

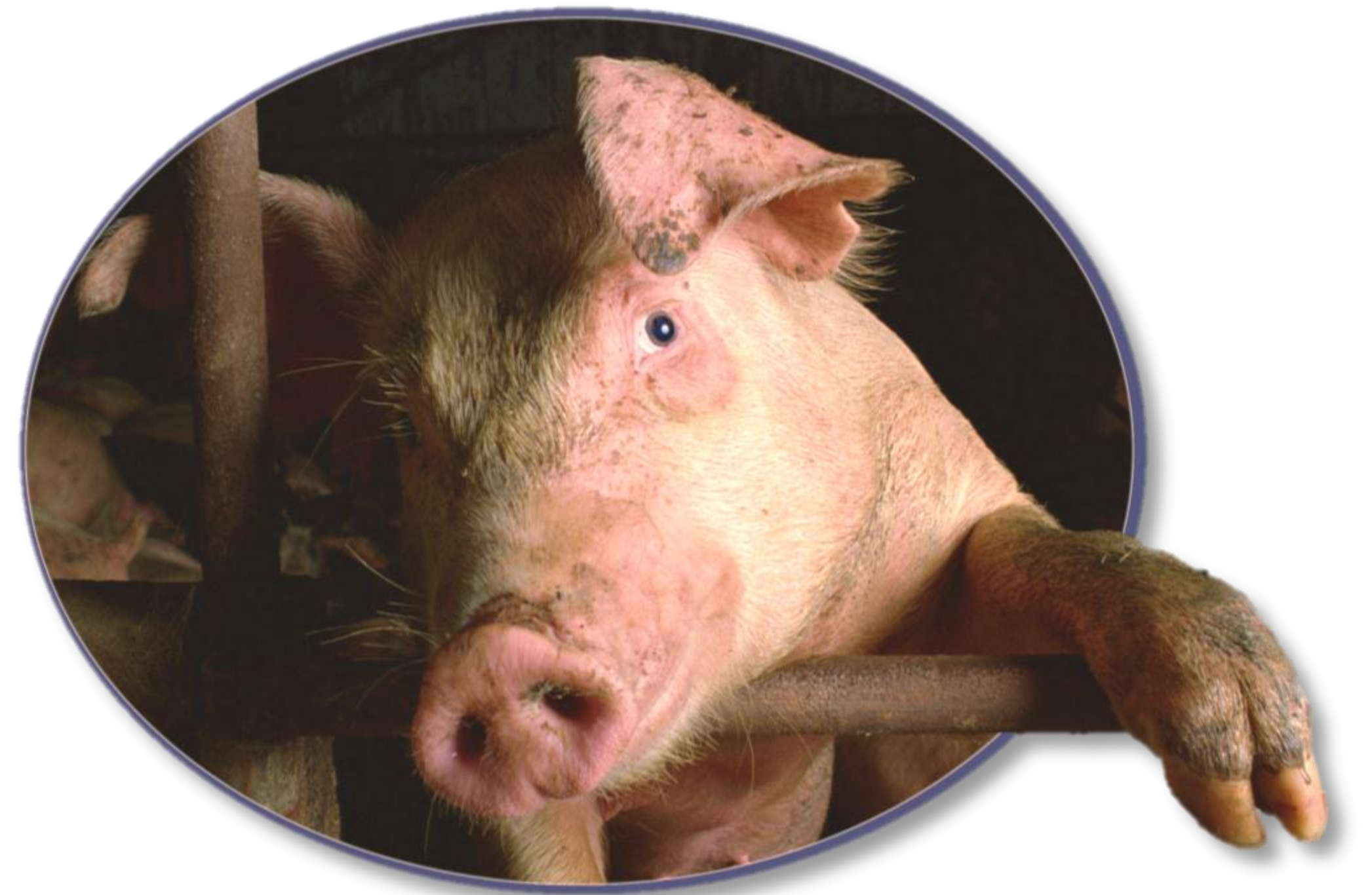
# RIKILT zoekt boer

(h)erkenning van uw unieke kwaliteitsproduct

## Is uw product bijzonder?

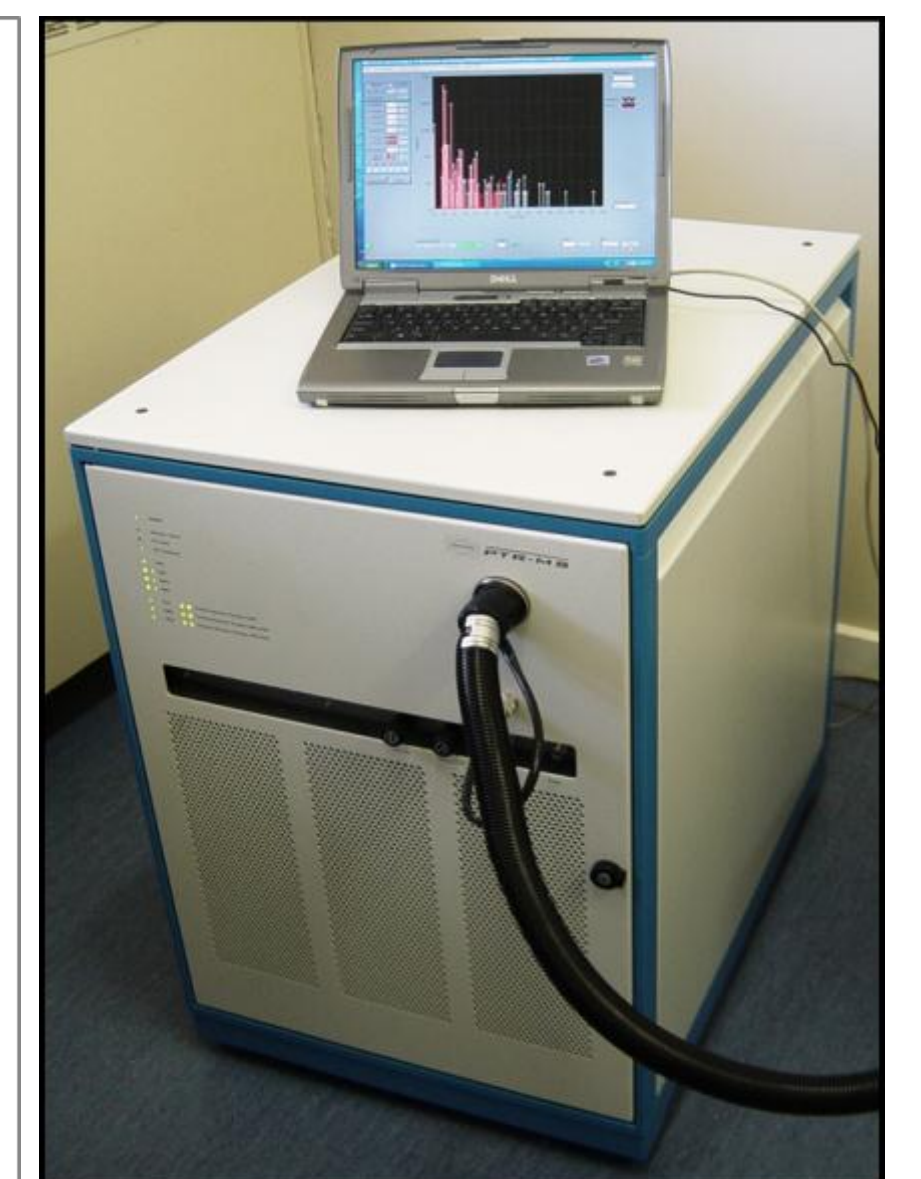
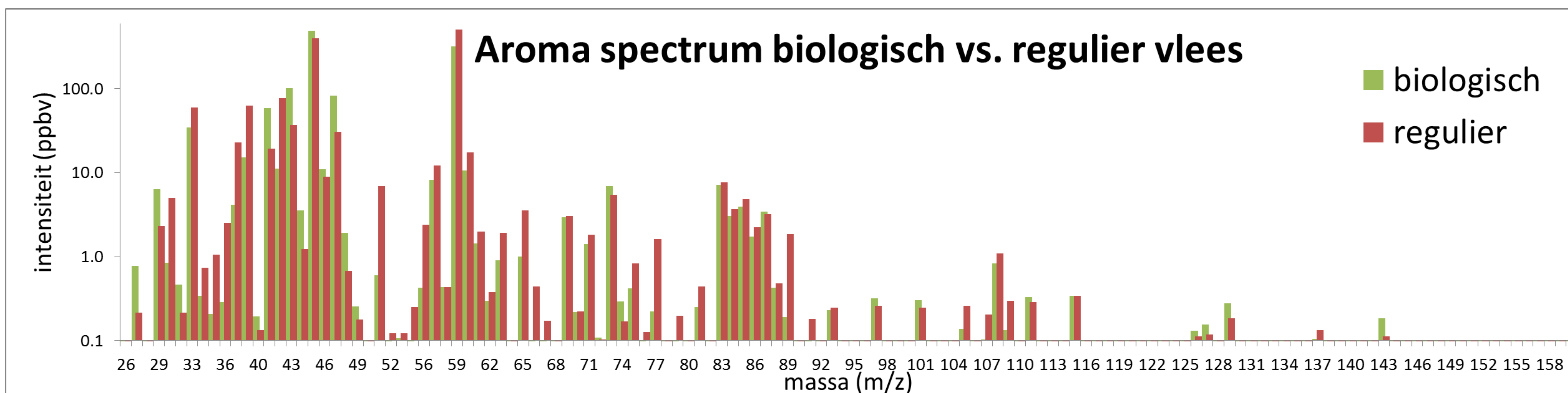
RIKILT – Wageningen UR ontwikkelt methoden om te kunnen meten of levensmiddelen speciale kenmerken hebben. We maken meetbaar of vlees:

- van biologisch gehouden dieren komt
- een beter-leven keurmerk heeft
- uit een specifieke regio komt
- van een speciaal ras afkomstig is



## Wat doen we?

We maken toegepaste analytische tests. Deze zijn gebaseerd op kwaliteitsaspecten van het vlees, zoals vet- of eiwitsamenstelling of aroma, waardoor nutritionele en smaaktechnische aspecten onderbouwd worden. Zo'n fingerprint wordt gecombineerd met geavanceerde statistiek waarmee we (duurder) bijzonder vlees van regulier vlees kunnen onderscheiden, op elk willekeurig punt in de keten.



## Boer krijgt vertrouwen

Met dergelijke methoden wordt het consumentenvertrouwen voor vleesspecialiteiten beter geborgd voor de toekomst, en fraude verminderd. Producten hebben hierdoor een hogere waarde en specialiteiten kunnen zich beter profileren met een kwaliteit die anders is dan eenheidsworst.

## Gevraagd

Boeren met kwaliteitsproducten die gratis de unieke kenmerken van deze producten willen laten karakteriseren. Aanmelden en meer informatie:

Martin.Alewijn@wur.nl – 0317484437 / [www.rikilt.wur.nl](http://www.rikilt.wur.nl)

RIKILT – Instituut voor Voedselveiligheid, Wageningen UR

Postbus 230, 6700 AE Wageningen

Telefoon: 0317 48 02 56

Internet: [www.rikilt.wur.nl](http://www.rikilt.wur.nl)

Email: [martin.alewijn@wur.nl](mailto:martin.alewijn@wur.nl)



RIKILT

WAGENINGEN UR