






# NIEUWSOVERZICHT

Deze nieuwsbrief is een onderdeel van [www.vettefeiten.nl](http://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	PRODUCTCASE
 <p><i>Betere vetten in producten door samenwerking in de keten</i></p>	<p><i>Belangrijkste resultaten Task Force Verantwoorde Vetzoursamenstelling</i></p>	<p><i>Effect van gerealiseerde herformuleringen door de Task Force op inname van verzadigd vet en transvet</i></p>	 <p><i>Task Force Duurzame Palmolie van start</i></p>	 <p><i>Biscuitine™ 580, een plantaardig vet - vrij van transvetzuren</i></p>

## ACTUEEL

# Betere vetten in producten door samenwerking in de keten

**De Task Force Verantwoorde Vetzoursamenstelling heeft haar doelen zoals vastgesteld in 2005 behaald. Dit blijkt uit de Eindrapportage van de Task Force die gisteren tijdens het jubileumcongres van het Voedingscentrum is gepresenteerd. Zo blijkt de gemiddelde inname van transvetzuren fors te zijn gedaald door de inspanningen van de Task Force waardoor het gehalte transvetten in 2009 lager is dan de doelstelling van 1 energieprocent. Hiermee laat de Task Force zien dat door zelfregulering belangrijke verbeteringen in productsamenstellingen te behalen zijn.**



De eindrapportage 2003 – 2010 beschrijft in detail de initiatieven en de behaalde resultaten van de Task Force. Het gehalte aan transvetzuren is in alle producten van de aangesloten branches van de Task Force gedaald tot zeer lage niveaus, wat heeft geleid tot een inname van transvetzuren die onder de maximale aanbeveling ligt. De trend is daarnaast ingezet om het gehalte verzadigde vetzuren te verlagen. Claudia Oomen, Voorzitter van de Task Force: “Wat je ziet is dat de bijdrage van Task Force leden aan de totale inname van transvetten fors is gedaald. Hiermee zijn de aangesloten branches anno 2010 niet meer de grootste leveranciers van trans- en verzadigd vet. Voor een verdere verbetering van de vetzoursamenstelling van de voeding is dan ook een verbreding van het draagvlak naar andere branches nodig die vervolgens nieuwe stappen kunnen gaan zetten”.

De Task Force levert met haar inspanningen op basis van zelfregulering een belangrijke bijdrage aan het bereiken van de doelen van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS). De eindrapportage is daarom dinsdag 16 november aangeboden aan dhr. P. Huijts, Directeur Generaal Volksgezondheid van het Ministerie van VWS. Hij zegt daarop in reactie: “De Task Force is een pionier geweest in samenwerking voor gezonde productaanpassing op basis van zelfregulering. Dit is een (inter)nationaal voorbeeld van maatschappelijk relevante innovatiekracht van het Nederlandse bedrijfsleven.”

De vetzoursamenstelling van producten is een terugkerend aandachtspunt in de media, de wetenschap en het beleid over voeding en gezondheid van de overheid. Voor de volksgezondheid is het wenselijk verzadigde vetzuren en transvetzuren in de voeding te vervangen door (cis) onverzadigde vetzuren. Aanbieders en afnemers van plantaardige oliën en vetten hebben zich de afgelopen zeven jaar actief ingezet voor een betere vetzoursamenstelling van de voeding en hebben daarmee hun verantwoordelijkheid genomen.

De Task Force is in 2003 gestart als Task Force Transvetzuren op initiatief van het Productschap MVO, toen indertijd bleek dat de inname van transvetzuren via de voeding boven de aanbevelingen van de Gezondheidsraad lag. De betrokken branches hebben zich aanvankelijk ingezet om de hoeveelheid transvetzuren in levensmiddelen terug te brengen. Om ook in te spelen op de noodzaak om verzadigde vetzuren in de voeding te verlagen is de Task Force Transvetzuren in 2005 omgevormd tot de Task Force Verantwoorde Vetzoursamenstelling. Alle betrokken sectoren hebben zich destijds gecommitteerd aan concrete doelstellingen weergegeven in een Manifest met een looptijd tot 2010.

→ **De Eindrapportage Task Force Verantwoorde Vetzoursamenstelling 2003-2010 is te vinden op: [www.vetzoursamenstelling.nl](http://www.vetzoursamenstelling.nl). De belangrijkste resultaten zijn na te lezen op pagina 2 en 3.**

## KORT NIEUWS

### Nieuwe serie EFSA-adviezen m.b.t. generieke gezondheidsclaims gepubliceerd

De EFSA (European Food Safety Authority) heeft op 19 oktober 2010 de derde serie adviezen gepubliceerd met betrekking tot de generieke gezondheidsclaims. De EFSA was positief over 1,3 procent van de beoordeelde claims.

De adviezen van de EFSA zullen door de Europese Commissie (EC) worden gebruikt bij het samenstellen van de definitieve lijst met toegestane generieke gezondheidsclaims. De EC zal met deze lijst komen nadat de EFSA haar adviezen naar verwachting half 2011 heeft afgerond. Meer informatie: [website van de EFSA](http://website.van.de.EFSA)

### AH Extra mager vlees wint Jaarprijs Voedingscentrum 2010

Extra mager vlees van Albert Heijn heeft de Jaarprijs Voedingscentrum 2010 gewonnen. Deze nieuwe vleessoorten bevatten 30% minder vet dan andere magere vleessoorten. Het is van de inzendingen van dit jaar het beste nieuwe product of initiatief dat bijdraagt aan een gezonder eetpatroon van Nederlanders. Extra mager vlees mag daarom een jaar lang het beeldmerk Jaarprijs Voedingscentrum 2010 dragen.

Dat maakte de jury op dinsdag 16 november 2010 tijdens het jubileumcongres in Rotterdam bekend. De prijs werd uitgereikt door Angela Groothuizen. De jury kent aanmoediging toe aan ‘Minder suiker in zuivelproducten en fruitdranken’ van Friesland Campina Benelux en ‘Danoontje Verse Magere Drinkyoghurt’ van Danone Nederland BV. Deze keer hebben 30 ondernemers en fabrikanten uit de voedselindustrie een product of campagne ingezonden.

Het is de veertiende keer dat het Voedingscentrum de Jaarprijs Voedingscentrum uitreikt. Andere genomineerden voor de Jaarprijs Voedingscentrum 2010 waren: ‘Groenten en peulvruchten met 0% toegevoegd zout’ van Hak, ‘Kips Dora Magere Boterhamworst’ van Zwanenburg Food Group en ‘Lassie Toverrijst Extra’ van Grupo SOS Nederland BV. Meer informatie [www.voedingscentrum.nl](http://www.voedingscentrum.nl)

**NIUWS VAN DE TASK FORCE**

# Belangrijkste resultaten Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling

De betrokken branches van de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling hebben zich de afgelopen jaren ingespannen om de vetzuursamenstelling te verbeteren van voedingsmiddelen met daarin plantaardige oliën en vetten als ingrediënt. Plantaardige oliën en vetten worden toegepast in een breed scala aan levensmiddelen. De Task Force heeft monitoringsresultaten beschikbaar uit de gehele keten van plantaardige oliën en vetten, vanaf de grondstof tot een groot aantal eindproducten. Hieronder vindt u een korte samenvatting van de belangrijkste resultaten:

## Bewerkte oliën en vetten

Om ruwe plantaardige oliën geschikt te maken voor verwerking in levensmiddelen en consumptie moeten de meeste oliesoorten in meer of mindere mate industrieel worden bewerkt ter verbetering van de functionaliteit en toepasbaarheid. Het gemiddelde gehalte transvetzuren van deze zogenaamde bewerkte plantaardige oliën en vetten is tussen 2003 en 2008 afgenomen van 3,4% naar 1% op vetbasis. Ook het gehalte verzadigde vetzuren is afgenomen, en wel van 31% naar 28% op vetbasis.

## Bakkerijgrondstoffen

In broodverbetermiddelen, broodmixen en banketmixen waarin plantaardige oliën en vetten worden gebruikt als ingrediënt, blijkt de hoeveelheid transvetzuren en verzadigde vetzuren tussen 2003 en 2009 flink te zijn gereduceerd. Het transvetzuur gehalte is gedaald van 2,8% naar 1,7% op vetbasis. Het aandeel verzadigd vet is tussen 2003 en 2009 gedaald van 33% naar 30% op vetbasis.

## Producten uit de industriële bakkerijsector

Het gemiddeld transvetzuur gehalte van bakkerijproducten gemaakt op basis van plantaardige oliën en vetten ligt eind 2009 onder de 1 gram per 100 gram product. Het gehalte aan transvet in deze

industriële bakkerijproducten is in de periode 2003-2009 fors gedaald van 18,1% naar 2,5% op vetbasis. Het gehalte verzadigd vet lijkt de laatste jaren ook te zijn gedaald. Voor alle productcategorieën geldt dat het percentage verzadigd vet minder dan 50% op vetbasis is. De som van verzadigd vet en transvet is in de periode van 2003 tot 2009 gedaald van 60% naar 49% op vetbasis.

## Producten uit de ambachtelijke bakkerijsector

De variatie in de gebruikte grondstoffen en de spreiding in het transvet- en verzadigd vetgehalte van grondstoffen gebruikt in de ambachtelijke bakkerijsector is groot. Het transvetzuur gehalte van bakkerijmargarines in de ambachtelijke bakkerijsector is tussen 2004 en 2008 gedaald van 10 gram/100 gram product naar gemiddeld 1 gram/100 gram product. Aangezien producten op basis van plantaardige oliën en vetten nog niet veel worden gebruikt in de ambachtelijke bakkerij, is de sector de afgelopen jaren intern de discussie gestart hoe de vetzuursamenstelling verder te verbeteren zonder verlies van kwaliteit en smaak van het eindproduct.

## Halvarine, margarine, bak- en braadproducten en frituurvetten

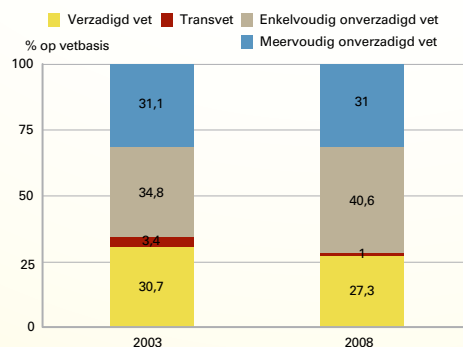
Vloeibare producten uit deze categorie bevatten meer onverzadigde vetzuren dan vaste producten uit deze categorie. Het aandeel vloeibare margarine en bak- en braadproducten op de Nederlandse markt is in de periode 2003-2009 verdubbeld van 22% naar 44%. Binnen het segment smeerbare vetproducten voor op brood is het aandeel halvarines gestegen van 66% in 2003 naar 74% in 2009 ten koste van margarines. Bij zowel vast als vloeibaar frituurvet is het gehalte aan onverzadigde vetzuren gestegen ten koste van het gehalte aan verzadigde en transvetzuren. Mede dankzij de campagne Verantwoord Frituren is het



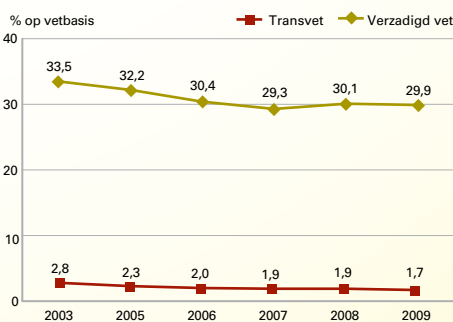
De Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling, een initiatief van het productschap Margarine, Vetten en Oliën, is een samenwerkingsverband tussen aanbieders en afnemers van plantaardige vetten en oliën. Met deze Task Force onderschrijft het bedrijfsleven het belang van het verbeteren van de vetzuursamenstelling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



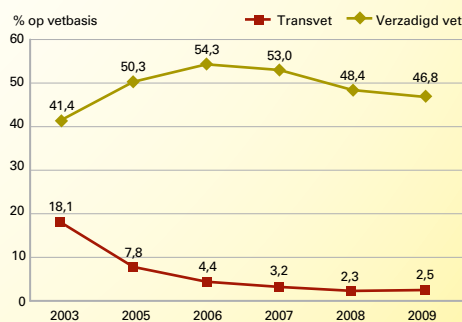
Algemene Kokswaaren en Snackproducenten Vereniging



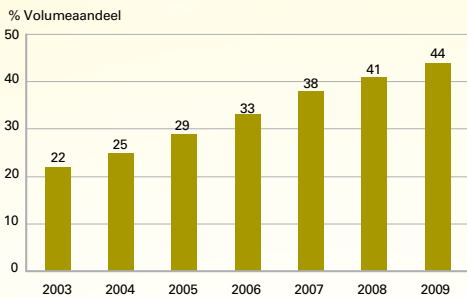
Figuur: Vetzuursamenstelling bewerkte plantaardige oliën en vetten



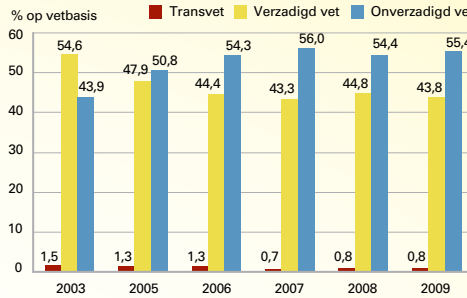
Figuur: Verzadigd- en transvetzuur gehalte in bakkerijgrondstoffen



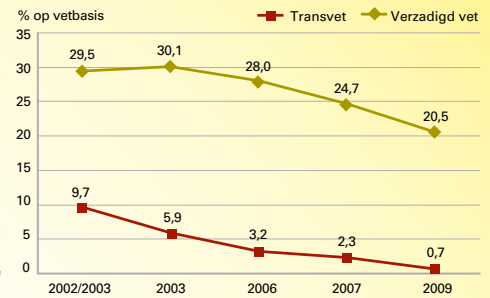
Figuur: Verzadigd- en transvetzuur gehalte in industriële bakkerijproducten



Figuur: Volumeaandeel vloeibare margarine en bak- en braadproducten ten opzichte van alle margarine en bak- en braadproducten



Figuur: Vetzuursamenstelling van voorgebakken aardappelproducten



Figuur: Verzadigd- en transvetzuurgehalte in plantaardige oliën en vetten gebruikt als frituurvet of ingrediënt in snacks

aandeel vloeibare frituurvetten in de horeca sterk gestegen, van 51% in 2004 tot 78% in 2009. Het volumeaandeel vloeibare frituurvetten in de Nederlandse retail is in de periode 2003 tot 2009 gestegen van 65% tot 87%.

**Aardappelverwerkende industrie**

Aardappelproducten worden veelal voor-gefrityurd in plantaardige oliën en vetten voordat ze verkocht worden aan de consument of horecaondernemer. Het aanbod van voorgebakken aardappelproducten met een verbeterde vetzuursamenstelling is de afgelopen

jaren vergroot. Het gemiddelde gehalte aan verzadigd vet is tussen 2003 en 2009 gedaald van 55% naar 44% op vetbasis. Het gemiddelde transvetzuurgehalte van voorgebakken aardappelproducten is in dezelfde periode gedaald van 1,5% naar 0,8% op vetbasis. Na eindbereiding door de consument of horecaondernemer bevat een gefrituurd aardappelproduct in 2009 gemiddeld 1,6% transvetzuren op vetbasis, vergeleken met 6,4% op vetbasis in 2003. Het verzadigdvetzuurgehalte in het vet van een gefrituurd aardappelproduct is tussen 2003 en 2009 gedaald van 42% naar 33% op vetbasis.

**Snackindustrie**

De vetzuursamenstelling van snacks wordt bepaald door zowel vetten afkomstig van dierlijke producten (vlees, kaas) als plantaardige vetten (als ingrediënt of frituurvet). Onder de scope van de Task Force vallen alleen de plantaardige vetten. Het gehalte aan transvetzuren is tussen 2002/2003 en 2009 in de plantaardige oliën en vetten, gebruikt voor de productie van snacks gedaald van 9,7% naar 0,7% op vetbasis. Het gehalte verzadigde vetzuren in deze vetten is in dezelfde periode gereduceerd van 30% naar 21% op vetbasis.

# Effect van gerealiseerde herformuleringen door de Task Force op inname van verzadigd vet en transvet

Het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) en RIKILT (Instituut voor Voedselveiligheid, Wageningen UR) hebben in kaart gebracht wat de Task Force met haar productinnovaties heeft bereikt aan verlaging van de inname van transvetzuren en verzadigde vetzuren sinds de oprichting in 2003. De gerealiseerde herformuleringen hebben volgens de eerste conceptresultaten van dit onderzoek bijgedragen aan een significant lagere inname van transvetzuren en een kleine, niet significante, daling in de inname van verzadigd vet.

Doelstelling van het onderzoek van het RIVM en het RIKILT was om het effect te meten van de –via de Task Force- geherformuleerde voedingsmiddelen op de inname van verzadigd vet en transvet in 2003 en 2009 van de Nederlandse bevolking. Voor de cijfers over de inname van producten is hiervoor gebruik gemaakt van de gegevens van de Voedselconsumptiepeiling (VCP) uit 2003 bij jongvolwassenen. Voor de vetzuursamenstelling van de producten voor herformulering (2003) werd gebruik gemaakt van de NEVO-tabel 2001. De vetzuursamenstelling van de producten na herformulering (2009) werd zoveel mogelijk bepaald op basis van de monitoringsgegevens

van de Task Force, en waar nodig aangevuld met de meest recente NEVO-tabel 2009 online.

Uit de resultaten van het onderzoek blijkt dat herformulering van de producten van de Task Force heeft bijgedragen aan een significante verlaging van de inname van transvetzuren, van 1 energieprocent in 2003 naar 0,8 energieprocent in 2009. De geherformuleerde producten van de Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling hadden slechts een klein en niet significant effect op de inname van verzadigd vet: de gemiddelde inname daalt van 12,9 en% in 2003 naar 12,8 en% in 2009.

De inname van zowel enkelvoudig- als meervoudig onverzadigd vet is de afgelopen tien jaar nauwelijks veranderd van 18,3 en% in 2003 naar 18,2 en% in 2009. Ook de inname van totaal vet is tussen 2003 en 2009 niet veranderd.



De productgroepen van de Task Force droegen in 2003 en 2009 voor 35% bij aan de totale inname van verzadigd vet. Voor transvetzuren droegen de productgroepen van de Task Force voor 44% bij in 2003, en voor 30% aan de inname in 2009.

Uit dit onderzoek blijkt dat de doelen van de Task Force zijn gehaald. De verwachting is dat begin 2011 dit onderzoek definitief wordt afgerond waarna de resultaten zullen worden aangeboden voor publicatie in een internationaal wetenschappelijk tijdschrift.

**DUURZAAMHEID**

# Task Force Duurzame Palmolie van start



**TASK FORCE  
DUURZAME  
PALMOLIE**

Op dinsdag 2 november is op initiatief van MVO een Task Force Duurzame Palmolie van start gegaan.

Het Manifest ter oprichting van de Task Force is die dag in aanwezigheid van de pers aangeboden aan staatssecretaris Henk Bleker van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie. De Task Force is een samenwerking tussen Nederlandse aanbieders en afnemers van palmolie en zij stellen zich ten doel ervoor te zorgen dat eind 2015 alle palmolie bestemd voor de Nederlandse markt duurzaam is.



Deelnemers in de Task Force zijn brancheverenigingen uit de raffinage-industrie (VERNOF), de levensmiddelenindustrie (FNLI, VAVI, VBZ, BNMF), de retail (CBL) en de diervoederindustrie (NEVEDI). Met elkaar vertegenwoordigen zij een groot gedeelte van de markt. Gezamenlijk gaan zij zich inzetten voor duurzame palmolie waarvoor zij jaarlijkse actieplannen, monitoring en rapportage afgesproken hebben.

Duurzame palmolie betekent dat de palmolie is geproduceerd en gecertificeerd volgens de principes en criteria van de internationale Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) en dat de palmolie wordt verkregen volgens een door de RSPO goedgekeurd handelssysteem. Recent gaven onder meer Remia en Friesland Campina aan over te stappen op RSPO-palmolie met ingang van 2011.

[Meer informatie over de Task Force](#)

## RSPO - logo maakt duurzame palmolie herkenbaar

De Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) heeft op zijn jaarlijkse bijeenkomst, het logo bekendgemaakt dat voedingsmiddelenproducenten op de verpakkingen van hun producten mogen plaatsen als zij palmolie gebruiken die is geproduceerd volgens de Principes en Criteria van de RSPO. Met dit logo kunnen fabrikanten duurzame palmolie voor consumenten herkenbaar maken. Begin 2011 zal nader bekend worden hoe bedrijven dit logo kunnen gebruiken.



**KORT NIEUWS**

### Mass Balance systeem voor duurzame palmolie geoptimaliseerd

Tijdens de jaarlijkse conferentie presenteerde Marieke Leegwater van het Productschap MVO de nieuwe optie voor het gebruik van het 'Mass Balance'-model als handelssysteem. Met deze nieuwe optie wordt het gebruik van duurzame palmolie volgens het 'Mass Balance'-model economisch efficiënter. RSPO verwacht dat deze optie zal bijdragen aan het verder opbouwen van een fysieke stroom duurzame palmolie naar Europa.

### Duurzame soja: handelssystemen gereed

Ook voor duurzame soja zijn inmiddels de handelssystemen gedefinieerd. Een expertgroep binnen de Round Table on Responsible Soya (RTS) heeft zich hier recent mee beziggehouden. Vanaf 2011 komt duurzame soja op de markt en die kan dan dus ook verhandeld worden. Zuivelbedrijf Arla Foods heeft als een van de eersten aangegeven gedeeltelijk over te schakelen op RTS-soja voor het veevoer van de koeien die de melk voor Arla produceren. Dieren uit vijftien Nederlandse dierentuinen die soja eten, krijgen vanaf deze maand eveneens verantwoorde soja in hun voeding.

# RSPO bouwt verder aan een duurzame toekomst

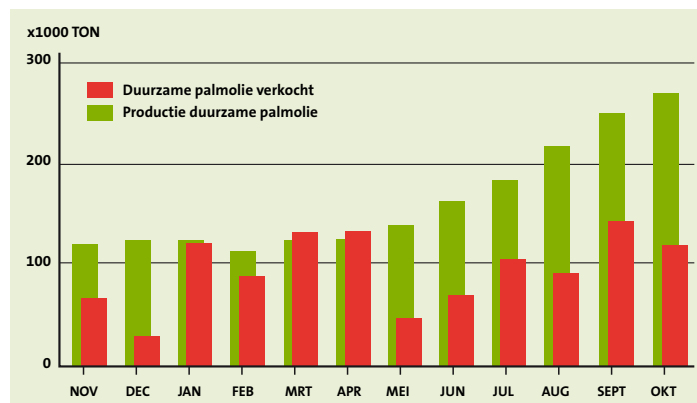
Zo'n 700 mensen namen deze week deel aan de RT8, de achtste rondetafel bijeenkomst van de Round table on Sustainable Palm Oil die plaats vond in Jakarta en zij vernamen dat er op het gebied van verduurzaming van de palmolieketen in 2010 belangrijke stappen zijn gezet. Zo is het logo gelanceerd waarmee RSPO-palmolie herkenbaar gemaakt kan worden op levensmiddelen, zie elders op deze pagina. Ook zijn de mogelijkheden voor het kopen van deze palmolie geoptimaliseerd, zie het nieuwsbericht hierover op deze pagina.

Veel aandacht ging bij de RT8 uit naar maatregelen om de uitstoot van broeikasgassen te verminderen. Op dit moment gebeurt er vrijwillig al veel op dit gebied door enkele palmolie producenten en de werkgroep 'Green House Gas' komt volgend jaar met een plan van aanpak voor alle RSPO-palmolie producenten.

Aandacht was er ook voor de RSPO-procedure voor het aanleggen of uitbreiden van nieuwe plantages. Deze procedure, waarbij onder meer de sociale- en milieueffecten in kaart worden gebracht, kost veel tijd. Dit kan er toe leiden dat de aanvrager zijn concessie verliest. Toch wil RSPO deze procedure handhaven. Besloten is daarom deze procedure te evalueren. De rondetafel conferentie werd afgesloten met een ceremonie waarbij de

certificering van vele (25.000!) 'smallholders' officieel werd bekrachtigd door de RSPO. Smallholders zijn kleine producenten van palmolie die veelal familiebedrijfjes runnen. Het is belangrijk voor hen dat zij baat hebben bij de verduurzaming van palmolie en omgekeerd is het ook belangrijk voor de verduurzaming dat zij zich steeds meer bij de RSPO aansluiten.

[Een volledig verslag van de RT8](#)



## PRODUCTCASE

# Biscuitine™ 580, een plantaardig vet - vrij van transvetzuren

## CASE

**HET PRODUCT:**
**Biscuitine™ 580**
**DE CLAIM:**
**'transvet-vrij zonder verhoging van verzadigde vetzuren'**
**HET BEDRIJF:**
**IOI- Loders Croklaan**


Combineert procesgemak met een goede voedingswaarde. Vetten voor vullingen en crèmes in chocolade-producten en bakkerijproducten moeten aan een aantal eisen voldoen. Ze moeten bijvoorbeeld goed en volledig smelten, voor het optimale mondgevoel en voor de optimale smaakontwikkeling. Ze moeten daarnaast goed 'uitkristalliseren', uitharden als het ware, voor een goede verdere verwerking zoals het aanbrengen van een chocoladelagje of het snijden van wafelbroden. Deze eigenschappen zijn uitermate bepalend voor de kwaliteit van de verwerking van het chocolade-eindproduct, of van het bakkersproduct. In het verleden vormden transvetzuren in de vetten er voor dat deze eigenschappen goed tot hun recht kwamen.

Om nu een transvet-vrij product te kunnen maken, dat het proces niet vertraagt en een goede voedingswaarde

Vetzuren	Vullingsvet gebaseerd op kokosolie	Biscuitine™ 580
Verzadigde	91%	55%
Onverzadigde	7%	34%
Meervoudig onverzadigde	2%	11%
trans	< 1%	<1%

Tabel 1. vetzuursamenstelling van vetten voor in vullingen

biedt, heeft Loders Croklaan Biscuitine™ 580 ontwikkeld. Speciaal voor chocoladevullingen en bakkerijproducten zoals gevulde wafels, biedt Biscuitine™ 580 een uitgekiend product dat het productieproces niet vertraagt en ook het gehalte aan verzadigd vet van het eindproduct niet verhoogt. Biscuitine™ 580 zorgt ervoor dat het eindproduct een mooie, fijne structuur heeft. Het vullingsvet zorgt bovendien voor een romige smaak in het eindproduct waarbij alle verschillende smaakcomponenten goed tot hun recht komen.

Biscuitine™ 580 wordt gemaakt uit palmolie. Door een innovatief proces van verwerking van vetten, genaamd **omesteren**, wordt een vet verkregen dat aan alle benodigde eigenschappen voldoet, en ook een gezonde vetzuursamenstelling heeft. De voedingswaarde van Biscuitine™ 580 is daardoor beter dan van een vullingsvet gebaseerd op kokosolie dat vaak wordt gebruikt bij bovengenoemde toepassingen. Biscuitine™ 580 bevat 40% minder verzadigd vet dan een vet gebaseerd op kokosolie.

**Kernpunten:**

- Biscuitine™ 580 is een transvetvrij product, dat door een uitgekiend kristallisatiegedrag het productieproces niet vertraagt en het gehalte aan verzadigd vet niet verhoogt.
- De voedingswaarde van Biscuitine™ 580 is beter dan van een vullingsvet gebaseerd op kokosolie. Biscuitine™ 580 bevat 40% minder verzadigd vet dan een vet gebaseerd op kokosolie.

[www.croklaan.com](http://www.croklaan.com)
**Meer cases**

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

## KORT NIEUWS

**To claim or not to claim**

Half oktober 2010 heeft Food Valley de publicatie 'To claim or not to claim' uitgebracht met als doel de voedingsmiddelenindustrie concrete handvatten aan te reiken voor het aanvragen en realiseren van een claim.



De publicatie 'To claim or not to claim' is onderdeel van de eerste publicaties in de nieuwe serie Food Valley Innovation Insights en kan worden gedownload op [www.foodvalley.nl](http://www.foodvalley.nl).

**Onderzoek naar algen in voeding als belangrijke bron van omega-3 vetzuren**

Het Vlaamse samenwerkingsverband tussen onderzoeksinstituten en voedingsbedrijven Flanders' FOOD gaat samen met 82 voedingsbedrijven uit het midden- en kleinbedrijf onderzoek doen naar gezonde en duurzame voeding.

Twee van de projecten hebben betrekking tot de toepassing van algen, een alternatieve bron van omega-3-vetzuren, in de voeding. In de onderzoeksprojecten gaat de aandacht uit naar het gebruik van algen in de voeding omdat algen net als vis een belangrijke bron zijn van de omega-3 vetzuren EPA en DHA. Omega-3 vetzuren worden in verband gebracht met tal van positieve gezondheidseffecten, zoals preventie van hart- en vaatziekten en kanker.

[Flanders' FOOD](#).

Deze nieuwsbrief is een onderdeel van [www.vettefeiten.nl](http://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](mailto:info@vettefeiten.nl).



Postbus 3095, 2280 GB Rijswijk, Telefoon 070 319 51 95  
[www.mvo.nl](http://www.mvo.nl) - [info@mvo.nl](mailto:info@mvo.nl)