hart- en vaatziekten

Daan Kromhout, hoogleraar in Wageningen en vicevoorzitter van de Gezondheidsraad reageert in De Pers en de Resource Wageningen UR. Volgens Kromhout wil het feit dat deze meta-analyse geen verband vindt, nog niet zeggen dat dit verband er niet is. "Epidemiologisch en experimenteel onderzoek laten duidelijk zien dat er wel degelijk een verband bestaat tussen verzadigd vet en hart- en vaatziekten." Door de grote meetfout die ontstaat doordat in dergelijke studies de inname van verzadigd vet maar eenmalig wordt gemeten, kon Siri-Tanino volgens Kromhout geen associatie vinden.

Ronald Mensink: nog geen bewezen verschil tussen verschillende verzadigde vetzuren en diens effect op hart- en vaatziekten

Ronald Mensink, bijzonder hoogleraar Moleculaire Voedingskunde van de Universiteit Maastricht geeft in de Gezondheidsraad zijn visie op verzadigd vet. "In onze voeding tref je ruwweg vijf verschillende klassen verzadigde vetzuren aan, elk met hun eigen effecten op de vetstofwisseling. De vraag is nu of deze vetzuren zodanige verschillende effecten hebben op het risicoprofiel voor hart- en vaatziekten dat je nu al een onderscheid kunt maken bij de voorlichting en het labelen van voedingsmiddelen. Maar zover is de wetenschap nog niet. We kunnen nog niet zeggen: het is bewezen dat dit verzadigde vetzuur andere effecten op het risico voor hart- en vaatziekten heeft dan dat verzadigde vetzuur."

Bronnen:

- Artikel 1. Meta-analysis of prospective cohort studies evaluating the association of saturated fat with cardiovascular disease. Patty W Siri-Tarino et al. Am J Clin Nutr 2010, published ahead of print.
- Artikel 2. Saturated fat, carbohydrate, and cardiovascular disease. Patty W Siri-Tarino et al. Am J Clin Nutr 2010, published ahead of print.

PRODUCTCASE

Kleintje Kips' voor Kids - een Saksische smeerleverworst met minder vet

CASE


HET PRODUCT: Kleintje Kips'
DE CLAIM: 'minder verzadigd vet'
DE BRANDMANAGER:
 Germa Olthof, Brand Manager Kips'
 Zwaneberg Food Group

Kips', onderdeel van de Zwaneberg Food Group, constateerde in 2009 onder ouders van jonge kinderen een groeiende behoefte aan gezonder, smeerbaar broodbeleg speciaal voor kinderen. Zij ontwikkelde een variant Saksische smeerleverworst met een verlaagd gehalte verzadigde vetten en minder energie en zout dan de reguliere smeerleverworst. Kleintje Kips' voor Kids is een voorkeursproduct in de categorie vleeswaren.

De vette vleesingrediënten van het product zijn vervangen door mager vlees en een vetvervanger op basis van malto dextrine. Ondanks deze keuze voor vetvervanging is het romige mondgevoel behouden. Door deze aanpassing bevat Kleintje Kips' voor Kids per 100 gram 9,4 g minder verzadigde vetten dan reguliere Saksische smeerleverworst. Kleintje Kips' voor Kids mag het Ik Kies Bewust-logo voeren omdat de hoeveelheid toegevoegd zout (natrium) en verzadigde vetten verminderd is.

Kinderen hebben een andere smaakbeleving dan volwassenen. Om de smaak aan te passen aan de doelgroep is er gebruik gemaakt van honing en vanillesuiker; dit geeft een zoetige smaak waardoor de bittere smaak van de lever milder wordt.

Voedingswaarde (per 100 gram)	Kleintje Kips' voor Kids	Reguliere Saksische smeerleverworst
Energie	784 kJ/ 188 kcal	1385 kJ/ 335 kcal
Eiwitten	9,0 g	13,0 g
Koolhydraten	11,0 g	1,0 g
waarvan suikers	2,5 g	0,5 g
Vet	12,0 g	31,0 g
waarvan verzadigd	2,4 g	11,8 g
voedingsvezel	0,2 g	0,4 g
natrium	0,60 g	0,72 g

Ingrediënten: Water, varkenslever 27%, varkensvlees 20%, maltodextrine, zonnebloemolie, honing, ui, aardappelzetmeel, zout, emulgator: E471, specerijen, vanillesuiker, antioxidant: E300, gistextract, conserveermiddel: E250.

Zwaneberg is al geruime tijd bezig met de succesvolle ontwikkeling van vleesproducten met minder vet, een betere vetzuursamenstelling en minder natrium, zowel voor kinderen als volwassenen.

Kleintje Kips' voor Kids was genomineerd voor de Jaarprijs Voedingcentrum 2009.

Kernpunten:

- Kleintje Kips' voor Kids bevat minder verzadigd vet, energie en natrium dan de reguliere smeerleverworst.
- De verpakking is makkelijk te openen door kinderen (portieverpakking)
- Het is een voorkeursproduct in de categorie vleeswaren
- Kleintje Kips' voor Kids helpt ouders om te kiezen voor een gemakkelijke en gezondere keuze in hartig broodbeleg voor kinderen

➔ **Nuttige links:**
www.kips.nl,
www.zwaneberg.nl

Meer cases

Bekijk de voorbeelden van geslaagde productinnovaties op de [website](#) en lever zelf ook uw productvoorbeeld aan.

KORT NIEUWS
'Lekkere bakkerijproducten met verantwoord vet!

Op donderdag 4 maart 2010 organiseerde VBZ/NVB samen met FrieslandCampina Kieviet, Food Valley, Syntens, Oost NV en NIZO een symposium over productinnovaties in de bakkerijsector. Conclusie was dat het technologisch mogelijk is om bakkerijproducten te maken met een betere vetzuursamenstelling.

Op het symposium waren naast de industriële bakkerijsector ook ingrediëntenleveranciers en retailorganisaties vertegenwoordigd. Tijdens het plenaire programma ging FrieslandCampina Kieviet in op de mogelijkheden om natte crèmes te maken met een veranderde vetzuursamenstelling. "Vroeger was dit een probleemgroep maar tegenwoordig kunnen wij iedere gewenste specificatie maken met melkvet en/of plantaardig vet". Frits Muskiet van het UMC Groningen ging in zijn presentatie in op de feiten en onduidelijkheden over de rol van vetten op de gezondheid. TNO presenteerde de resultaten van het onderzoek 'Gezonde vetzuren in de bakkerij, een project in opdracht van VBZ/NVB. NIZO food research liet een aantal voorbeelden zien van succesvolle productinnovaties met een betere vetzuursamenstelling. Zo heeft NIZO in opdracht van Unimills de afgelopen jaren gewerkt aan een korstmargarine en choco-crèmes met een gezondere samenstelling. Smilde Bakery toonde hun succesvolle productinnovatie, de Zócijs, een saucijzenbroodje met minder vet, minder verzadigd vet en minder zout. Op een daarvoor ingericht marktplein konden daarnaast andere leveranciers hun oplossingen voor lekkere en verantwoorde vetten in bakkerijproducten tonen.

Deze nieuwsbrief is een onderdeel van www.vettefeiten.nl en is een initiatief van het Productschap MVO in samenwerking met de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling.

Het Productschap MVO behartigt de belangen van de oliën en vetten industrie en streeft te samen met de Task Force naar een verbetering van de vetzuursamenstelling van levensmiddelen om zodoende een bijdrage te leveren aan de overheidsdoelstelling voor een inname van maximaal 1 energie% transvet en maximaal 10 energie% verzadigd vet via de voeding. Daarom heeft het Productschap onder meer het initiatief genomen voor de website www.vettefeiten.nl, een website met informatie over de toepassing van vetten in levensmiddelen bestemd voor managers Q&A, R&D en marketeers uit de levensmiddelenindustrie.

Aan- of afmelden

Stuur een email aan info@vettefeiten.nl.



Postbus 3095, 2280 GB Rijswijk, Telefoon 070 319 51 95
www.mvo.nl - info@mvo.nl