

Prijsuitreiking ontwerpwedstrijd nieuwe visproducten

Door IMARES

In het kader van een groot Europees onderzoeksproject werken onderzoekers van twee Nederlandse onderzoeksinstituten aan de ontwikkeling van nieuwe visproducten. Het doel van het project is het eten van vis aantrekkelijker te maken, met name voor mensen die nu geen vis eten.

Deel van het project bestaat uit een ontwerpwedstrijd voor nieuwe producten. Maandag 5 maart is de uitreiking van de eerste prijs aan de winnares van de wedstrijd: de Wageningse studente Lydia Halim uit Indonesië.

Iedereen weet inmiddels wel dat vis eten gezond is. Toch wordt er in Nederland, vergeleken met de landen om ons heen, weinig vis gegeten. SEAFOODplus (www.seafoodplus.org) is een groot Europees onderzoeksproject dat gedurende vier jaar onderzoekers uit 16 landen verenigt in een speurtocht naar meer, betere, makkelijkere en gezondere duurzame visproducten. Het onderzoek strekt zich uit van de productie van grondstoffen, de verwerking ervan, de werking van de verschillende gezonde componenten in vis, tot het maken van aantrekkelijker producten die het eten van vis toegankelijker moeten maken voor al die mensen die nu om een of andere reden geen, of (te weinig), vis eten.

Wageningen IMARES, het onderzoeksinstituut voor Marine Resources and Ecosystem Studies, werkt samen met het Centrum voor Innovatieve Consument studies aan nieuwe visproducten die speciaal ontworpen worden voor specifieke doelgroepen. Beide instituten maken deel uit van het Wa-

geningen Universiteit en Research Centrum (Wageningen UR).

In het kader van dit project is eind 2006 een ontwerpwedstrijd uitgeschreven, waarbij de deelnemers als opdracht hadden om, ongehinderd door realiteitszin, nieuwe producten te verzinnen voor twee verschillende consumentendoelgroepen, die ieder hun eigen redenen hebben om geen of weinig vis te eten. Eerder in het project waren al vijf doelgroepen in kaart gebracht aan de hand van hun "voedings-gerelateerde" lifestyle. Van de twintig inzendingen werd het ontwerp van een Wageningse levensmiddelenstudente door een internationale jury van vis- en consumenten experts als beste uitgekozen.

Het concept is geïnspireerd door een product dat men vroeger kon kopen in Indonesië, het geboorteland van studente levensmiddelentechnologie Lydia Halim. Dit product is nu van het straatbeeld verdwenen, maar het idee lijkt heel bruikbaar

om Nederlanders aan te zetten tot het eten van meer vis. Zowel Adriaan Kole en Rian Schelvis, als projectleiders verantwoordelijk voor het deelproject *Consumer Products*, als Joop Luten, de Nederlandse onderzoekscoördinator van SEAFOODplus, zijn bijzonder enthousiast over het concept. Het voldoet uitstekend aan de uitgangspunten voor een verder ontwikkelingstraject tot een eindproduct voor verschillende consumentgroepen. Dit wordt de taak van een internationaal en multidisciplinair ontwikkelteam.

Het consumentenonderzoek van Wageningen IMARES is sedert medio 2006 geïntegreerd in het Centrum voor Innovatieve

Consumenten Studies van Wageningen UR. De *“fish tamales”*; zoals het winnende concept voorlopig heet, is een eerste resultaat dat binnen dat kader uitgewerkt zal worden. De unieke samenwerking tussen de twee instituten biedt nieuwe mogelijkheden om het *fish tamales* concept verder uit te werken. Een van die mogelijkheden betreft het Restaurant van de Toekomst (www.restaurantvande toekomst.nl), op dit moment in aanbouw in Wageningen.

Het Restaurant van de Toekomst is een experimenteel restaurant met de mogelijkheid om het gedrag en de reacties van de bezoekers te observeren. In dit restaurant kunnen onder andere nieuwe producten getest worden.



DANA FEED A/S

www.danafeed.dk

Voortreffelijke visvoerders

Onze vertegenwoordiger:

Joost Blom, mobiel 06- 212 938 81