



Pieken in de Delta Zuidoost-Nederland

Food & Nutrition

Voedsel: een kwestie van gezond ondernemerschap

Wist u dat aardbeien niet alleen lekker zijn, maar ook hart- en vaatziekten kunnen helpen voorkomen? Het Innovatiecentrum Gezonde Voeding sluit wetenschappelijk onderbouwde kennis over voedsel en gezondheid door naar bedrijven in de voedselbranche, en helpt hen bij de innovatie van hun producten. Pieken in de Delta ondersteunt het centrum.

We weten het onderhand wel: alcohol schaadt de gezondheid, net als een overmaat van vet, zout en suiker. Steeds meer informatie over de invloed van voedsel op de gezondheid sijpelt door tot de consument. Het Innovatiecentrum Gezonde Voeding (ICGV) zet zich in om wetenschappelijke inzichten over voedsel en gezondheid te koppelen aan ondernemerschap. Gesteund door Pieken in de Delta heeft het centrum een kennisplatform gecreëerd, Functional Foods. Het platform bestaat uit kennisinstellingen en bedrijven uit de voedingsbranche. Samen ontwikkelen ze ideeën die leiden tot innovatieprojecten rondom gezonde groenten-, fruit- en vleesproducten.

Eén van de projecten gaat over de gezonde stoffen in verse groenten. De gemiddelde consument weet niet hoeveel ijzer een bos radijsjes bevat, of hoeveel foliumzuur een portie spinazie. Deze informatie kan mensen motiveren om meer groenten te eten. “In een van de projecten onderzoeken we daarom wat de beste manier is om dergelijke informatie over te dragen aan de consument”, vertelt projectleider Annette Weeda. “Daarnaast werken we aan een project dat ervoor moet zorgen dat de gezonde bestanddelen van groenten zo goed mogelijk worden behouden. Gedurende de hele aanvoerketen tussen oogst en verkoop kan er veel mis gaan. Temperatuurschommelingen en de manier van verpakken hebben bijvoorbeeld veel invloed op het gehalte van bepaalde stoffen.”

Een tweede project heeft betrekking op aardbeien. Aardbeien bevatten stoffen, polyfenolen, die een remmende werking lijken te hebben op hart- en vaatziekten. In de eerste fase van het project is in het laboratorium van de Universiteit Maastricht onderzocht of een aardbeienextract inderdaad het gewenste effect heeft op bloedcellen. “Dit heeft geleid tot positieve resultaten”, zegt Weeda. “Nu komt er een tweede onderzoek waarbij mensen veel aardbeien gaan eten. Op grond van de resultaten zouden we het eten van aardbeien extra kunnen gaan promoten, of speciale rassen gaan telen met bijzonder veel van deze stoffen.”



Op het gebied van vlees en gezondheid brainstormen de partners nog. Het aangetoonde verband tussen het eten van rood vlees en een verhoogd risico op het krijgen van kanker zou kunnen leiden tot een derde project. “Er zijn aanwijzingen dat rood vlees het risico op darmkanker verlaagt na toevoeging van bio-actieve stoffen, zoals polyfenolen”, zegt Weeda. “Misschien zetten we laboratoriumproeven op om dit te onderzoeken. Er zijn ook ideeën over een project op het gebied van kippenvoer: welke invloed heeft deze voeding op de samenstelling van het vlees en het ei? Uiteindelijk kiezen we voor het project dat maatschappelijk het meest relevant is.”

Paspoort:

- Projectnaam: Functional Foods
- Geïnterviewde: Annette Weeda, projectleider
- Sector: Food & Nutrition
- Doel project: oprichting van het kennisplatform ‘functional foods’, en daarmee het initiëren van verschillende innovatieprojecten rondom gezonde groenten-, fruit- en vleesconcepten voor en met het MKB bedrijfsleven in Zuidoost Nederland.
- Omvang project: € 285.000, waarvan subsidie: € 142.700 EZ en € 142.700 provincie Limburg
- Looptijd: zomer 2007 – zomer 2010
- Projectpartners: Innovatiecentrum Gezonde Voeding, Universiteit Maastricht, Wageningen Universiteit en Researchcentrum, Nunhems Netherlands, LLTB, Regionale retailer, Groentensnijderij, Diepvriegroentenproducent, Aardbeientelers, vleeswarenproducent, vleescomponentenleverancier



	Kennis	Kunde	Kassa	Kenniswerkers	Open innovatie
High Tech Systemen & Materialen					
Life Sciences & Medische Technologie					
Food & Nutrition					