



Zout heeft belangrijke functie voor binding en conservering vleeswaren

Terugbrengen natriumgehalte complexe opgave

TNO is onlangs een project gestart met Vaessen-Schoemaker uit Deventer om het natriumgehalte in vleeswaren met de helft te verminderen terwijl de smaak en kwaliteit hetzelfde blijven. Het blijkt een gecompliceerde opgave. “Een vervanger vinden voor de smaak is vrij simpel, maar zout heeft ook een belangrijke functie voor de textuur en houdbaarheid”, zegt projectleider Theo Verkleij van TNO. Ook de vleeswarenindustrie en kruidenleveranciers denken na over alternatieven. Volgens hen moeten consumenten langzaam aan minder zout wennen.

Door Ingeborg Hoogsteen

De laatste jaren wordt er in de media veel aandacht aan zout besteed. Vooral sinds de Nederlandse Gezondheidsraad

eind 2006 tijdens de presentatie van de nieuwe voedingsrichtlijnen een dagelijkse inname van maximaal zes gram zout adviseerde. Een te hoge natriuminname kan een te hoge bloeddruk veroorzaken, waardoor het risico op hart- en vaatziekten toeneemt. De door de Voedingsraad geadviseerde zoutconsumptie wordt dagelijks door vrijwel alle Nederlanders overschreden. “Uit recente cijfers blijkt dat ongeveer 2.500 Nederlanders per jaar sterven als een gevolg van een te hoge inname van natrium. Dat zijn drie keer zoveel mensen dan de acht- tot negenhonderd die jaarlijks in het verkeer overlijden”, vertelt Theo Verkleij.

Slechts een kwart van het zout dat de Nederlandse consument dagelijks binnenkrijgt, komt rechtstreeks uit de zoutpot. Driekwart is afkomstig uit brood, kaas, vleeswaren en snacks, sauzen en soepen. “Het onderwerp zout is binnen de voedingsmiddelenindustrie altijd al, zeker vanaf de jaren zestig, een issue geweest. De Voedingsraad probeert nu bedrijven aan te sporen om het zoutgehalte te verminderen, daarmee bedoelen ze eigenlijk het natriumgehalte”, licht de

projectleider toe. TNO houdt zich de laatste vier jaar actief met natriumverlaging bezig en ontwikkelde onder meer technologie die helpt om banket 40 procent minder zout te maken. “En anderhalf jaar geleden ontwikkelden we bacon met 40 procent minder natrium.”

WEINIG KEUS

Ondanks het belang van een dagelijkse zoutverlaging, lijken consumenten volgens Verkleij nog nauwelijks van dit gegeven doordrongen. “Inkopers van retail hebben een verlaagde natriuminname nog niet op hun netvlies staan. Ik vermoed dat zij andere aspecten belangrijker vinden. Er zijn retailers die wel om een verlaagd zoutgehalte vragen, maar uiteindelijk wordt dan toch voor een ander product -met een hoger zoutgehalte- gekozen, omdat de beslisfase bij verschillende managers ligt. Mede daardoor is er weinig keus voor consumenten tussen producten met een hoog en laag natriumgehalte.” Slagersorganisaties zijn er beter mee bezig, vindt hij. “Deze organisaties bieden bijvoorbeeld recepten met een verlaagd zoutgehalte aan en geven aan wat de prijs is van bijvoorbeeld een



ander zout als alternatief voor natriumchloride, ofwel keukenzout.”

Het terugbrengen van het natriumgehalte in vleeswaren is een complexe opgave. “Zout geeft niet alleen smaak aan voeding, maar heeft ook een belangrijke functie voor de textuur en de houdbaarheid. TNO brengt op dit moment het effect van natrium op de textuur in kaart. De tweede stap is het onderzoeken van het effect op de houdbaarheid en dan is de derde stap, de smaak, een inkoppertje. Voor de vleeswarenindustrie zullen we de vervangers voor keukenzout scherper in beeld krijgen. Daarbij werken we samen met Vaessen-Schoemaker, die sterk is in de combinatie van zout en additieven.” Verkleij verwacht dat het onderzoek rond natriumreductie minstens anderhalf jaar in beslag zal nemen.

VLEESWAREN

Vleeswaren worden in vier categorieën onderverdeeld: enkelvoudig rauw, enkelvoudig gekookt, samengesteld rauw/gedroogd en samengesteld gekookt. Per categorie heeft de Vereniging voor de Nederlandse Vleeswarenindustrie (VNV) de kansen en beperkingen in kaart gebracht voor het reduceren van het zoutgehalte. “Binnen de levensmiddelenindustrie staat dit onderwerp stevig op de agenda, maar wij willen dit via de juiste aanvliegroute doen”, zegt Richard van der Kruijk, algemeen secretaris van de VNV en de Centrale Organisatie voor de Vleessector (COV).

Zo streeft de VNV ernaar consumenten geleidelijk aan minder zout te laten wennen. “We moeten de consument stap voor stap mee krijgen en kijken gericht met onze achterban naar de mogelijkheden om tot een goed en lekker product te komen dat ook aan de veiligheidseisen voldoet. De mogelijkheden van alternatieven voor keukenzout rond voedselveiligheid zijn beperkt. Daarom moeten we terughoudend zijn. Bovendien hebben vleeswaren een traditionele smaakbeleving die we niet zomaar kunnen aanpassen. Niet alleen onze klant moet het lekker blijven vinden, ook moeten we de inkopers en retailers mee krijgen. We nemen onze maatschappelijke

verantwoordelijkheid, maar de consumenten moet onze producten wel blijven kopen.”

LESS SALT

“Iedereen praat over het toepassen van minder zout, maar er gebeurt niets”, zegt Robert Jan Doves, salesmanager vers van Intertaste/Degens. “De voedingsmiddelenindustrie is druk bezig met het ontwikkelen van alternatieven, maar iedereen lijkt op elkaar te wachten. Niemand durft blijkbaar de eerste stap te zetten.” Het natriumgehalte in voeding is volgens hem namelijk makkelijk door de industrie terug te brengen. “Een aantal jaren geleden is de hoeveelheid zout in bijvoorbeeld vlees al teruggebracht van 18 naar 12 gram per kilogram en volgens de specialisten van Intertaste kan die hoeveelheid eenvoudig gehalveerd worden door de toepassing van Less salt. Dit is een toebereidingsproduct voor vlees dat ervoor zorgt dat vlees nog geen zes gram natrium per kilogram bevat. Het meest opvallende is dat dit lage getal absoluut niet ten koste gaat van de

‘Vleeswaren hebben een traditionele smaakbeleving die we niet zomaar kunnen aanpassen.’

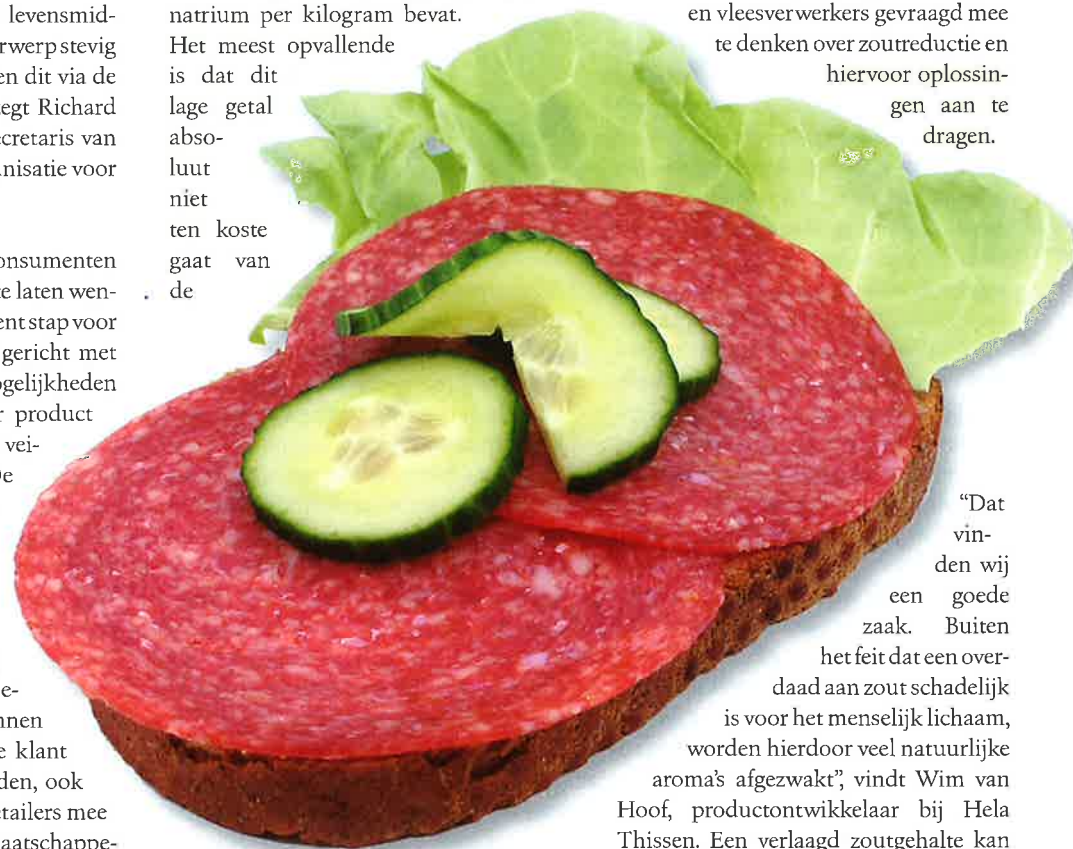
smaak of houdbaarheid van het product”, vertelt de salesmanager. “De consument weet niet dat er nu al een goed alternatief voor natrium is. Less salt maakt de belofte volledig waar. Zo voldoet het product aan de eisen die de moderne consument stelt: het is glutenvrij, bevat geen smaakversterker MSG en is zo min mogelijk allergeen.”

Qua prijsstelling ligt Less salt wel een fractie hoger dan de prijs van gebruikelijke mixen. “Uitgesmeerd per kilogram vlees is het verschil maar een paar cent. Intertaste biedt Less salt tailor made als private label aan. De range bestaat uit vijf varianten: gehakt- en braadmix, runder- hamburgermix, vekamix, shoarmakruiden en marinademix. Daarnaast is een kibbelingmix ontwikkeld voor de visbranche”, vertelt Doves.

NATUURLIJKE AROMA'S

Sauzen- en kruidenleverancier Hela Thissen wordt regelmatig door slaggers en vleesverwerkers gevraagd mee te denken over zoutreductie en hiervoor oplossingen aan te dragen.

“Dat vinden wij een goede zaak. Buiten het feit dat een overdaad aan zout schadelijk is voor het menselijk lichaam, worden hierdoor veel natuurlijke aroma's afgezwakt”, vindt Wim van Hoof, productontwikkelaar bij Hela Thissen. Een verlaagd zoutgehalte kan





volgens hem opgevangen worden door bijvoorbeeld een hoger aandeel kruiden en specerijen of andere samenstellingen te kiezen. Bewust of onbewust zal de consument zoutreductie waarderen of opzoeken, denkt Van Hoof. "De markt is gevoelig voor gezonde trends, maar we merken wel dat de consument 'lekker' niet graag laat staan voor 'gezond'. Met andere woorden: gezond is goed, maar we moeten wel blijven genieten van lekker eten."

ZOUTPOTJES

Ronald Daamen is accountmanager industrie van Raps BV. Hij vindt het goed dat er kritisch naar de reductie van natrium wordt gekeken, maar plaatst wel een kanttekening: "We moeten voorkomen dat we zo doorslaan als in Engeland is gebeurd. Daar is sinds het terugbrengen van natrium in levensmiddelen de verkoop van keukenzout in kleine en dure potjes aanzienlijk verhoogd. Natrium is een dankbaar product dat de smaak verbetert en waaraan we snel gewend zijn geraakt."

Daamen denkt dat de Nederlandse consument daarentegen geleidelijk aan minder natrium moet wennen. "We kunnen bijvoorbeeld een smaak inzetten die we als zout herkennen, maar die niet perse van natriumchloride afkomstig hoeft te zijn. We kunnen de smaakbeleving compenseren door bijvoorbeeld het gebruik van authentieke smaken. Denk aan natuurlijke producten als selderij en lavas. Nadeel van selderij is dat het als allergeen vermeld moet worden op de verpakking." Een alternatief voor natrium vinden die dezelfde eigenschappen qua houdbaarheid en structuur heeft, is volgens de accountmanager van Raps een veel grotere uitdaging. "Daarbij moeten we eveneens geleidelijke, maar weloverwogen, stapjes maken. We moeten voorzichtig zijn met conserveringsstoffen. Straks raken we gewend aan clean, bijna steriel voedsel, waardoor onze lichamen geen antistoffen meer aanmaken."

GEEN EENDUIDIGE VERVANGER

Kees den Uijl, business development manager bij Koninklijke Euroma, heeft de afgelopen jaren veel grondstoffen beoordeeld als vervanger van zout. "En we hebben gemerkt dat er geen eendui-

Hoe ongezond is zout?

Zout is op zichzelf niet ongezond. Per dag heeft het menselijk lichaam twee tot zes gram zout nodig. Zout zorgt voor een goede zenuwgeleiding, een juiste vochtbalans in het lichaam en het heeft een rol bij het regelen van de bloeddruk. Dagelijks te veel zout eten kan gezondheidsproblemen veroorzaken. Nieren filteren het teveel aan zout, waardoor het in het bloed terecht komt. Het bloedzoutgehalte wordt hoger waardoor de verhouding vocht en zout uit evenwicht raakt. Mensen krijgen dan dorst en gaan meer drinken. De verhouding vocht en zout komt in evenwicht en de nieren voeren het extra vocht samen met het extra zout af. Dit extra afvoeren is echter niet goed voor hart en nieren en kan op den duur hart- en vaatziekten veroorzaken.



dige vervanger voor zout is, zoals dat wel voor suiker geldt. Hoe je het gebrek aan zout opvangt is nogal receptafhankelijk. Dat kan bijvoorbeeld door met de verhoudingen van kruiden en specerijen, bijvoorbeeld peper of nootmuskaat, te schuiven. Ook vanuit de kostprijsgedachte -kruiden en specerijen zijn meestal goedkoper dan aroma's en zouten- kiezen bedrijven hiervoor." Een extra optie is kaliumchloride, vertelt Den Uijl. "Maar deze zoutsoort heeft nogal een slechte naam. Als je er namelijk teveel van gebruikt, kan het metalig smaken. Maar als je een beetje gebruikt, maximaal vijftien procent van de gangbare hoeveelheid natriumchloride, is het een goed alternatief." Toch moet het probleem rond zoutreductie volgens de manager van Euroma

wel gerelativeerd worden: "In een onderzoek van de Consumentenbond uit 2007 bleek dat er tussen vleesproducten van verschillende producenten aanzienlijke verschillen in het natriumgehalte zaten. Bij schouderham scheelde dat wel 30 procent en bij knakworst zelfs de helft."

De aandacht voor zoutreductie vindt Hans Groenink, accountmanager bij Weidelco Atsma Handstede, een uitstekende zaak. "Zout is een verkeerde smaak. De grondstof, het vlees, moet in basis de smaak bepalen. Eventueel kun je die smaak beïnvloeden met smaakstoffen. Bijvoorbeeld met selderij, een natuurlijk product dat in tegenstelling tot zout makkelijk door het lichaam wordt afgebroken." ■