

Genomineerd voor de Food Valley Award 2009

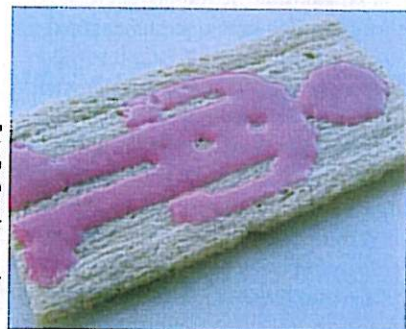
De vetvervanger Etenia, de gezonde bakkerijmargarine Novarin en een 'foodjetprinter'. zijn genomineerd voor de Food Valley Award 2009. Stichting Food Valley zal tijdens haar Food Valley Conferentie op 8 oktober in Ede de winnaar bekend maken.



Behalve in magere zuivel kan Etenia ook gebruikt worden in cake en andere producten die wel romig, maar niet te vet mogen zijn.



Met Novarin kan het verzadigd vetgehalte in bijvoorbeeld cake, croissants en korstdeeg met 33% worden verlaagd.



De 'foodjetprinter' maakt het productieproces efficiënter en hygiënischer, en biedt fabrikanten nieuwe decoratiemogelijkheden.

De Food Valley Award wordt jaarlijks toegekend aan een innovatief en maatschappelijk verantwoord initiatief in de voedingsmiddelenindustrie. De award is in zijn vijfjarig bestaan uitgegroeid tot een prestigieuze prijs waar bedrijven graag naar meedingen. "Nominatie geeft de erkenning dat je product iets toevoegt aan de markt", aldus de drie uitverkorenen van 2009: Avebe, Romi Smilfood en De Grood Innovations.

Vetvervanger Etenia

Avebe introduceerde vorig jaar Etenia: een range plantaardige ingrediënten die producten als yoghurt en cake een extra romige textuur geven. De fabrikant kan daardoor het vetgehalte van deze producten verlagen zonder concessies te doen aan de sensorische kwaliteit. Etenia wordt gemaakt via enzymatische modificatie van aardappelzetmeel. "We hebben er in totaal zeven jaar samen met DSM aan gewerkt", vertelt Piet Buwalda, research manager Food bij Avebe. "Daarnaast hebben TNO en NIZO food research een flinke steen bijgedragen. De productie van het enzym was een uitdaging. We dachten dat ook de registratie van Etenia als 'novel ingredient' pittig zou worden, maar die verliep juist verrassend soepel." Avebe en DSM Food Specialties hebben een joint-venture opgericht voor de verdere ontwikkeling en commercialisering van Etenia.

Novarin 'vet goed'

Ook Romi Smilfood, onderdeel van de Royal Smilde Food Group, is genomineerd voor Novarin, een nieuwe generatie 'vet goede' bakkerijmargarine. Het concept werd in samenwerking met machine- en grondstofleveranciers gedurende twee jaar ontwikkeld. Het is

gebaseerd op vijf bouwstenen: ongehard (nagenoeg geen trans-) vet, minder verzadigd vet, minder vet, natuurlijke ingrediënten en een samenstelling geschikt voor voedingsclaims. Een fabrikant kan daaruit voor zijn voedingsmiddel een of meerdere bouwstenen kiezen.

Productmanager industrie Karin Visser: "Met Novarin is het verzadigd vetgehalte met minimaal 33% te verlagen in cake en koekjes, zelfs in croissants en bladerdeeg. De functionaliteit en sensorische eigenschappen blijven daarbij behouden. Dat maakt het concept uniek."

Foodjetprinter

Niet minder vernuftig is de 'foodjetprinter' van De Grood Innovations. Deze digitale printer kan dikke vloeistoffen, zoals chocolade, boter, suikermassa, tomatenpuree en smeerkaas in mallen of direct op een bewegend product printen. Het apparaat werkt als een inkjetprinter en drukt met druppeltjes voedingsmiddel een bitmap-plaatje af. Daarmee verkrijgen fabrikanten nieuwe decoratiemogelijkheden, zoals het printen van complexe vlakvullingen, logo's en tekst. "Het instellen van de patronen gebeurt nu volledig digitaal", aldus directeur Pascal de Grood. "Bij wisselende massaproductie kan de producent hierdoor snel schakelen, zonder veel verlies aan omsteltijd. De snelheid van de techniek is wereldwijd ongeëvenaard." Het gesloten systeem voorkomt vermenging met andere delen van het product of vervuiling vanuit de omgeving.

Smaak

'It's a matter of taste' of te wel innoveren met smaak. Dat is het thema van de Food Valley Conference dit jaar. Dit thema wordt in diverse lezingen en workshops uitgewerkt, bijvoorbeeld over zout-, suiker- en vetreductie en de invloed hiervan op smaak en voeding als modeverschijnsel.

www.foodvalley.nl/conference.

Lisette de Jong

Ir. Lisette de Jong is freelance journalist