



FLANDERS'
FOOD



workshopreeks

AAN DE SLAG MET NATRIUMREDUCTIE Vleeswaren

28 februari & diverse momenten in maart & mei 2012

In deze mini-workshopreeks wordt een overzicht geschetst van de mogelijkheden en beperkingen van natriumreductie in de vleeswarenssector. Voor 'soepen en sausen' loopt een vergelijkbaar initiatief en de bakkerijsector komt in het voorjaar 2012 aan bod.

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.

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. 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.

De workshopreeks heeft als hoofddoel info te verschaffen rond de functionaliteit van zout (en andere natriumbronnen) en de mogelijkheden en beperkingen voor natriumreductie in vleeswaren. 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.

Workshops natriumreductie in vleeswaren

28 februari	Overkoepelende sessie – state-of-the-art
13 maart	Kookham, KaHO
27 maart	Kookworst, ILVO
10 mei	Salami, KaHO
24 mei	Gedroogde zouterijwaren, ILVO

DOELGROEP

Deze workshopreeks richt zich op medewerkers uit de voedingsindustrie, en dan vnl. op de vleeswarenssector, (R&D, productontwikkeling, aankoop) of verwante industrieën (ingrediënten).



FLANDERS'
FOOD

AAN DE SLAG MET NATRIUMREDUCTIE Vleeswaren

ALGEMEEN – OPZET

Deze workshopreeks is opgebouwd uit één overkoepelende sessie, aangevuld met een aantal workshops waarin per workshop dieper ingegaan wordt op de mogelijkheden en beperkingen voor natriumreductie in een bepaald type vleeswaar. Deze product-specifieke sessies hebben een praktische insteek. Het is de bedoeling de deelnemers een houvast te bieden om zelf met natriumreductie aan de slag te kunnen.

OVERKOEPELENDE SESSIE: STATE-OF-THE-ART

28 FEBRUARI 2012

Tijdens deze eerste sessie wordt ingegaan op de state-of-the-art van zout/natrium in vleeswaren. In deze sessie wordt een algemeen beeld geschetst van de functies van zout in vleeswaren en de mogelijkheden en beperkingen voor reductie. Er wordt niet tot in de details ingegaan op de verschillende types vleeswaren ; dat komt aan bod in de later volgende workshops.

OVERKOEPELENDE SESSIE: STATE-OF-THE-ART

28/02/2012, KaHO Sint-Lieven, Gent

17u30-18u00	Ontvangst
18u00-18u30	Zoutreductie: schets sectorinitiatieven en wetgevend kader voor zoutvervangers <i>Koen Vangoidsenhoven secretaris-generaal FENAVIAN</i>
18u30-19u15	Globaal overzicht van natriumreductiestrategieën over de sectoren heen <i>Annelies Vandamme, Flanders' FOOD</i>
19u15-20u15	Natrium en natriumreductie in vleeswaren: state-of-the-art <i>Olivier Goemaere, KaHO St.-Lieven</i>
Napraten bij een hapje & een drankje	

WORKSHOP KOOKHAM

13 MAART 2012, KAHO



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

- Natriumreductie in ham: mogelijkheden en beperkingen.
Overzicht op basis van de literatuur, inzichten vanuit Flanders' FOOD onderzoek.
- Plan van aanpak voor natriumreductie
Natriumreductie in mijn product: hoe begin ik eraan?
- Ham met gereduceerd natriumgehalte
 - Hoe realiseren? Toelichting bij de mogelijkheden en beperkingen.
 - 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.'
- 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.

KAHO Sint-Lieven verzorgt de invulling van deze sessie.

WORKSHOP KOOKWORST

27 MAART 2012, ILVO



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

- Natriumreductie in kookworst: mogelijkheden en beperkingen.
Overzicht op basis van de literatuur.
- Plan van aanpak voor natriumreductie
Natriumreductie in mijn product: hoe begin ik eraan?
- Kookworst met gereduceerd natriumgehalte
 - Hoe realiseren? Toelichting bij de mogelijkheden en beperkingen.
 - Proefsessie
De deelnemers proeven een voorbeeld van een product waarin natriumreductie (succesvol) werd doorgevoerd.
- 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.

ILVO verzorgt de invulling van deze sessie.

WORKSHOP SALAMI

10 MEI 2012, KAHO



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

- Natriumreductie in salami: mogelijkheden en beperkingen.
Overzicht op basis van de literatuur, inzichten vanuit Flanders' FOOD onderzoek.
- Plan van aanpak voor natriumreductie
Natriumreductie in mijn product: hoe begin ik eraan?
- Salami met gereduceerd natriumgehalte
 - Hoe realiseren? Toelichting bij de mogelijkheden en beperkingen.
 - 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.'
- 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.

KAHO Sint-Lieven verzorgt de invulling van deze sessie.

WORKSHOP GEDROOGDE ZOUTERIJWAREN

24 MEI 2012, ILVO



In deze sessie wordt ingegaan op natriumreductie in gedroogde zouterijwaren. De inhoud van deze sessie is volop in opbouw. Meer info volgt

ILVO verzorgt de invulling van deze sessie.

PRAKTISCH

LOCATIES

- 28 februari, 13 maart, 10 mei: KAHO Sint-Lieven
Gebroeders De Smetstraat 1, 9000 GENT, [KaHO wegbeschrijving klik hier](#)
- 27 maart, 24 mei: ILVO
Brusselsesteenweg 370, Melle [Routebeschrijving klik hier](#)

TAAL

Standaard is Nederlands de hoofdvoertaal voor de presentaties. De workshop rond gedroogde zoutrijwaren vormt hierop een uitzondering. Hand-outs zijn niet noodzakelijkerwijs in het Nederlands.

WANNEER?

OVERKOEPELENDE SESSIE: STATE-OF-THE-ART

28/02/2012, KaHO Sint-Lieven, Gent

17u30-18u00	Ontvangst
18u00-18u30	Zoutreductie: schets sectorinitiatieven en wetgevend kader voor zoutvervangers <i>Koen Vangoidsenhoven secretaris-generaal FENAVIAN</i>
18u30-19u15	Globaal overzicht van natriumreductiestrategieën over de sectoren heen <i>Annelies Vandamme, Flanders' FOOD</i>
19u15-20u15	Natrium en natriumreductie in vleeswaren: state-of-the-art <i>Olivier Goemaere, KaHO St.-Lieven</i>
Napraten bij een hapje & een drankje	

WORKSHOPS DIVERSE TYPES VLEESWAREN

13/03 (KaHO), 27/03 (ILVO), 10/05 KaHO), 24/05 (ILVO)

Het programma is volop in opbouw (het kan een hele dag beslaan)

INSCHRIJVEN

Deelnemers

Deze workshops zijn gericht op de bedrijven uit de voedingsindustrie.

Schrijf tijdig in!

Tijdig inschrijven is een must! Opdat een praktische sessie kan doorgaan, dienen er minstens 6 deelnemers te zijn. Dit aantal wordt geëvalueerd 1,5 maand voor de betreffende sessie (m.u.v. kookworst, zie 'noot').

U kan zich inschrijven [via de online tool op de Flanders' FOOD website](#)

Verschillende sessies

Een deelname omvat: bijwonen sessie 28 februari (overkoepelende sessie) + 1 van de overige sessies naar keuze (kookham, kookworst, salami of gedroogde zoutrijwaren).

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

- Flanders' FOOD lid: 299 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 20/02/2011 wordt het te betalen bedrag verhoogd met 50 Euro (excl. BTW).
- Een factuur voor deelname wordt u achteraf toegestuurd.
- Het **minimum aantal deelnemers per sessie** is 6. Indien er zich minder deelnemers aanmelden, behoudt FF zich het recht om de sessie te annuleren. Het aantal deelnemers 1,5 maand voor de betreffende sessie zal hiervoor cruciaal zijn. (m.u.v. kookham, daar wordt het aantal inschrijvingen per 20/02 bekeken)

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