

Gezond en natuurlijk

in one-stop-shop

►►► Tekst en foto's: Tom van der Meer

Op de vakbeurs Food Ingredients Europe profileerden ingrediëntenbedrijven zich meer dan ooit als one-stop-shop voor foodbedrijven. Stevia was vlak voor de toelating van de zoetstof op de Europese markt een hot topic, net als ingrediënten om zout en vet te verminderen. EVMI maakte een rondgang langs de stands.

Meer en meer ingrediëntenleveranciers willen door het verbreden van hun lijn gezonde en natuurlijke, clean label ingrediënten, voedingsmiddelenfabrikanten aan zich binden én hun zo een gespecialiseerd R&D-traject uit handen nemen. Zo introduceerde BASF het wereldwijde marktinitiatief Think Newritrition. Dit concept, afkomstig van het overgenomen Cognis, is bedoeld om fabrikanten te helpen hun voedingsmiddelen te moderniseren om zo tegemoet te komen

Chocoladedecoraties op de stand van Dobra.



Er was voldoende ruimte voor proeven en informatie-uitwisseling.

aan de vraag van consumenten naar gezonde en natuurlijke ingrediënten. Te denken valt aan Lamequick op basis van zonnebloemolie, als alternatief voor traditionele emulgatoren voor desserts en roomvullingen. Het concern wil met het initiatief partner zijn voor fabrikanten in voedingsmiddelen, dranken en voedingssupplementen en helpen bij de verduurzaming van het productieproces.

Beneo kondigde de oprichting van een Beneo-technologiecentrum aan, waar klanten geholpen worden bij productontwikkeling en -formulering, bijvoorbeeld bij behoud van textuur en smeugheid in producten met minder vet. De producent van functionele ingrediënten heeft verder het

Beneo-instituut voor wetenschappelijk onderzoek en kennis rondom gezondheid en wetgeving voor afnemers van ingrediënten. Met 'Connecting nutrition and health' wil het bedrijf producenten van food en feed gezonde, natuurlijke en meer gebalanceerde producten bieden. Het bedrijf biedt een range aan ingrediënten met gezondheids- en technische aspecten, afkomstig van natuurlijke bronnen als chicorei, suikerbiet, rijst en tarwe.

Cakezyme

DSM afficheerde zich als 'grootste leverancier van totaaloplossingen in zuivel' voor de industrie, vanaf de feed, via enzymen en cultures voor zuivelverwerking naar value added nutritional ingrediënten voor voeding en gezondheid. Het bedrijf stond in 'the new product zone' met CakeZyme, nieuwe enzymen voor kostenbesparing, procesbeheersing en kwaliteitsverbetering. Het Duitse Döhler Flavours sprak van maatwerkoplossingen voor de sector via een breed portfolio aan smaakvariëteiten en declaraties voor toepassingen in onder meer (fris)dranken en melkdranken. Het bedrijf heeft 21 applicatiecentra en kennis van landspecifieke smaakvoorkeuren. D.D. Williamson toonde op de beurs de kleurenoplossingen die het bedrijf zijn klanten wil bieden. Ook werd het nieuwe bedrijfslogo DDW geïntroduceerd. Het onderschrift The Colour House geeft aan waar het bedrijf voor staat: kleuren en mengingen



Vakbeurs FiE in Parijs



Hans Zijlstra (Buisman) met 2 witbroden, links met moutvervanger NCS 23P en rechts met mout.



The new product zone zette innovatieve producten voor het voetlicht.

bieden aan productontwikkelaars. Het gaat daarbij steeds vaker om natuurlijke alternatieven.

Chr. Hansen had onder meer de Yoflex en probiotische nu-trish cultures speciaal voor drinkyoghurts, L. casei 431 Juice, nieuwe probiotica die het immuunsysteem bevorderen en goed standhouden in diverse fruitsappen, en een nieuw palet aan natuurlijke kleuren voor drinks en snoep. Het bedrijf won met het natuurlijke karmijnrood Red Strawberry Fragaria 100 WS de Fi Excellence



De lijn Vis Vitalis (meel met natuurlijke vitamines en mineralen) was genomineerd voor de Fi Excellence Award in de categorie snacks/on-the-go, maar won niet.

Award in de categorie zuivel. Deze kleurstof zorgt voor consistente stabiliteit tijdens de processing in dranken als gefermenteerde melk.

Oplosbare vezels

Tate & Lyle heeft Promitor Soluble Gluco Fibre op de Europese markt gebracht, geproduceerd in Koog aan de Zaan. Dit betekent voor het concern een uitbreiding van nieuwe oplosbare en clean label vezels voor Europa, naast de al bestaande productie van Promitor voedingsvezels in Noord- en Latijns-Amerika. Anderhalf jaar na de start van de Sta-Lite Polydextrose-lijn in Nederland is de capaciteit van deze fabriek uitgebreid, waardoor ruimte vrijkwam voor het maken van een assortiment oplosbare vezels voor voeding en dranken. Het product is gemaakt van niet-GMO-mais.

Buisman Ingredients presenteerde NCS 23P, een moutvervanger op basis van gekaramelliseerde suiker. "Door mout te vervangen worden kosten gespaard en worden stabiele, consistente mengsels verkregen,



Sofie de Lathouwer (Barry Callebaut) bij chocolade met zoetheid uit fruit.

juist omdat mout door seizoens- en weersinvloeden niet altijd dezelfde kwaliteit heeft", vertelt Hans Zijlstra van het bedrijf. Daarnaast kan het ingrediënt het zout- en suikergehalte in producten verlagen. Met gekaramelliseerde suiker zijn kostenbesparingen tussen 20 en 65 procent mogelijk. Standaard donker brood met 10 procent mout kan bijvoorbeeld ook geproduceerd worden zonder mout en met 2 procent gekaramelliseerde suiker. Het heeft dan dezelfde kleur en smaak. Bij witbrood met 1 procent gerstemout kan dit gerstemout vervangen worden door 0,05 procent gekaramelliseerde suiker. "Dit spaart 65 procent aan kosten." Het product was al langer bekend bij vlees, onder andere om voorgedaard vlees aantrekkelijker te maken. Het bedrijf richt zich nu ook op zuivel, met aromatische karamels als toppings of sauzen in combinatie met desserts.

Sweet by fruits

Barry Callebaut introduceerde chocolade die de zoetheid volledig uit fruit haalt. 'Sweet by fruits' is de naam van het product. "Er is al wel chocolade met fructose, maar fruit is meer dan fructose", verduidelijkt Sofie de Lathouwer. Het bevat ook glucose en vezels. Hierdoor kan de chocolade toe met 30 procent minder suiker dan gewone chocolade. Door chocolade en fruit te combineren benadrukt Barry Callebaut het gezonde aspect. "Consumenten vragen steeds vaker om natuurlijke en gezonde alternatieven." De vruchten die gebruikt worden, zijn appel en druif. "Dit omdat onze leverancier hiermee werkt en het ook veel voorradig is. Bovendien zijn deze vruchtensmaken herkenbaar in de chocolade." Het maken van chocolade met suiker uit fruit was wel een uitdaging. "Fruit is van nature vochtig dus is het lastig dit te ver-



FiE en Ni

Food Ingredients Europe (FiE) werd dit jaar van 29 november tot 1 december gehouden in Parijs, tegelijk met vakbeurs Natural Ingredients (Ni). De FiE vierde zijn vijftienvingste verjaardag. In 1986 was de eerste beurs in Utrecht. De volgende Food Ingredients Europe is in 2013 in Frankfurt.





werken in chocolade." Over het procedé erachter wil De Lathouwer slechts kwijt dat het op basis van een drogingsproces gebeurt. De chocolade kan goed gebruikt worden als repen, op koekjes en als pralines. Lastig is nog wel de bakstabiliteit. De chocolade mag niet boven de 45 graden Celsius komen.

Stevia

Barry Callebaut heeft ook chocolade met stevia. Vanwege de bittere dropachtige smaak is gekozen voor donkere chocolade, juist omdat die ook een wat bittere smaak heeft. Toch zijn er ook melkchocolade- en zelf witte chocoladevarianten met stevia. Omdat de smaak goed moet zijn, is veel geëxperimenteerd met doseringen. Als bulkstof worden polyolen gebruikt, maar niet meer dan tien procent omdat het anders een laxerend effect kan hebben. Het bedrijf heeft chocolade-concepten met stevia-extract tot wel 95 procent minder suiker. Purac, dochter van CSM, toonde in Parijs een product om de bittere smaak van stevia te maskeren: Purac Fit Plus, een hoog zuiver melkzuur dat toepasbaar is in dranken. "Alle suikervervangers hebben een smaak die lang in de mond blijft", stelde Hans Schinck van het bedrijf. "In de drankenindustrie wordt vaak citroenzuur als acidifier gebruikt. Dat heeft echter een korte



smaakcurve en maskeert daardoor de smaak van stevia niet. Purac Fit Plus is een maskeerder die beter bij het smaakprofiel past, omdat het net als stevia een lange smaakcurve heeft. Het komt iets later boven als zoet, maar blijft langer hangen. Stevia en Purac Fit Plus gaan mooi samen omdat ze beide natuurlijk zijn."

Zoutreductie

Purac toonde ook PuraQ Arome NA4. Deze natuurlijke smaakmaker kan effectief zout reduceren. "Het smaakt zout, maar is het niet", zegt Dirk Goedhart van het bedrijf. "Het is een natuurlijk aroma, geproduceerd door fermentatie." Volgens hem wordt NA4 veel gebruikt in vlees, omdat het de smaak van vlees benadert, maar is het eigenlijk in vrijwel alle producten toepasbaar. Het product won de Fi Excellence Award in de categorie hartig/vlees. Goedhart laat de prijs graag zien (foto onder).

AkzoNobel presenteerde Suprasel Loso OneGrain. Dit nieuwe product heeft dezelfde eigenschappen als zout maar bevat tot 50 procent minder natrium. Het stond op de beurs in the new product zone. Suprasel Loso OneGrain heeft natriumchloride, kaliumchloride en gistextract als smaakstof in één zoutkorrel samengebracht, vertelt Hans Brand van AkzoNobel. Het nieuwe zoutalternatief bevat dus minder natrium, maar meer kalium en gistextract om de bittere smaak van kalium te voorkomen. Dat betekent dat het een gezonder alternatief is dan natriumchloride.



De maximaal 50 procent minder natrium treedt op zonder smaakverlies voor het eindproduct, meldt Brand. Groot voordeel is dat het product een waardevolle zoutvervanger is, omdat het dezelfde korrelgrootteverdeling als 'gewoon zout' heeft. Ook is de natrium één-op-één te vervangen, waardoor geen aanpassingen in de oorspronkelijke recepten nodig zijn. Het product is vrij stromend en lost zelfs sneller op dan gewoon zout. Het kan gebruikt worden in brood, maar ook in vlees en bij chips, stelt Brand.

Duits zoutproducent Esco kwam met Balance Salt, zout met 50 procent minder natriumchloride en in plaats daarvan 44,5 procent kaliumchloride alsmede magnesium en calcium. Het Engelse Innophos had twee natriumreductie-oplossingen voor de vleesindustrie: SuperBind HB-CT, een extra bindmiddel voor laagzout vleesproducten, en Curavis So-Lo93, een blend met kalium en natrium.



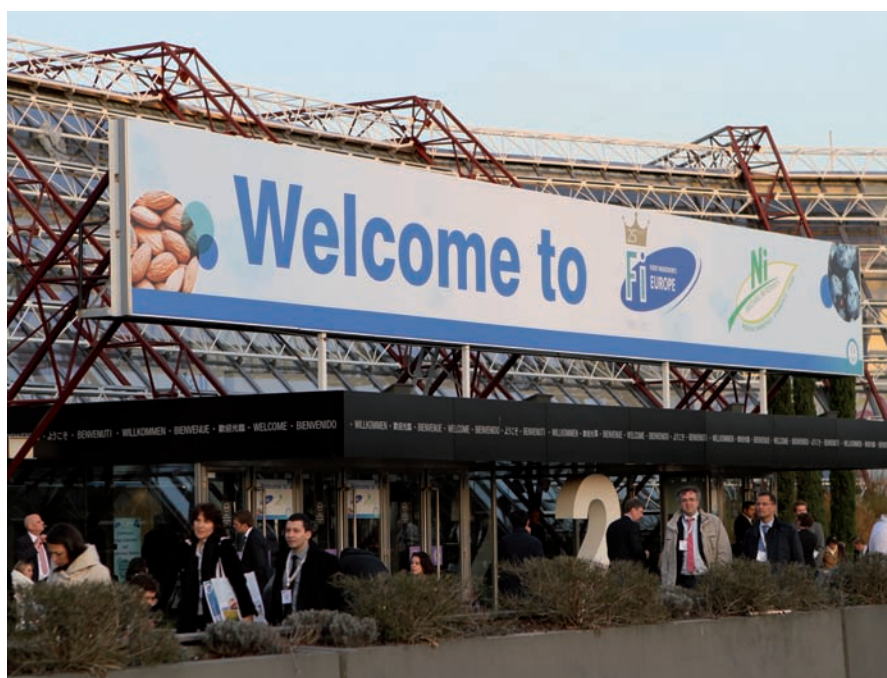


Wim van den Elshout (Scelta Ceuticals) bij de voedingsbodembodem voor Murill.

Paddenstoel in meel

Scelta Ceuticals brengt Murill op de markt als ingrediënt in voedingsmiddelen. "Dit product van amandelpaddenstoelen, mag van EFSA de claim 'ondersteunt het immuunsysteem' dragen, stelt Wim van den Elshout van Scelta Ceuticals, onderdeel van Scelta Mushrooms. De amandelpaddenstoel (*Agaricus blazei murill*) is in Azië al jaren bekend als weerstandsverhoger, onder andere doordat er betaglucanen in zitten. Scelta Ceuticals heeft Murill al langer op de markt als voedingsmiddel voor mensen én als product voor in diervoer. "Via Murill in feed kan antibiotica in dieren effectief worden teruggedrongen", vertelt Van den Elshout. Nu brengt het bedrijf Murill ook als ingrediënt voor bijvoorbeeld meel voor de productie van brood, pasta en soepen. "Op deze manier kan een fabrikant met brood de EFSA-claim gebruiken." Het bedrijf gebruikt de wortels van de paddenstoel, waar alle sporenelementen nog inzitten. "Dus 100 procent natuurlijk." Voor de verkoop van Murill heeft Scelta Ceuticals een joint venture op fifty-fifty basis opgericht met Sylvain Bio Europe. Dit bedrijf maakt de voedingsbodembodem om champignons in te telen.

The herb company is een nieuwe samenwerking tussen de Nederlandse kruidenproducent VNK en het Duitse ESG Kräuter, dat kruiden voor de culinaire sector maakt. De producenten binnen the herb company blijven zelfstandig opereren, maar bundelen alle commerciële activiteiten. The herb company focust op industriële klanten in food, feed en farma. <<<<



Fi Excellence Award 2011

Barry Callebaut heeft de Fi Excellence Award 2011 gewonnen met Terra Cacao, een chocolade die via een natuurlijk, gecontroleerd fermentatieproces is verkregen. De bonen worden gecultiveerd met hulp van de lokale cacao telers, op het juiste moment met de hand geplukt en daarna in hun dop geroosterd en verwerkt. Barry Callebaut won behalve de overall prijs, ook de Excellence Award in de categorie confectionery.

In de categorie bakery ging de award naar Muntions met Maltichoc, een clean label cacaopoeder- en chocoladevervanger in bakproducten, als goedkoper alternatief voor chocolade. In de categorie zuivel won Chr. Hansen met Red Strawberry Fragaria 100 WS die zorgt voor consistente stabiliteit tijdens processing. National Starch won in de categorie beverage met Purity Gum, een nieuwe kostenbesparende en stabiele emulsie voor dranken. De award in de categorie savoury/meat ging naar Purac met PuraQ Arome NA4, een clean label oplossing voor zoutreductie. Voor snacks/on-the-go ging de prijs naar Lyckebey Culinar AB met het product Culinar Include, voor 100 procent natuurlijke kleuren en flavours in ontbijtgranen. Dit keer deed een recordaantal van 80 inzendingen mee aan de wedstrijden.

