



FLANDERS'
FOOD

workshopreeks

AAN DE SLAG MET NATRIUMREDUCTIE Soepen en sausen

27 januari & 8 maart 2012

In deze mini-workshopreeks wordt een overzicht geschetst van de mogelijkheden en beperkingen van natriumreductie in soepen en sausen. Voor de vleeswarenssector en de bakkerijsector gaan in het voorjaar 2012 vergelijkbare workshops door.

Zout, NaCl, wordt gebruikt bij de bereiding van heel wat levensmiddelen. Niet enkel vanwege zijn smaak, maar ook omwille van de bewarende en technologische functionaliteit. Zo is zout dan ook vaak heel nauw verbonden met diverse levensmiddelenkarakteristieken. Zout is één van de bronnen van natrium in levensmiddelen, daarnaast zijn er ook nog talrijke andere componenten die voor de aanvoer van natrium zorgen.

Consumptiedata geven aan dat de natriuminname van heel wat consumenten hoger blijkt te liggen dan de aanbevelingen. Een hoge natriuminname wordt in verband gebracht met een aantal gezondheidsrisico's, zoals hypertensie en hart- en vaatziekten. Het verlagen van het natriumgehalte van levensmiddelen is één van de strategieën om de natriumopname te beperken.

Er heerst, vaak gedreven door overheidsinitiatieven, een tendens naar een reductie van het natriumgehalte van levensmiddelen.

De workshopreeks heeft als hoofddoel info te verschaffen rond de functionaliteit van zout (en andere natriumbronnen) en de mogelijkheden en beperkingen voor natriumreductie in soepen en sausen. Hierbij komen ondermeer resultaten uit het Flanders' FOOD project 'Natriumreductie en/of – vervanging (2006-2009)' aan bod.

De sessies zijn zoveel mogelijk interactief en gericht op de praktijk. Indien, op basis van de feedback van de bedrijven, nood is aan extra info, kan het aantal sessies worden uitgebreid.

DOELGROEP

De opleiding richt zich op medewerkers uit de voedingsindustrie (R&D, productontwikkeling, aankoop) of verwante industrieën (ingrediënten).



MET DE STEUN VAN DE VLAAMSE REGERING



FLANDERS'
FOOD

AAN DE SLAG MET NATRIUMREDUCTIE Soepen en sausen

SESSIE 1: STATE-OF-THE-ART

27 JANUARI 2011

Tijdens deze eerste sessie wordt ingegaan op de state-of-the-art van zout/natrium in soepen en sausen:

- Zoutreductie: verwachtingen van de overheid en respons van de sector (David Marquenie, secretaris-generaal CULINARIA)
- Welke functies vervult zout – uitgediept voor soepen en sausen (Barbara Duquenne, ILVO)
- Globaal overzicht van natriumreductiestrategieën over de verschillende sectoren heen (Annelies Vandamme, Flanders' FOOD)
- Welke zijn de mogelijkheden en beperkingen voor natriumreductie in soepen en sausen (Barbara Duquenne, ILVO)

Ter afsluiting van deze sessie, wordt er samen met de deelnemers een discussie gevoerd.

SESSIE2: AAN DE SLAG MET NATRIUMREDUCTIE

8 MAART 2012

In deze sessie wordt vanuit een praktische insteek ingegaan op natriumreductie. Hierbij komt het volgende aan bod:

- Plan van aanpak voor natriumreductie
Natriumreductie in mijn product: hoe begin ik eraan?
- Voorbeeld van saus met gereduceerd natriumgehalte – proefsessie
De deelnemers proeven een voorbeeld van een product waarin natriumreductie (succesvol) werd doorgevoerd. Dit voorbeeld is gebaseerd op resultaten van het afgelopen Flanders' FOOD project 'natriumreductie en/of –vervanging.'
In deze sessie voorzien we voor ingrediëntenleveranciers de mogelijkheid hun oplossing(en) te demonstreren. [Meer info via 'info demonstratie ingrediënten'](#)
- Smaakscreeningstest: 'Proef ik 'bitter'?'
Heel wat zoutvervangers brengen een bittere smaak met zich mee. Het is belangrijk om hier bij productontwikkeling oog voor te hebben. Maar niet iedereen is gevoelig voor 'bitter.'
In deze sessie wordt uw gevoeligheid voor bitter getest. Het protocol voor deze test wordt toegelicht.
- Bezoek Food Pilot

ILVO en Flanders' FOOD verzorgen de invulling van deze sessie.

PRAKTISCH

LOCATIE

De workshops gaan door bij ILVO (Brusselsesteenweg 370, Melle)

[Routebeschrijving klik hier](#)

DATA

- Sessie 1: 27 januari 2012
 - 12u30 - 13u15 Ontvangst met broodjes
 - 13u20 – 16u15 state-of-the-art
- Sessie 2: 8 maart 2012 (preciese uren worden later meegedeeld)

TAAL

Nederlands is de hoofdvoertaal voor de presentaties.

INSCHRIJVEN

Deze workshops zijn gericht op de bedrijven uit de voedingsindustrie. U kan zich inschrijven [via de online tool op de Flanders' FOOD website](#)

Maximaal 20 deelnemers. Indien er meer dan 20 geïnteresseerden zouden zijn, wordt geëvalueerd hoe we daarmee omgaan.

Deelnameprijs voor vroegboekers (incl. catering en nota's)

- Flanders' FOOD lid: 249 Euro (excl. BTW) *Er is een tussenkomst van voorzien door IPV*
- Niet-lid Flanders' FOOD: 499 Euro (excl. BTW) *Er is een tussenkomst van voorzien door IPV*

Noot

- Voor bedrijven die resorteren onder de paritaire comités 118, 119 & 220, voorziet IPV (Initiatieven voor professionele vorming van voedingsnijverheid) een tussenkomst in de inschrijvingskosten van 60 Euro per halve dag, of dus 120 Euro voor deze mini-workshopreeks.
Max. 3 personen per bedrijf kunnen van deze tussenkomst genieten.
- Bij inschrijving na 10/01/2011 wordt het te betalen bedrag verhoogd met 50 Euro (excl. BTW).
- Een factuur voor deelname wordt u achteraf toegestuurd.
- Indien zich meer dan 20 deelnemers aanmelden, zal voorrang gegeven worden aan Flanders' FOOD leden en vervolgens aan deelnemers uit niet-leden bedrijven

VRAGEN

Heeft u vragen? Dan kan u ons contacteren:

Vragen van administratieve aard

Martine Tondeur

Tel: +32 (0)2 788 43 67

GSM: +32 (0)496 65 47 42

martine.tondeur@flandersfood.com

Vragen van inhoudelijke aard

Annelies Vandamme

Tel: +32 (0)2 788 43 61

GSM: +32 (0)472 54 87 05

annelies.vandamme@flandersfood.com

Flanders' FOOD
Kunstlaan 43, B-1040 Brussel
Fax: +32 (0)2 788 43 68