



Agentschap NL  
Ministerie van Economische Zaken,  
Landbouw en Innovatie

# Minder zout smaakt naar meer

>> Als het gaat om innovatie

*Ons eten is vaak te zout en dat kan leiden tot een hoge bloeddruk en hart- en vaatziekten. Het Nederlandse voedingsbedrijf VION onderzocht of vleesproducten met minder zout toe kunnen zonder dat dit afbreuk doet aan smaak, houdbaarheid en structuur. Die missie is geslaagd: sinds oktober 2011 brengt VION in Groot-Brittannië een smakelijke bacon op de markt met aanzienlijk minder zout.*

## *Verantwoordelijkheid nemen*

Gemiddeld krijgen volwassenen ongeveer 9 gram zout per dag binnen, terwijl de Gezondheidsraad een dagelijks maximum van 6 gram adviseert. De zoutinname komt voor ongeveer 70 procent uit bedrijfsmatig bereide (bijvoorbeeld voorverpakte) levensmiddelen. “VION wil maatschappelijk verantwoord ondernemen”, vertelt Ronald Klont, directeur Research and Development van VION. “Ons innovatiebeleid biedt bewust de mogelijkheid om producten te ontwikkelen met een lager zoutgehalte. Zo helpen we het hoge zoutgebruik in de maatschappij verlagen. Bovendien verwachten we dat de markt gaat vragen om producten met minder zout.”

## *Zout niet zomaar vervangen*

VION stelde zich als doel om het zoutgehalte van vleesproducten met 30 procent te verminderen. Dat bleek nog geen sinecure. Klont: “We wilden minder zout, maar dat mocht niet ten koste gaan van de smaaksensatie. Zout is een smaakmaker, die ook nog eens weinig kost. En zout draagt bij aan de structuur en houdbaarheid van vleesproducten. Dus zomaar minder zout in onze producten stoppen, is geen optie. En een op zich prima zoutvervanger als kalium heeft als nadeel dat het in bepaalde concentraties een bittere nasmaak geeft.”



### Samenwerking met FrieslandCampina

In overleg met Agentschap NL zocht VION samenwerking met FrieslandCampina in het project Na-Min. Klont: “In eerste instantie keken we naar zoutvervangers, smaakmaskeerders en manieren om de bittere nasmaak van kalium te maskeren. Verder ontwikkelden we een snelle screenmethode van zoutvervangers, zodat we niet steeds 500 kilo bacon hoefden te maken om proeven mee te doen. FrieslandCampina onderzocht smaakversterkers en topnotes, dat zijn natuurlijke aroma’s. Want smaak is niet iets wat alleen op je tong gebeurt, maar ook in je neus. NIZO Food Research – een toonaangevend testinstituut voor voedingsproducten, voorheen het Nederlands Instituut voor Zuivelonderzoek – coördineerde het gezamenlijke onderzoek en voerde het laboratoriumwerk en de analyses uit.”

### Continu vernieuwen

Innovatie is voor VION van levensbelang en de financiële bijdrage van Agentschap NL heeft het zoutonderzoek versneld. “In onze branche moeten we continu vernieuwen”, zegt Klont. “Kom je met een nieuw product, dan heeft een concurrent het binnen de kortste keren ook. We vragen daarom altijd octrooi aan op onze innovaties. Feit is echter wel dat als een concurrent iets kleins verandert, hij zich niets meer van het octrooi hoeft aan te trekken.”

### Bacon exporteren

De met het onderzoek opgedane kennis heeft VION met succes toegepast. Als eerste met de nieuwe bacon voor de belangrijke Britse markt (VION exporteert wekelijks 1.500 ton bacon naar dat land). Maar ook slavinke, hamburgers, worst en gehaktballen met minder zout staan op de rol. FrieslandCampina heeft inmiddels verschillende zoutgereduceerde producten op de markt – Milner bijvoorbeeld – en afgelopen oktober presenteerde VION haar nieuwe producten op een internationale foodbeurs. Dat wekte de interesse van een groot aantal Nederlandse retailers. Het succes is niet zo verwonderlijk volgens Klont. “Als je deze producten blind laat testen tegen een bestaand product met 30 procent meer zout, vinden de mensen het product met verlaagd zout beter smaken!”

### Vervolgonderzoek naar vetvervangers

Kortom, een geslaagd onderzoek dat door de goede samenwerking een meerwaarde had. “FrieslandCampina hoefde bijvoorbeeld niet zelf een test voor de zoutvervanger te ontwikkelen, maar kon die van ons gebruiken.” De samenwerking smaakt daarom naar meer. “Met FrieslandCampina en NIZO gaan we nu ook onderzoeken of we vet kunnen vervangen door eiwit”, zegt Klont. “Dat onderzoek is op dezelfde manier opgezet.”

## Nederland innoveert: denk, doe, verdien!

2

---

Dit is een publicatie van:

Agentschap NL  
NL Innovatie  
Prinses Beatrixlaan 2  
Postbus 20105 | 2500 EC Den Haag  
T +31 (0)88 602 80 00  
E [info@agentschapnl.nl](mailto:info@agentschapnl.nl)  
[www.agentschapnl.nl](http://www.agentschapnl.nl)

Agentschap NL | januari 2012

*Hoewel deze publicatie met de grootst mogelijke zorg is samengesteld kan Agentschap NL geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele fouten.*

Agentschap NL is een agentschap van het ministerie van Economische Zaken. Agentschap NL voert beleid uit voor diverse ministeries als het gaat om duurzaamheid, innovatie en internationaal. Agentschap NL is hét aanspreekpunt voor bedrijven, kennisinstellingen en overheden. Voor informatie en advies, financiering, netwerken en wet- en regelgeving. De divisie NL Innovatie helpt ondernemend Nederland bij innovaties. Met geld, kennis en contacten.

---