

Mild conserveren maakt groente uit flesje gezonder

“Ik steek veel energie in het de groenten- en fruitsector duidelijk maken dat het heel belangrijk is om het gebruiksgemak voor de consument te vergroten”, zegt Charon Zondervan van de Agrotechnology and Food Sciences Group (AFSG). “Steeds minder mensen nemen nog de tijd om een sinaasappel te schillen. Liever nemen ze een product als Knorr Vie. En de boodschap komt over. Nu wordt het tijd dat er producten komen met net zoveel voedingswaarde als echt fruit en groenten.”

Zondervan is trekker van het kennisbasis-thema Plant en dier voor de gezonde mens, dat is gericht op de ontwikkeling van praktische kennis waarmee bedrijven en overheid Nederlanders gezonder kunnen laten eten. “We zijn steeds meer calorierijke producten gaan eten, met veel suiker en verzadigd vet”, zegt Zondervan. “Daardoor consumeren steeds meer consumenten meer calorieën dan ze verbruiken. Bij het begin van het kennisbasisthema, vier jaar geleden, hebben we overwogen bijzondere inhoudsstoffen op te gaan sporen die de eetlust afremmen, en die bedrijven voor functional foods zouden kunnen gebruiken. Daar hebben we vanaf gezien toen bleek dat de farmacie daar al mee bezig was – zonder veel succes, overigens.” In plaats daarvan richtten Zondervan en zijn medewerkers zich op een terrein dat dichter bij de belevingswereld van de consument ligt. “We zijn ons gaan bezighouden met de producten die in het winkelwagentje liggen en hoe we die gezonder konden maken”, zegt Zondervan.

Eieren, ontdekten de onderzoekers in één van de projecten, kunnen bijvoorbeeld gezondere vetten gaan bevatten als kippenhouders het voer aanpassen. Als ze daar bijvoorbeeld lijnzaad aan toevoegen, neemt de hoeveelheid onverzadigde n-3-vetzuren toe. De hoeveelheid cholesterol kan omlaag door te kiezen voor een ander soort kip. In samenwerking met dierwetenschappers van Wageningen Universiteit ontdekten Zondervans onderzoekers bovendien dat het mogelijk was fokprogramma's op te zetten voor koeien die een gezonder vetzuursamenstelling in hun melk hebben.

Psychologie

“Een belangrijk invalshoek in ons onderzoek is echter de psychologie van de consument”, vertelt Zondervan. “We hebben in een vroeg stadium gekozen voor een onderzoeksstrategie waarbij we niet afhankelijk zijn van de antwoorden van consumenten op onze vragen. Die antwoorden zijn onbetrouwbaar, hebben we ontdekt. Kijk maar naar de discrepantie tussen wat consumenten zeggen over dierenwelzijn en het vlees dat ze kopen. Om consumenten te leren kennen moet je ze observeren.”

Dat hebben de onderzoekers onder meer kunnen doen in het Wageningse Restaurant van de Toekomst. Zo achterhaalden ze via het koopgedrag hoe belangrijk gebruiksgemak voor consumenten is. “De uitdaging is gemaksvoeding te maken die toch volwaardig is”, zegt Zondervan. “Een technologie waarnaar we daarvoor onderzoek hebben gedaan is de milde conserveringstechnologie, als alternatief voor traditionele conservering met verhitting. Door die verhitting vermindert de concentratie van fysiologisch actieve plantenstoffen in voedingsmiddelen, zoals carotenoiden en flavonoiden. Hoeveel precies, dat is heel be-

perkt uitgezocht. Maar door voedingsmiddelen met bijvoorbeeld hoge druk te behandelen kunnen we producten maken met concentraties van die stoffen die de natuurlijke concentraties benaderen. De smaak van die producten is bovendien beter. Als je consumenten wilt verleiden om gezonder te eten, is dat zeker niet onbelangrijk.”

Cluster	Kennisbasis Plant en dier voor de gezonde mens
Informatie:	www.kennisonline.wur.nl
Contact:	Charon.Zondervan@wur.nl 0317 - 48 02 27



Milde conservering zorgt ervoor dat meer gezonde stoffen uit groente en fruit bewaard blijven in gemaksvoedsel.