

# Fijnproevers

## Gouden driehoek pakt zout in levensmiddelen aan

**PRAKTIJK** **Nederlanders eten te zout. Om de kans op hart- en vaatziekten te verminderen moet de gemiddelde zouthoeveelheid van negen gram per dag per persoon terug naar zes gram. Strooien we zelf te gul met de zoutpot of ligt het aan de levensmiddelen die we kopen? En hoe werkt het bedrijfsleven aan zoutarme producten zonder aan smaak en houdbaarheid in te boeten?**

Zout zit vooral verborgen in brood, kaas, kant-en-klaarmaaltijden, soepen, sauzen, vleeswaren en snacks. Behalve smaakmaker is zout goedkoop en draagt het bij aan de structuur en houdbaarheid van voedsel. Als het lukt het zoutgehalte in producten met 30 procent te verlagen, neemt het aantal doden ten gevolge van hersen- en hartinfarcten jaarlijks met ongeveer tweeduizend af.

### Geen goede vervanger

De opgave die er voor de voedingsindustrie ligt is niet zo eenvoudig. 'In light frisdranken is suiker vervangen door een zoetstof, maar zout kent geen eenduidige vervanger', geeft Kees den Uijl aan. Den Uijl is manager business development bij Koninklijke Euroma B.V. en innovatiemakelaar bij de Stichting Food & Nutricion Delta. 'Kaliumchloride smaakt bitter en Ve-tsin heeft een slecht imago. Soep mag met minder zout niet flauw worden, daarom voegt Euroma kruiden, specerijen of andere smaakmakers toe. Het spanningsveld zit in de prijs, want zout is zo goedkoop dat een product altijd duurder wordt. De vraag is wie dat gaat betalen. De meeste bedrijven berekenen dit zo min mogelijk door aan de consument.'

### Dezelfde vertrouwde smaak

Consumenten proeven direct wanneer bijvoorbeeld een pizza 50 procent minder zout bevat. 'Minder zout associëren zij vaak met

minder lekker', zegt Den Uijl. 'Door het zout geleidelijk te verlagen en de smaak vertrouwd te houden, merken veel mensen dit niet op en wennen zij er geleidelijk aan.' Met die marketinggedachte voeren veel bedrijven, waaronder afnemers van Euroma, de zoutreductie stapsgewijs in. Zij maken dit meestal niet expliciet kenbaar op de verpakking. Daarnaast bevatten producten met een 'Ik kies bewust-logo' vaak ook minder zout, vanwege de strenge normen om dit logo te mogen voeren.

### Smaakpapillen voor de gek houden

Overheid, bedrijfsleven, onderwijs en kennisinstellingen werken samen aan innovatieve methoden om het zoutgehalte terug te dringen. 'Zo kun je met behulp van sensorisch contrast de smaakpapillen voor de gek houden', vertelt Martijn Noort, projectmanager functionele ingrediënten bij TNO. 'Door zoutcontrasten in een product aan te brengen lijkt de zoute smaak sterker dan die in werkelijkheid is. Een andere manier is het toevoegen van bepaalde aroma's die een zoute perceptie geven. We doen veel onderzoek om juist tot kostenefficiënte oplossingen te komen.'

### Gezonde voeding ondersteunen

EL&I volgt de ontwikkelingen van het bedrijfsleven nauwgezet, maar kiest niet voor wetgeving op dit punt. Het ministerie stimuleert het 'Ik kies bewust-logo' en is in gesprek met de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie en de Taskforce Zout. 'Het gaat om de totale receptuur van smaak, structuur, houdbaarheid en kostprijs', vertelt Noort. 'Dat kost tijd en inspanning. Voor TNO zijn stimuleringsmaatregelen van EL&I belangrijk om samen met bedrijven aan deze innovaties te werken. Uiteindelijk zal dat resulteren in producten waarvan de consument zegt: minder zout, dat is lekker.'