

Beleef het smakelijk !

Onderzoeksgegevens in relatie tot “kwaliteit van leven”

Marchel Gorselink

Centre for Innovative Consumer Studies, Wageningen UR

10 September 2009



Overzicht

- Wageningen UR - Restaurant van de Toekomst
- Onze zintuigen en beleving tijdens veroudering
- Rol van informatie rondom voeding – dieren welzijn en biologisch
- Conclusies en aanbevelingen

Missie Wageningen UR



*... Bestuderen van de potentie van de natuur,
ter verbetering van de kwaliteit van leven ...*



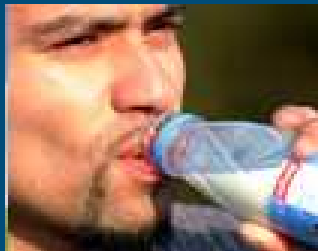
CICS - Missie van het onderzoeksprogramma

“Voedsel keuze”

*Consument gedreven ontwikkeling van voedsel en voedingsproducten
ter stimulatie van een gezond eet gedrag*

Programma 1 : Consument gedreven product ontwikkeling

Programma 2 : Gezonde voedsel keuze in specifieke doelgroepen
(ouderen en kinderen)



CICS - Restaurant van de Toekomst

- Oprichters: WageningenUR, Sodexo, Noldus, Kampri (partners)
- Oktober 2007: opening van Restaurant van de Toekomst
- April 2009: 43 participanten – www.rof.wur.nl



AGROTECHNOLOGY &
FOOD SCIENCES GROUP
WAGENINGENUR

sodexo

Noldus
Information Technology

Kampri

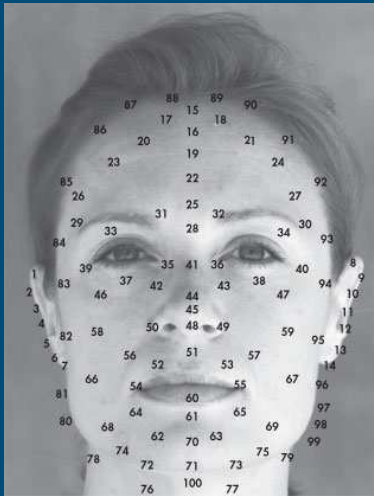
CICS - Observationeel Onderzoek



- Observatie van gedrag
- Bestudering van het effect van veranderingen op gedrag



CICS - Observationeel Onderzoek

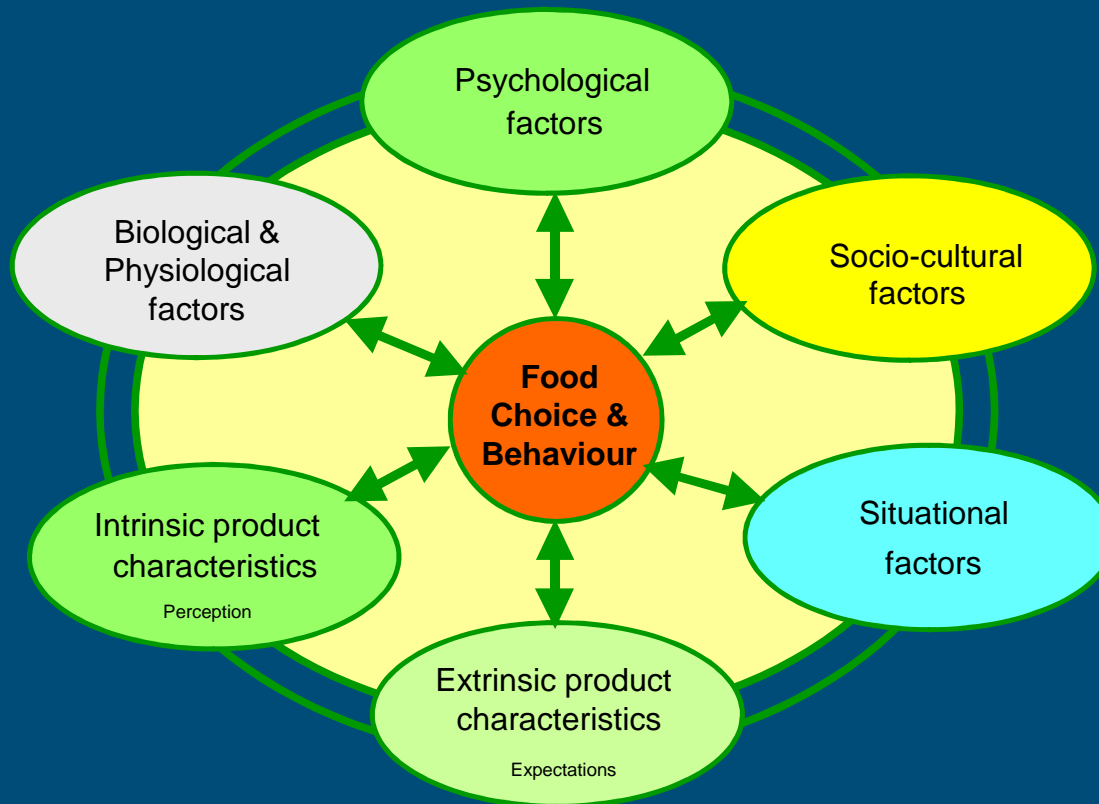


- Meten van emotionele reacties
- Bestuderen van geur, smaak en textuur



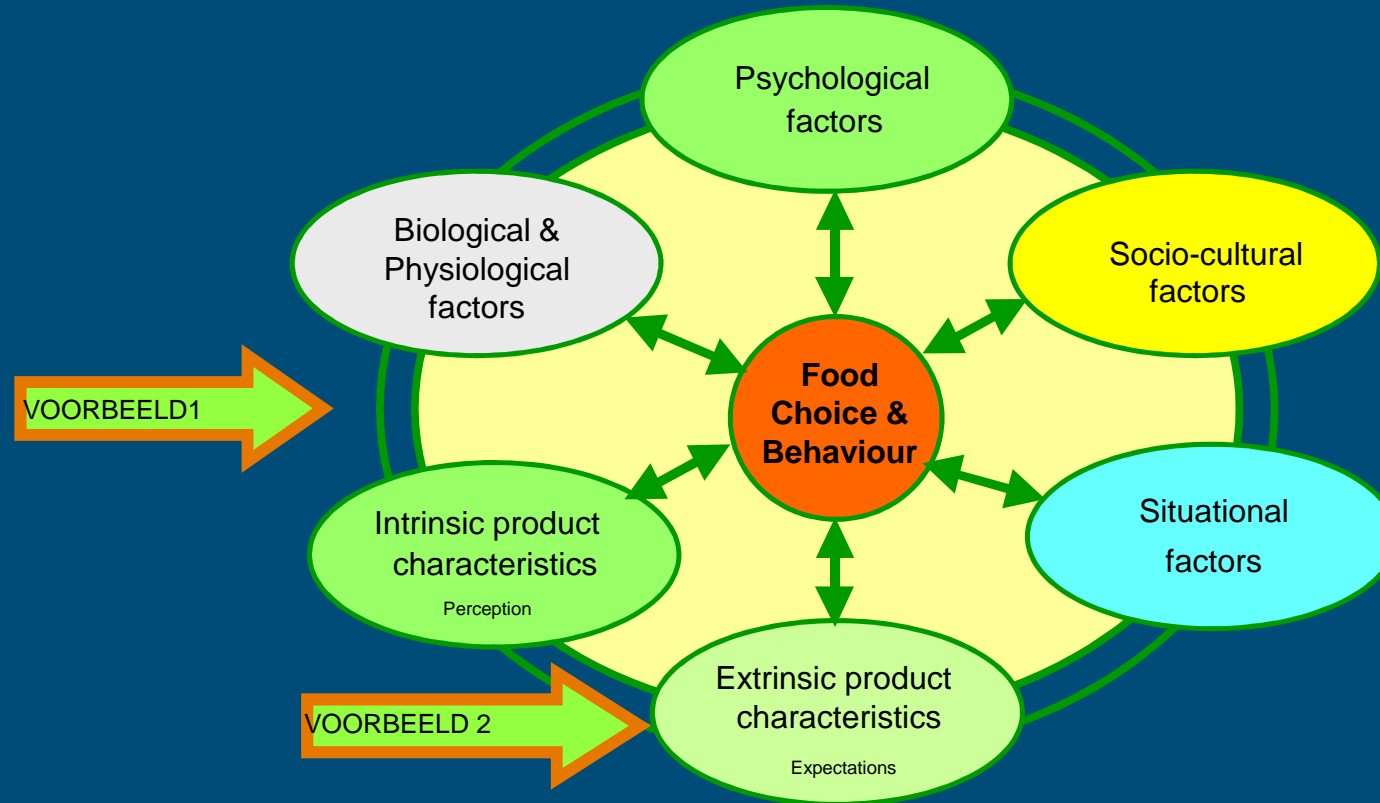
Keuze gedrag van Consumenten

Model van essentiële factoren die eet en drink keuze en gedrag beïnvloeden



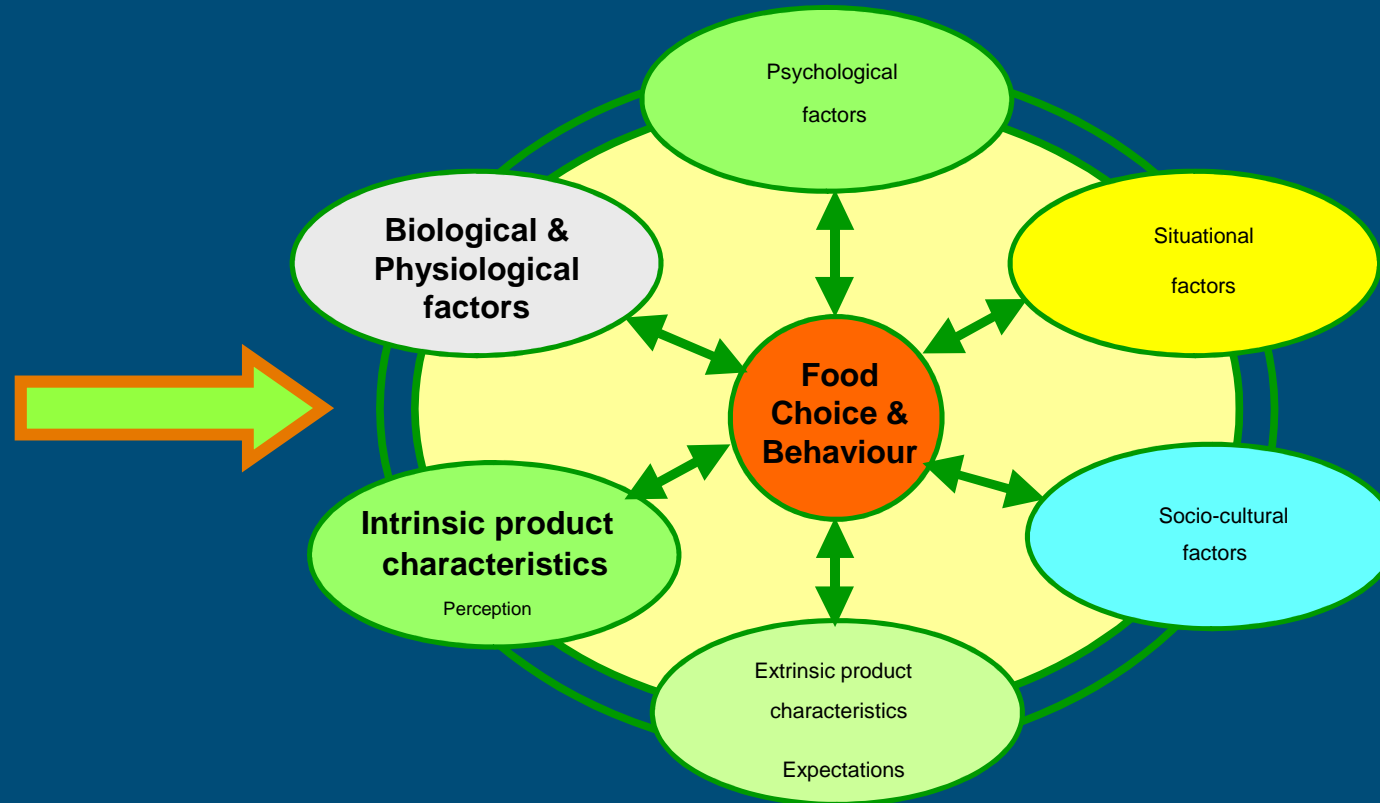
Keuze gedrag van Consumenten

Model van essentiële factoren die eet en drink keuze en gedrag beïnvloeden



Consumenten – persoon vs. product

Model van essentiële factoren die eet en drink keuze en gedrag beïnvloeden



Ouderen populatie

- US, Japan, West-Europa - ouderen > 15% van de totale populatie
- van 2000 - 2030 een enorme groeisnelheid:
 - 50% in veel West-Europese landen
 - 100% in US
 - toename van factor 2-4 in ontwikkelingslanden
- in 2050 zullen er meer grootouders zijn dan kindere



Verminderde sensorische waarneming

■ Zien

- meer licht en contrast nodig, zien minder diepte, accommodatie moeilijker

■ Voelen

- Verhoogd risico verbranden
- Verhoogd risico verslikken

■ Smaak

- Generieke smaakverlies
- Kleiner verschil tussen de smaken

■ Reuk

- Smaken zwakker, identificatie moeilijker, discriminatie moeilijker



Zijn de bestaande aannames terecht ?

Verouderde beleving



Het functioneren van de zintuigen neemt af

Voedsel wordt anders waargenomen

Eten wordt minder lekker gevonden

Eetlust en inname nemen af



Risico op ondervoeding



AGROTECHNOLOGY &
FOOD SCIENCES GROUP

WAGENINGEN UR

Compensatie ?

Methode

- 2 leeftijdsgroepen: jongeren (18-35jr), ouderen (>60jr)
- Sensorische beleving: smaak, geur, textuur, pijn
- Echte producten [soep, zoete & hartige snacks, vla, tomaten sap]



- parameters: 1. Sensorische attributen. 2. Waardering

Visual analogue scale



Leeftijd gerelateerde compensatie

Sensorische waarneming

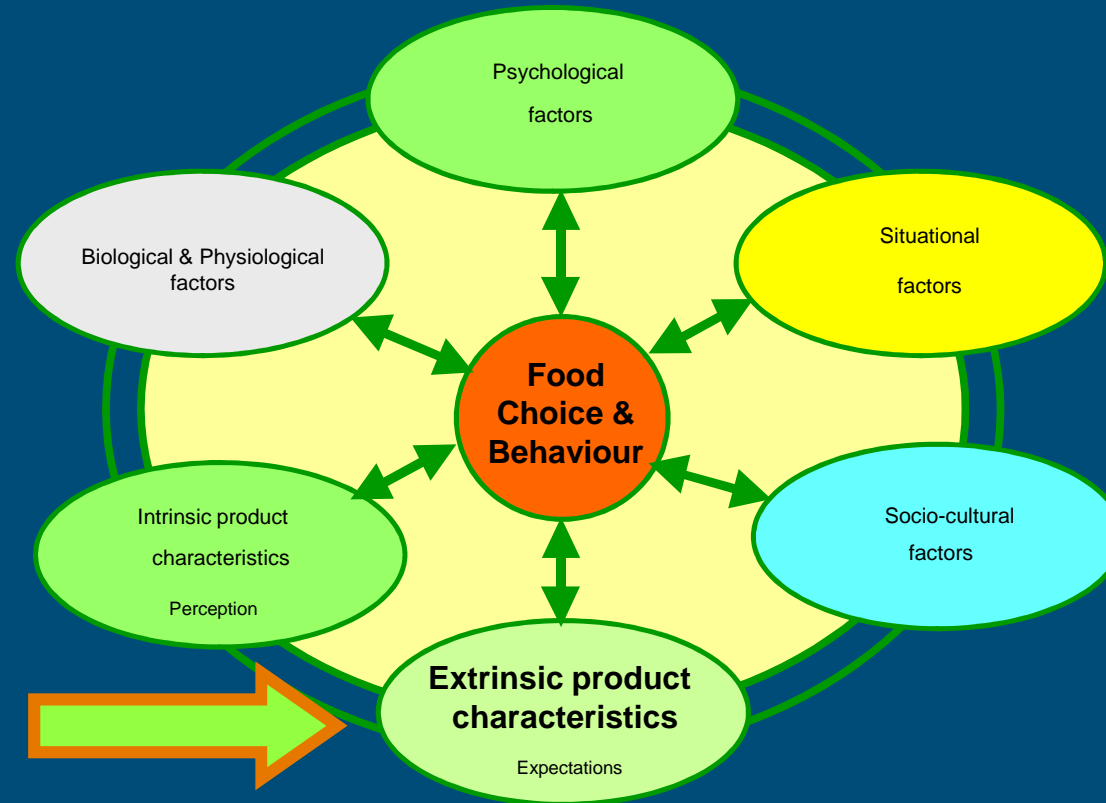
- Ouderen zijn mindergevoelig in de sensorische testen – smaak, geur, orale pijn, orale textuur
- Ouderen vertoonden een grotere heterogeniteit in sensorische functie dan de jongere groep

Belevingswaarneming:

- Ondanks de veranderde perceptie, laten Ouderen geen verschil in beleving zien van voeding dan jongeren
- Compensatie strategie met deze producten laten een vergelijkbare keuze zien tussen de 2 groepen

Consumenten - Verwachtingen

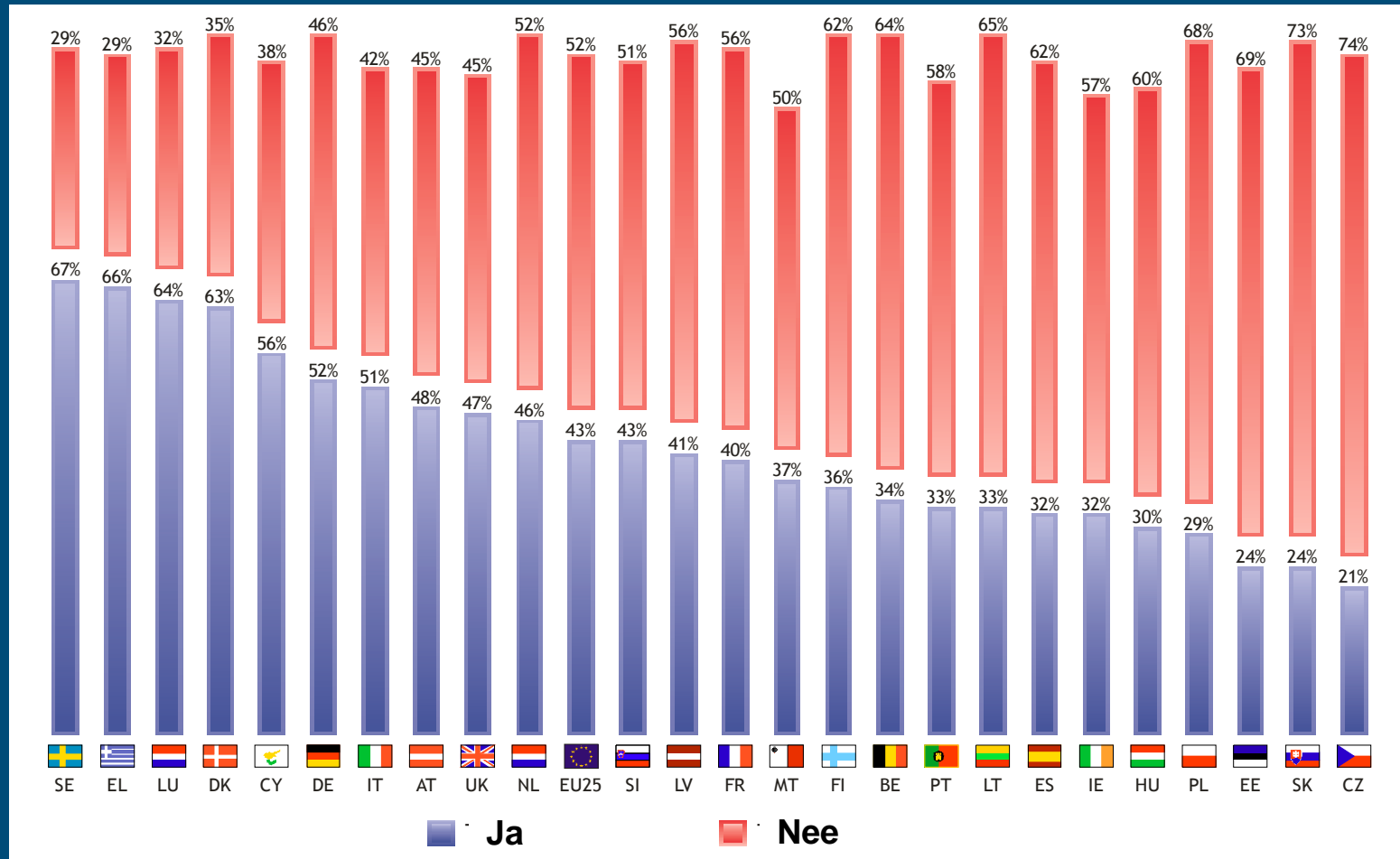
Model van essentiële factoren die eet en drink keuze en gedrag beïnvloeden



Diervriendelijke voedingsproducten

Verwachtingen

Bewustheid rondom diervriendelijk tijdens aankoopgedrag



Diervriendelijk voedingsproduct - informatie Verwachtingen

'Gezond' informatie



'Nieuw' informatie

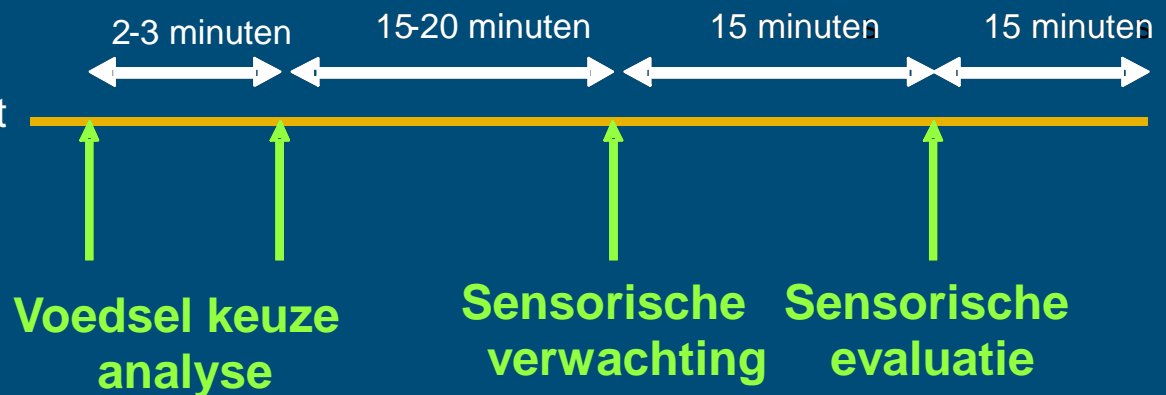


'diervriendelijk' informatie



Experimentele set-up

- Restaurant vd Toekomst faciliteit
- n=29, 15 vrouwen, 14 mannen
- buffet opstelling – kip schnitzel



Diervriendelijk product - informatie

'Gezond' information



- minder cholesterol,
- minder vet (8.5 vs 23.5 g),
- minder calorieën (774 vs 1275 kJ),

'Nieuw' information



- nieuw product,

'Diervriendelijk' informatie



- 25% diervriendelijk kippen vlees
- 60% champignons,
- Soja eiwit,
- etc.



Welfare friendly food product – Food choice Verwachtingen

	Gezond	Nieuw	Dier vriendelijk
Mannen	50%	71%	37%
Vrouwen	50%	29%	63%
	21%	24%	55%



Welfare friendly food product – Sensory

Verwachtingen

Verwachtingen: - Geen significant verschil in smaakverwachting bij mannen
- vrouwen



Evaluatie - Geen significant verschil in smaak beoordeling, met uitzondering van lekker smaken in diervriendelijke variant !!

Voedingskwaliteit – biologische groente

Wetenschappelijke analyse

Meta- Analyse: Dangour et al., Am. J. Clin. Nutr. 2009

- 52.471 artikelen gescreend – 55 studies geschikt voor de meta-analyse

Resultaten:

- geen verschil in voedingscontent : vitamine C, Mg, Ca, K, Zn, Cu
- hoger in conventionele voeding : N

Conclusie:

Er is geen verschil in voedingsinhoud tussen biologische en conventioneel geproduceerde voeding

Is biologische voeding nu gezonder?



Lekkerder ?

Minder pesticiden ?

Toch meer beleving ?

Meer absolute consumptie



Koninklijk bezoek, 27 mei 2009



AGROTECHNOLOGY &
FOOD SCIENCES GROUP
WAGENINGEN UR



Aanbevelingen voor industrie, instellingen

1. *Persoon, Situatie, Voeding*

2. *Beleving van de smaak*

- Bouw kennis op over de doelgroep – ouderen, kinderen
- Wat zijn de interesses, verleden, zorgen, behoeften, emoties, vaardigheden?
- Wat is de beleving? Verwachtingen?



Beleef het smakelijk !

Dank voor jullie aandacht

Marchel Gorselink

Centre for Innovative Consumer Studies, Wageningen UR

10 September 2009



AGROTECHNOLOGY &
FOOD SCIENCES GROUP
WAGENINGEN UR