



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	DUURZAAMHEID	KENNISARTIKEL	PRODUCTCASE
 Niet minder vet, maar gezonder vet	 VAVI bekijkt de vetinname via frites vanuit een ander perspectief	 Wizard voor starten met duurzame palmolie	 Alle transvetzuren verhogen het cholesterolgehalte	 De Zócijs - het nieuwe verantwoorde saucijzenbroodje!

ACTUEEL

Niet minder vet, maar gezonder vet

Het vervangen van verzadigd vet door meervoudig onverzadigd vet verlaagt het risico op hart- en vaatziekten. Dit meldt de World Health Organization (WHO) na een evaluatie van recente studies over vetten. Volgens de organisatie moet de nadruk liggen op een verantwoorde vetzoursamenstelling en niet op de reductie van totaal vet. De consument die zelf een verantwoorde vetkeuze wil realiseren kan sinds kort terecht op www.kiesgezondvet.nl, waar een rekenprogramma een helpende hand biedt. Aan de hand van een dagvoeding rekent het programma uit hoe de individuele vetinname eruit ziet, waarna een op maat advies wordt gegeven.

Verantwoorde vetkeuze

Mensen die aan hun gezondheid werken, hebben de neiging om al het vet uit hun voeding te bannen. Dit terwijl oliën en vetten juist passen in een gezond voedingspatroon en het zonder meer weglaten van vet uit de voeding onverstandig is.

Ter illustratie: Volgens de aanbevelingen van de Nederlandse Gezondheidsraad moet 20 - 40 procent van de calorieën worden geleverd door totaal vet. Voor iemand die overgewicht heeft, is dit maximaal 35 procent. Gemiddeld gebruiken we in Nederland 34,4 procent van onze calorieën in de vorm van vet.

De WHO stelt dat een gezonder voedingspatroon kan worden gerealiseerd door de 'slechte' verzadigde vetzuren te vervangen voor 'goede' onverzadigde vetten (de omega-3 en -6 vetzuren alfa-linoleenzuur en linolzuur). Hierdoor daalt het slechte LDL-cholesterolgehalte in het bloed en stijgt het goede HDL-cholesterolgehalte waardoor het risico op hart- en vaatziekten daalt. Een hoge inname van meervoudig onverzadigd vet hangt bovendien samen met een lager risico op diabetes. Van belang is om de essentiële omega-3 en -6 vetzuren alfa-linoleenzuur en linol-



zuur voldoende binnen te krijgen omdat het lichaam ze zelf niet kan maken en hiervoor volledig afhankelijk is van de voeding. De WHO adviseert daarom dat 6-11 % van de calorieën wordt geleverd door meervoudig onverzadigde vetzuren. Deze komen van nature voor in noten, vis, plantaardige oliën, zoals zonnebloem-, lijnzaad- en raapzaadolie en producten die van deze oliën zijn gemaakt, zoals smeerbare en vloeibare margarines.

Kies gezond vet

Omdat het voor de consument lastig is om te bepalen hoe de individuele vetinname eruit ziet heeft de Stuurgroep Kies gezond vet een rekenool op de website www.kiesgezondvet.nl geplaatst waarmee de individuele dagelijkse vetinname eenvoudig kan worden bepaald. Bij het invullen van de voeding rekent de tool gelijk uit wat de energie inname, de inname van verzadigde vetzuren en onverzadigde vetzuren is. Zo kan de consument in enkele minuten bepalen of zijn individuele voedingspatroon gepaard gaat met een verantwoorde vetkeuze die voldoet aan de richtlijnen van de Gezondheidsraad. Na het invullen van de dagvoeding kan direct een advies worden opgeroepen. Op de website staat naast de rekenool ook algemene informatie over vetten.

➔ **Meer informatie:** www.who.org en www.kiesgezondvet.nl

KORT NIEUWS

Zócijs beste bakkerij-innovatie 2009/2010

Smilde Bakery mag zich met het verantwoorde saucijzenbroodje 'de Zócijs' de gelukkige winnaar noemen van de Bakkerij Innovatieprijs 2009-2010. Volgens de jury zijn de makers en bedenkers van de Zócijs erin geslaagd om met een bladerdeeg met minder vet toch een knapperig broodje te maken.

Zócijs bevat 25% minder vet, minder verzadigd vet, minder calorieën en 25% minder zout ([voor meer informatie zie de case over Zócijs](#)). Smilde Bakery BV. was na een selectieronde overgebleven met Capway Systems BV. met Capwave Bakery Process en Gb Plange met VollerKoren. Op 1 juni 2010 werd, tijdens het Nationaal Bakkerij Gala dat plaats had in het Cinemec in Ede, Smilde Bakery BV. als de winnaar bekend gemaakt.

De beste Bakkerij-innovatie 2009/2010 wordt georganiseerd door het Nederlands Bakkerij Centrum en heeft als doel de branche te stimuleren tot het ontwikkelen van innovaties die het bedrijf, het product en uiteindelijk de gehele sector op een hoger plan kunnen brengen.



Grootste promotiecampagne voor olijfolie ooit van start

In Londen is onlangs het startsein gegeven voor een campagne die het gebruik van olijfolie in de Benelux, het Verenigd Koninkrijk, Frankrijk en Spanje moet gaan stimuleren.

De 16,5 miljoen euro die de driejaarlijkse campagne gaat kosten, wordt opgebracht door Spanje ('s werelds grootste olijfolieproducent), de EU en de Spaanse organisatie Interprofessional Olive Oil. Het gaat om de grootste promotiecampagne voor olijfolie die ooit in de EU is opgezet. Onderdeel van de campagne is een bus die de desbetreffende EU-lidstaten aandoet en informatie uitdeelt.

NIEUWS VAN DE TASK FORCE

VAVI bekijkt de vetinname via frites vanuit een ander perspectief

Er blijken veel misverstanden te bestaan over het vetgehalte van een portie frites. De gemiddelde consument denkt dat frites zo rond de 25% vet bevatten, waar dat in werkelijkheid ongeveer de helft is. En in voedingsmiddelentabellen worden verschillende vetgehalten gerapporteerd voor 100 gram frites. Reden voor de Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie om hier eens vanuit een ander gezichtspunt naar te kijken.

De branchevereniging geeft aan dat de verschillende vetgehalten in voedingsmiddelentabellen wellicht hun oorzaak vinden in het wel of niet rekening houden met de snijmaat (dikke frites

is meestal minder vet dan dunne frites) en de baktijd bij het afbakken van de frites

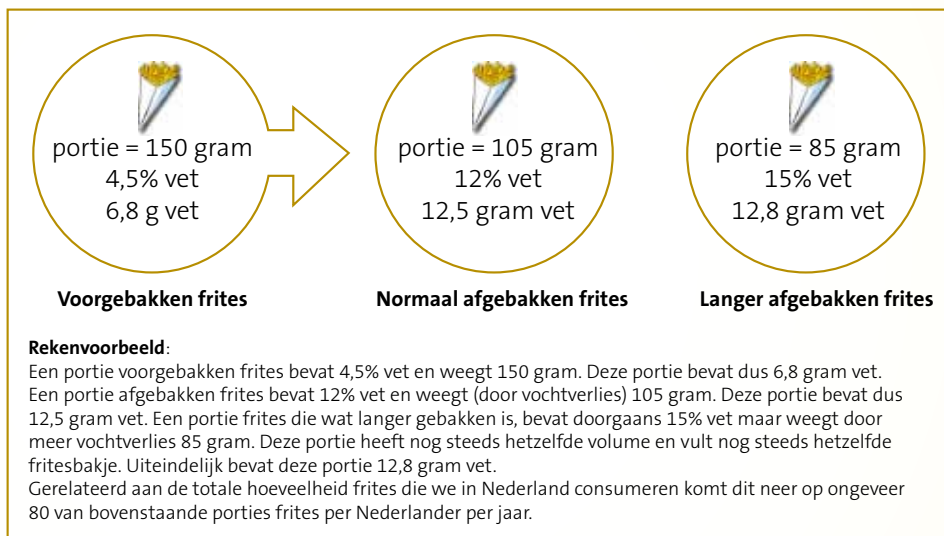
Het vetpercentage van een portie frites wordt sterk beïnvloed door de hoeveelheid water die uit de frites verdampert tijdens het afbakken. De absolute hoeveelheid vet in deze portie zal nauwelijks stijgen en blijkt minder afhankelijk van de baktijd dan veel mensen denken. Als volgens voorschrift wordt afgebakken, verliest een portie frites van normale snit ongeveer 30% van zijn gewicht door waterverlies. Hoe langer wordt afgebakken, hoe meer vocht verdampert, des te hoger uiteindelijk de relatieve hoeveelheid vet. De grootte van de frites (volume) verandert echter nauwelijks. De uiteindelijke portie

die op je bord komt ziet er hetzelfde uit maar het weegt alleen minder. De absolute hoeveelheid vet in grammen in daardoor in de uiteindelijke portie frites ongeveer hetzelfde.

Friet is een lekker, eenvoudig en eerlijk product, bestaande uit aardappelen en olie. VAVI leden spannen zich in om de vetzuursamenstelling in deze producten te verbeteren en daarover ook voorlichting te geven. Uit de eindrapportage van de Task Force in de loop van 2010 zal blijken dat er al veel bereikt is sinds 2003. Met grondstoffen van goede kwaliteit en goede vetzuursamenstelling kan ook frites verantwoord gegeten worden, met minder vet dan de meeste mensen denken. Dus eet gezond, gevarieerd en met mate en kies voor frites afgebakken in de juiste vetten, dan past af en toe een portie frites uitstekend in ieders dieet.



De Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling, 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 vetzuursamenstelling in levensmiddelen ten behoeve van de volksgezondheid. Meer informatie op: www.vetzuursamenstelling.nl



Koninklijke Horeca Nederland: Activiteiten 2009



Koninklijke Horeca Nederland (KHN) heeft het afgelopen jaar diverse activiteiten uitgevoerd om de vetzuursamenstelling van het assortiment in de fastservice sector (cafetaria's en fastfood restaurants) te verbeteren.

In 2009 is voortgang geboekt voor de ontwikkeling van de Cafetaria van de Toekomst, waarbij cafetaria's onder andere geïnformeerd worden over de voordelen van het gebruik van vloeibare vetten en producten met een betere vetzuursamenstelling. In samenwerking met het Voedingscentrum is de Snackposter geïntroduceerd. De Snackposter presenteert de voedingswaarden

van verschillende snacks en bevat bovendien nuttige informatie over de campagne 'Verantwoord Frituren' en de Balansdag.

In 2009 is wederom intensief samengewerkt met het Voorlichtingsbureau Margarine, Vetten en Oliën in het kader van de gezamenlijke campagne Verantwoord Frituren. De sector heeft in alle sectorale bijeenkomsten en de jaarvergadering de campagne onder de aandacht van de leden gebracht. Samen met de sector Chinese Ondernemers is tijdens de jaarlijkse Chinese cafetariadag de voordelen van het verantwoord frituren speciaal weer genoemd.

FNLI-Zichtboek 2010

Dit najaar verschijnt het online FNLI-Zichtboek 2010 (www.fnli-zichtboek.nl). Doet u ook weer mee? Het geeft u de mogelijkheid om aan de buitenwereld te laten zien wat uw organisatie allemaal onderneemt om een gezonde leefstijl onder consumenten te bevorderen. Mocht u mee willen doen dan ontvangt FNLI graag de gegevens van de contactpersoon voor dit onderwerp bij uw bedrijf. Deze persoon kunt u met naam, telefoonnummer en e-mailadres doorgeven via zichtboek@fnli.nl tot a.s. vrijdag 11 juni.

DUURZAAMHEID

Link naar wizard op www.vettefeiten.nl voor starten met duurzame palmolie

Om de inkoop en het gebruik van duurzame palmolie in levensmiddelen nog gemakkelijker te maken is een online hulpmiddel ontwikkeld. De tool helpt bedrijven bij de verschillende stappen in het aankoopproces.

Palmolie die volgens de RSPO-afspraken is geproduceerd, is sinds enige tijd leverbaar. Duurzame palmolie kan op verschillende manieren verkregen worden, zoals

te zien is in de tabel. Om te bepalen welke manier het beste bij het bedrijf past en welke stappen er vervolgens gezet moeten worden, is nu een handige webtool ontwikkeld waarmee het bedrijf door deze stappen heen geleid wordt.

→ [Klik hier om naar de nieuwe wizard toe te gaan.](#)
[Klik hier voor meer informatie over duurzame palmolie](#)

Handelstroom	Betekenis
Segregation*	De duurzame palmolie wordt in de keten volledig gescheiden gehouden
Mass Balance*	De duurzame palmolie wordt gevolgd door de keten maar wordt vermengd met gewone palmolie.
Book & Claim**	De keten wordt niet gevolgd. Eindgebruikers kunnen een certificaat kopen voor een bepaalde hoeveelheid palmolie die duurzaam geproduceerd wordt (vergelijk groene stroom).

RTRS bereikt goede resultaten in veldtesten



The RTRS, de Rondetafel voor verantwoorde soja, heeft met succes de veldtesten afgerond. Dit is een goede stap op weg naar de ontwikkeling van duurzame sojaolie.

Enige tijd geleden heeft de RTRS de principes en criteria voor het produceren van duurzame sojaolie benoemd, waarna veldtesten opgestart zijn om de

criteria uit te testen in het veld. Het doel van deze veldtesten is om te kijken of de criteria in het veld haalbaar en werkbaar zijn en of soja-producenten van verschillende grootte, met verschillende teeltmethodes en op verschillende locaties de criteria kunnen uitvoeren.

Nu de testen succesvol blijken te zijn gaat de RTRS de volgende stappen binnen de keten regelen, zoals tracking en tracing, de certificering van ketenonderdelen, en de te voeren claims. De testen leveren hiervoor waardevolle informatie op. Na het tot stand komen van een handelsstelsel voor de keten, is de keten gewaarborgd en kan de duurzame sojaolie verhandeld en gebruikt gaan worden. De eerste duurzame sojaolie wordt maart 2011 op de markt verwacht

→ [Meer informatie over de ontwikkeling van verantwoorde soja](#)

KORT NIEUWS

Unilever grote koper van certificaten GreenPalm

Unilever heeft aangekondigd dat zij genoeg GreenPalm-certificaten voor duurzame palmolie heeft verkregen om te voldoen aan de volledige behoefte aan palmolie voor zowel haar Europese als haar Australische en Nieuw-Zeelandse activiteiten. GreenPalm-certificaten behoren bij het Book & Claim handelssysteem. De aankoop van deze certificaten maakt deel uit van het streven van Unilever om vanaf 2015 alle benodigde palmolie te betrekken uit gecertificeerde duurzame bronnen.

RSPO certificering voor Wilmar

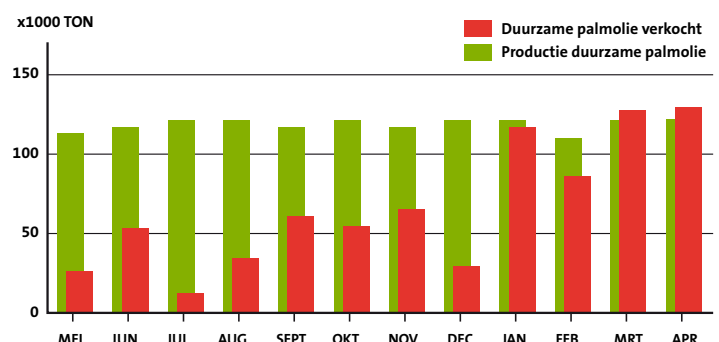
De Nederlandse en Duitse vestigingen van Wilmar Edible Oils hebben op 31 maart jl. de RSPO supply chain certificering behaald. Deze certificering betekent dat Wilmar nu duurzame palmolie kan verkopen volgens het 'Segregated'- en 'Mass Balance'-systeem.

IOI gaat 'segregated' palmolie aanbieden

IOI Loders Croklaan maakte onlangs bekend met ingang van juni volgens het 'Segregated'-systeem geproduceerde RSPO-gecertificeerde duurzame palmolie op de markt te gaan brengen. Het bedrijf neemt daartoe een raffinaderij in Rotterdam in gebruik die speciaal op de verwerking van deze duurzame stroom gericht is. Het bedrijf biedt al duurzame palmolie volgens de systemen 'Mass Balance' en 'Book & Claim' aan.

Verkoop van RSPO gecertificeerde palmolie in maart en april overtreft maandelijks productie

De verkoop van duurzame palmolie blijft groeien. In maart is een record van 136,000 ton (of een corresponderende hoeveelheid certificaten) aangekocht van producenten van palmolie, zelfs meer dan de 126,000 ton die in die maand werd geproduceerd. Dit was mogelijk omdat er nog duurzame palmolie beschikbaar was die in eerdere maanden niet gekocht was.



KENNISARTIKEL

Alle transvetzuren verhogen het cholesterolgehalte

Alle transvetzuren (TFA), ongeacht de bron waaruit ze afkomstig zijn, verhogen het cholesterolgehalte in het bloed. Dit is de uitkomst van een recent gepubliceerd literatuuronderzoek van de Vrije Universiteit Amsterdam in PloS One. De analyses laten zien dat het cholesterolverhogende effect van dierlijke TFA en CLA iets kleiner maar niet significant verschillend is van dat van industriële TFA. Het is de eerste keer dat het effect van dierlijke TFA, CLA en industriële TFA op het cholesterolgehalte kwantitatief met elkaar vergeleken zijn.

In totaal konden voor dit literatuuronderzoek 39 interventieonderzoeken gebruikt worden, waarvan er 29 het effect van industriële TFA op cholesterol hadden onderzocht, 6 het effect van dierlijke TFA en 17 het effect van CLA op cholesterol. Bij een vervanging van 1 energieprocent enkelvoudig onverzadigde vetzuren door industriële TFA blijkt de LDL/HDL cholesterolratio met 5,5 procentpunt te stijgen. Voor dierlijke TFA en CLA ligt dit percentage wat lager (respectievelijk 3,8 procentpunt en 4,3 procentpunt) maar is niet significant verschillend met het effect van industriële TFA (zie kader).

Ook lijkt er voor alle drie de typen TFA geen drempelwaarde te bestaan waaronder geen cholesterolverhogend effect plaatsvindt. De effecten van TFA op de LDL/HDL ratio zijn voor alle drie de typen TFA te beschrijven als een lineaire dosis-respons relatie.

De onderzoekers berekenen dat een verlaging van dierlijke TFA in de voeding

(net zoals van industriële TFA) het risico op hart- en vaatziekten met enkele procenten kan doen dalen. Vanwege de lage inname van CLA in de voeding is het effect van CLA op cholesterol op basis van deze onderzoeksresultaten verwaarloosbaar.

Vanwege de beperkte data die in deze review gebruikt zijn om een uitspraak te doen over de grootte van het cholesterolverhogende effect van dierlijke TFA, zouden nieuwe data uit toekomstige onderzoeken de grootte van het effect wat kunnen veranderen. Ook is in dit literatuuroverzicht geen rekening gehouden met de grootte van de afzonderlijke studies.

Bron: Effect of Animal and Industrial Trans Fatty Acids on HDL and LDL Cholesterol Levels in Humans - A Quantitative Review. Brouwer IA, Wanders AJ and Katan MB. PloS One 2010;5(3):e9434.

Inname transvetzuren in Nederland	
VCP 1987/1988	4,5 energieprocent
VCP 1997/1998	1,9 energieprocent
VCP 2003	1,1 energieprocent
Aanvaardbare bovengrens	1 energieprocent

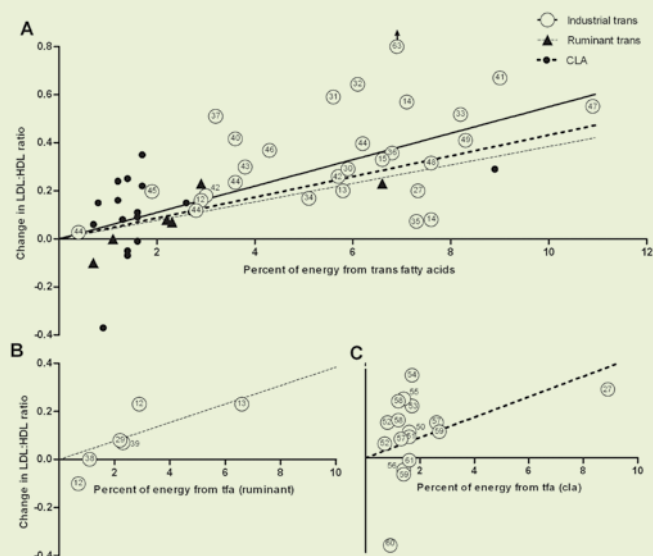
Geen significant verschil in effect tussen industriële en dierlijke transvetzuren op de ratio LDL:HDL-cholesterol.

Figuur A, B, C:

Resultaten van individuele studies waarbij het effect van voeding

- rijk aan industriële trans vetzuren (-----),
- of rijk aan dierlijke transvetzuren (.....),
- of rijk aan CLA (.....).

op de ratio LDL:HDL-cholesterol is vastgesteld.



Conclusie:

De figuur laat zien dat zowel transvetzuren van dierlijke als van industriële oorsprong de concentratie van schadelijke LDL-cholesterol verhogen en die van het beschermende HDL-cholesterol verlagen waardoor het risico op hart- en vaatziekten toeneemt. Het effect van dierlijke transvetzuren op de ratio LDL:HDL-cholesterol was lager dan de industriële transvetzuren maar het verschil was niet significant.

Uitleg bij de figuur:

Op de y-as wordt de verandering van het LDL: HDL-cholesterol ratio gegeven. De LDL:HDL-cholesterol ratio wordt als een goed indicator voor het risico op hart- en vaatziekten gezien. Een toename van de ratio is ongunstig en een afname gunstig. De open cirkels in figuur A geven de individuele studies weer die zijn uitgevoerd om het effect van industriële transvetzuren op de LDL:HDL-cholesterol ratio te onderzoeken. De driehoekjes geven de individuele studies weer die uitgevoerd zijn om het effect van dierlijke transvetzuren op het LDL:HDL-cholesterol te onderzoeken. Voor de duidelijkheid zijn de studies met dierlijke transvetzuren afzonderlijk weergegeven in figuur B.

KORT NIEUWS

EC staat gezondheidsclaim plantensterolen en -stanolesters toe

De Europese Commissie is akkoord gegaan met een gezondheidsclaim (een zogenaamde artikel 14 claim) voor levensmiddelen op de markt van de Europese Unie die een verband aangeeft tussen de consumptie van plantensterolen en -stanolesters en het risico op hart- en vaatziekten. De aanvraag was ingediend door het Franse Danone.

Aangezien studies volgens de EFSA afdoende hebben aangetoond dat de consumptie van sterolen en stanolen al na twee of drie weken een significant effect heeft op het LDL-cholesterol in het bloed, heeft de Commissie in Verordening 384/2010 bepaald dat bedrijven hierover een - zij het iets aangepaste - claim mogen voeren op de etiketten van levensmiddelen, mits voldaan wordt aan de voorwaarden voor gebruik van de claim. De claim mag alleen worden gebruikt voor smeersels op basis van gele vetten, zuivelproducten, mayonaise en slasauzen.

PRODUCTCASE

De Zócijs - het nieuwe verantwoorde saucijzenbroodje!

CASE

HET PRODUCT: Zócijs
DE CLAIM:
 'minder (verzadigd) vet en minder zout'

DE PRODUCT MANAGER:
 Marjolein Schouten, Smilde Bakery



De maatschappelijke discussie over ongezonde tussen-dooortjes is in volle gang. Tegelijkertijd groeit de markt van saucijzenbroodjes nog steeds, we eten er met z'n allen miljoenen per jaar op. Smilde Bakery wil een voorbeeld zijn in deze markt, actief meedenken over oplossingen voor het groeiende overgewicht in Nederland en heeft haar maatschappelijke verantwoordelijkheid genomen om een saucijzenbroodje te ontwikkelen, dat gezonder en lekkerder is dan een gewoon saucijzenbroodje. Het bevat 25% minder vet, minder verzadigd vet, minder calorieën en 25% minder zout.

In een gangbaar saucijzenbroodje komt 75% van de calorieën en het vet uit het bladerdeeg voort en 75% van het zout komt voort uit de vulling. Door het deeg anders te verwerken en door een volledig nieuwe, culinair verantwoorde vulling samen te stellen, is het gewenste gezondheidseffect bereikt.

Waar bij de meeste saucijzenbroodjes gebruik wordt gemaakt van een harde margarine of roomboter, is in dit proces gebruik gemaakt van gezonde plantaardige oliën en vetten. Door het verlagen van het vetgehalte wordt ook het verzadigd vetgehalte verlaagd. Bij bladerdeegproducten zoals een saucijzenbroodje is een goede structuur in het eindproduct lastig te verkrijgen, al helemaal als je minder vet toepast in de receptuur. Het verminderen van vet en daarmee verzadigd vet draagt

echter bij aan een betere gezondheid. Daarom wilde Smilde Bakery toch deze technologische drempel overwinnen en dat is gelukt. Niet door van bepaalde ingrediënten zomaar iets minder toe te voegen, maar door vanaf de basis het product opnieuw op te bouwen. In samenwerking met Rijn IJssel Vakschool Wageningen, de Wageningen Universiteit en Smilde Foods (Novarin®) is de keuze gemaakt voor nieuwe grondstoffen en is vanaf de basis opnieuw naar de receptuur en processing gekeken.

In diverse consumentenpanels is gebleken dat consumenten de Zócijs ook nog eens lekkerder vinden dan een gewoon saucijzenbroodje. Het product kruijelt minder en je krijgt minder vette handen. Daarbij is de consumentenprijs niet duurder dan van een roombotersaucijzenbroodje.

De overige bladerdeegproducten worden op dit moment door Smilde Bakery bekeken en waar mogelijk zullen zij in de toekomst met een nieuwe range producten komen die een verbetering in de voedingswaarden zullen hebben.

Kernpunten:

- De Zócijs bewijst dat een gezonder product en lekker hand in hand kunnen gaan.
- De Zócijs geeft bovendien minder vette vingers.
- Smilde Bakery heeft de technologische drempel overwonnen, niet door zomaar van bepaalde ingrediënten iets minder toe te voegen, maar door vanaf de basis het product opnieuw op te bouwen en daarbij samenwerking te zoeken met kennispartners.

→ **Kijk in het filmpje hoe de Zócijs gemaakt wordt.**
Nuttige links: www.zocijs.nl
www.smildebakery.com
www.novarin.eu

KORT NIEUWS

Tentoonstelling over oliezaden 'Uit betrouwbare bron'

De Botanische tuin in Utrecht staat dit jaar in het teken van plantaardige olie. Van 1 mei tot 1 december 2010 presenteert de Botanische Tuin een overzicht van de betekenis van olie in planten en de mogelijkheden van plantenolie voor mensen.

In de tuin is een kinderspeurtocht uitgezet met parallel daaraan een themawandeling voor volwassenen en door de hele tuin staan kastjes opgesteld met geuren erin op basis van etherische oliën. Er is een thema tentoonstelling en een themavak genaamd 'Olieb(a)ronnen'.

Op zondag 30 mei was er een feestelijke dag met gratis rondleidingen langs de vele olieplanten in de tuin, lezingen over de winning van palmolie en over duurzame bio-brandstoffen en kinderen konden zelf margarine maken. Bezoekers leerden hoe zij zelf medicinale oliën en zalven kunnen vervaardigen, maar ook hoe vluchtige plantenolie door stoomdestillatie wordt gewonnen. Er werd een breed scala van toepassingen getoond, zoals plantaardige olie als biobrandstof of als grondstof voor verven, allerlei kunststoffen en plastics.

De tentoonstelling is te zien tot 1 december in de Botanische tuin aan de Budapestlaan 17 te Utrecht. Meer info via www.uu.nl

Meer cases

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

Deze nieuwsbrief is een onderdeel van www.vettefeiten.nl, een website met informatie over de toepassing van vetten in levensmiddelen bestemd voor managers in de levensmiddelenindustrie en retail. De website is een initiatief van het Productschap Margarine, Vetten en Oliën (MVO).

MVO behartigt de gemeenschappelijke belangen van alle schakels in de productiekolom van oliën en vetten en wil een goede toepassing van oliën en vetten in levensmiddelen stimuleren, zowel op het gebied van gezondheid als van duurzaamheid. Het Productschap voert deze taak uit via Task Forces op het gebied van gezondheid en duurzaamheid, in dit geval de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling en de Task Force Duurzame Soja.

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