



FLANDERS'
FOOD

AAN DE SLAG MET NATRIUMREDUCTIE Brood

31 mei 2012
De Montil - Affligem



In deze workshop wordt een overzicht geschetst van de mogelijkheden en beperkingen van natriumreductie in brood.

Zout, NaCl, wordt gebruikt bij de bereiding van heel wat levensmiddelen. De aanwezigheid van zout is ook vaak heel nauw verbonden met diverse karakteristieken van levensmiddelen.

Consumptiedata geven aan dat de natriumname van heel wat consumenten hoger blijkt te liggen dan de aanbevelingen. Een hoge natriumname 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.

Uit een recente studie van het RIVM (= Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu – Nederland) blijkt bovendien dat brood één van de belangrijkste bronnen van zout is in ons dieet.

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

De presentaties zijn zoveel mogelijk interactief en gericht op de praktijk. Daarnaast wordt er ook een proefsessie voorzien met brood waar het zout gereduceerd werd en brood waarin zoutvervangers werden toegepast. Bedrijven kunnen ook een standplaats huren.

DOELGROEP

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



FLANDERS'
FOOD

AAN DE SLAG MET NATRIUMREDUCTIE Brood

31 mei 2012
De Montil - Affligem

PROGRAMMA

9u00 – 9u30	ONTVANGST + BEURSOMKADERING
9u30 – 9u40	VERWELKOMING <i>Veerle Rijckaert - Flanders' FOOD</i>
9u40 – 10u00	ZOUT EN ZOUTREDUCTIE IN DE BAKKERIJSECTOR – VERWACHTINGEN VAN DE OVERHEID EN RESPONS VAN DE SECTOR <i>Kathou Wagemans, Secretaris-generaal – Federatie van Grote Bakkerijen van België (FGBB)</i>
10u00 – 10u30	STRATEGIEËN VOOR NATRIUMREDUCTIE OVER DE SECTOREN HEEN <i>Veerle Rijckaert - Flanders' FOOD (FF)</i>
10u30 – 11u45	ZOUT IN BROOD: FUNCTIONALITEIT & MOGELIJKHEDEN EN BEPERKINGEN VOOR REDUCTIE* <i>Prof. Dr. Peter Köhler – Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittel- chemie (DFA)</i>
11u45 – 13u15	LUNCH + BEURSOMKADERING
13u15 – 14u00	ZOUT EN BROOD VANUIT NEDERLANDS PERSPECTIEF <i>Debora van Zee - Nederlands Bakkerij Centrum (NBC)</i>
14u00 – 14u30	ZOUTREDUCTIE IN BROOD – EEN BLIK OP DE RESULTATEN VAN HET FLANDERS' FOOD PROJECT OVER NATRIUMREDUCTIE <i>Ingrid De Leyn – Hogeschool Gent (HOGent)</i>
14u30 – 15u00	KOFFIEPAUZE
15u00 – 15u45	METEN VAN SENSORISCHE ATTRIBUTEN EN ACCEPTATIE ZOUTVERVANGERS EN BITTERHEID: BEOORDELING EN ACCEPTATIE <i>Charlotte Boone - Flanders' FOOD (FF)</i>
15u45 – 16u30	PROEFSESSIE <i>Flanders' FOOD en Hogeschool Gent</i>
16u30 – 17u30	NETWERKING + BEURSOMKADERING

*Engelstalige presentatie

PRAKTISCH

LOCATIE

De workshop gaan door in de Montil (Moortelstraat 8; 1790 Affligem (Essene))
[Routebeschrijving naar de Montil: klik hier aub.](#)

DATUM

Donderdag 31 mei van 9u00 tot 17u30

TAAL

Niet alle presentaties zijn in het Nederlands.

INSCHRIJVEN

Deze workshop is gericht op de bedrijven uit de voedingsindustrie. U kan zich inschrijven via de online tool op de Flanders' FOOD website.

Deelnameprijs voor vroegboekers (inclusief catering en nota's)

- Flanders' FOOD lid: € 200 (excl. BTW) *Er is een tussenkomst voorzien door IPV*
- Niet-lid Flanders' FOOD: € 350 (excl. BTW) *Er is een tussenkomst voorzien door IPV*
- Minibeurs stand + 1 deelname: € 500 voor Flanders' FOOD leden; € 750 voor niet-leden van Flanders' FOOD

Noot

- Voor bedrijven die ressorteren onder de paritaire comités 118, 119 & 220, voorziet IPV (Initiatieven voor Professionele Vorming van de voedingsnijverheid) een tussenkomst in de inschrijvingskosten van € 120.
Max. 3 personen per bedrijf kunnen van deze tussenkomst genieten.
- Bij inschrijving na 21/05/2012 wordt het te betalen bedrag verhoogd met € 50 (excl. BTW).
- Een factuur voor deelname wordt u achteraf toegestuurd.

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

Veerle Rijckaert

Tel: +32 (0)2 788 43 61

GSM: +32 (0)478 33 38 12

veerle.rijckaert@flandersfood.com

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