

**Voedingscentrum
Food Innovation
Bachelor's Award 2019**

Juryrapport

1. De Voedingscentrum Food Innovation Bachelor's Award

Toekomstige foodprofessionals zoals productontwikkelaars en marketeers kunnen met hun producten een bijdrage leveren aan de gezondheid van consumenten. Het Voedingscentrum vindt het belangrijk om studenten hier bewust van te maken en organiseerde daarom dit jaar voor de 15^e keer de Voedingscentrum Food Innovation Bachelor's Award voor foodgerelateerde HBO- en WO-opleidingen. De opdracht voor deelname aan de Food Innovation Bachelor's Award luidde als volgt: ontwikkel een nieuw product of concept, of pas een bestaand product zo aan dat het bijdraagt aan een gezonder en duurzamer eetpatroon van de consument. Om kans te maken op de Food Innovation Bachelor's Award moeten inzendingen bijdragen aan één of meer voedingskundige verbeterpunten én aan één of meer duurzaamheid gerelateerde verbeterpunten.

Voedingskundige verbeterpunten:

- het verminderen van de inname van verzadigd vet en transvet
- het verminderen van de inname van zout
- het verhogen van de consumptie van groente en fruit
- het verhogen van de inname van voedingsvezel
- het verhogen van de consumptie van vis
- het makkelijker maken voor consumenten om minder energie te consumeren, bijvoorbeeld door de energiedichtheid van producten te verlagen en/of de portiegrootte te verkleinen.

Duurzaamheid gerelateerde verbeterpunten:

- het verhogen van het gebruik van duurzaam geproduceerde grondstoffen
- voldoen aan de criteria van aan duurzaamheid gerelateerde keurmerken
- het verminderen van voedselverspilling, zowel bij de consument als in het productieproces
- het verlagen van de milieudruk van het product
- het gebruik maken van minder dierlijke en meer plantaardige eiwitbronnen

Jury

De inzendingen zijn beoordeeld door een jury bestaande uit vertegenwoordigers van de levensmiddelenindustrie, de retail, het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, de Consumentenbond en het Voedingscentrum:

- Mw. Erika Smale, Senior beleidsmedewerker, Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport
- Mw. Arielle de Jong, Adviseur Agro en Food ketens, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, namens Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit
- Mw. Christine Grit, Manager Voeding & Gezondheid, FNLI
- Mw. Sanne Bogaarts, Manager CSR, Lidl

- Mw. Nelleke Polderman, Expert Voeding, Consumentenbond
- Mw. Sophie van der Krieken, Expert Voeding en Gezondheid, Voedselveiligheid, Voedingscentrum
- Mw. Marije Seves, Expert Gezonde en duurzame voeding, Voedingscentrum
- Mw. Valérie Klostermann, Senior Projectleider, Voedingscentrum (juryvoorzitter)

2. Werkwijze van de jury

De inzendingen zijn beoordeeld volgens vooraf gestelde criteria en de te verwachten gezondheidswinst en bijdrage aan verduurzaming van het productidee. De rapporten zijn in twee juryrondes beoordeeld. In een eerste jurybijeenkomst zijn potentiële kanshebbers geselecteerd en in een tweede jurybijeenkomst zijn hieruit de genomineerde inzendingen gekozen. De genomineerde inzendingen zijn door alle juryleden beoordeeld met een cijfer. Het gemiddelde cijfer van de inzending telt voor vier vijfde deel mee voor het eindcijfer. Tijdens het minisymposium van de Food Innovation Bachelor's Award op 13 juni presenteerden de genomineerde studenten hun concept en het cijfer hiervoor telt voor een vijfde deel mee voor het eindcijfer. Het gemiddelde cijfer voor beide onderdelen bepaalt uiteindelijk wie de winnaar is van de Food Innovation Bachelor's Award 2019.

3. Inzendingen

Dit jaar heeft de jury 25 inzendingen ontvangen, afkomstig van zes opleidingen. Daarmee doet een groot deel van de relevante HBO-foodopleidingen mee aan de Voedingscentrum Food Innovation Bachelor's Award.

De deelnemende opleidingen zijn:

- Voeding & Diëtetiek (Hogeschool van Amsterdam)
- Voeding & Diëtetiek (Haagse Hogeschool)
- Voeding & Diëtetiek (Hanzehogeschool Groningen)
- Voeding & Diëtetiek (Hogeschool van Arnhem en Nijmegen)
- Food Innovation (HAS Hogeschool)
- European Master in Food Studies (Wageningen Universiteit)

4. De genomineerden voor de hoofdprijs (op alfabetische volgorde)

De jury heeft vijf inzendingen genomineerd voor de Food Innovation Bachelor's Award 2019.

Product : Fabalicious
Opleiding : Food Technology, Wageningen University & Research en Food Science and Agriculture, Swedish University of Agricultural Sciences
Studenten : Liselore Marcuse, Lina von Hackewitz

Fabalicious is een luchtige spread voor op brood gemaakt van o.a. aardbeien. Het ziet er 'fluffy' uit. Fabalicious is een gezonder alternatief voor jam; het bevat minder calorieën en suiker. Er is zeker behoefte aan gezondere varianten voor broodbeleg. Het valt nog wel onder de dagkeuze. Voor de productie van het product wordt gebruik gemaakt van een reststroom, namelijk het kookvocht van kikkererwten met de naam 'aquafaba'. Op deze manier wordt voedselverspilling in de keten verminderd. Verder is het product technologisch goed uitgewerkt. De jury vindt het een origineel idee en na het geproefd te hebben denken ze dat het zeker potentie kan hebben. Het product smaakt vrij zoet, wat een mooie kans biedt om het suikergehalte nog wat verder te verlagen. De studenten geven in hun presentatie aan dat ze hier nog mee willen experimenteren.

Product : Smeer
Opleiding : Food Innovation, HAS Hogeschool
Student : Margriet Schouten

Smeer is een broodbeleg bedoeld om de man die zwaar werk verricht wat minder vlees te laten eten. Er zijn 3 varianten van het broodbeleg ontwikkeld op basis van ruim 80% groente en peulvruchten en een beetje kip, genaamd 'die rode', 'die gele' en 'die groene'. Vanuit duurzaamheid sluit het product aan bij de eiwittransitie: de verschuiving naar minder dierlijke en meer plantaardige eiwitten. Een hybride product, waarin een deel van het vlees is vervangen door plantaardige alternatieven, zou mensen kunnen helpen wennen aan het eten van minder vlees terwijl het nog wel het imago heeft van een vleesproduct. In die zin sluit het ook goed aan bij de doelgroep, die naar verwachting waarde hecht aan vlees. Het product draagt verder bij aan de inname van peulvruchten en groente. De namen van het product (die rode, die gele en die groene) vindt de jury leuk bedacht. De jury denkt wel dat, gezien de specifieke doelgroep, de marketing nog extra aandacht vraagt en dat de prijs wat aan de hoge kant is.

Product : Pizza in je waffle

Opleiding : Food Innovation, HAS Hogeschool

Student : Roel Vink, Lisa Dorsman, Margriet Schouten, Laury Schrijnemaekers

Pizza in je Waffle is een hartige groentewafel met daarop een topping die aan een pizza doet denken. Het geheel bevat 195 g groente, wat je pas te zien krijgt als je de wafel op hebt. Het product wordt gepresenteerd als een gezonder alternatief voor dagattracties. De jury vindt het een vernieuwend product en denkt dat het ook goed zou passen in de schoolkantine. Het product past binnen de Schijf van Vijf en kan bijdragen aan een hogere groenteconsumptie. Het uitgangspunt is vegetarisch en voor een kleine meerprijs is een topping met kip of tonijn mogelijk. Op die manier kan bereikt worden dat consumenten minder vlees gaan eten, zonder dat ze daar zelf bewust van zijn ('nudging'). De studenten hebben dit concept uitvoerig uitgewerkt. De jury was enthousiast over de smaak. In het verslag vermelden de studenten mogelijkheden om de hoeveelheid zout verder te verlagen (bijv. met kaliumzout), wat de jury een goede gedachtegang vindt. De plannen voor de distributie verdienen nog wel wat uitwerking.

Product: Groenola

Opleiding: Voeding en Diëtetiek, Hanzehogeschool Groningen

Studenten: Marrit Heida, Dailiana Kroneman, Hilly Lautenbach, Nel Jensma

Groenola is een ontbijtproduct gemaakt van volkoren havervlokken, wortel, kikkererwten en een beetje kaneel. Groenola is een gezonde variant zonder toegevoegd suiker en zout die past binnen de Schijf van Vijf. Op die manier kan het bijdragen aan gezondheidswinst. Binnen het huidige productassortiment zijn gezondere varianten van ontbijtgranen zeker gewenst. De studenten hebben het rapport zorgvuldig uitgewerkt en veel aandacht besteed aan de onderbouwing, ook van de duurzaamheidsaspecten zoals herkomst van de ingrediënten. De presentatie van het product is zeer verzorgd en het zit in een mooie zak. De jury is verrast dat de studenten het product sinds de eerste jurybeoordeling hebben doorontwikkeld, zodat het inmiddels ook de 'crunch' heeft, die je van granola verwacht. De studenten hebben de vragen die na de pitch werden gesteld adequaat beantwoord. De jury merkt nog op dat het product vrij donker van kleur is. Wellicht is het verminderen van acrylamide tijdens de bereiding nog een punt van aandacht en een mogelijkheid voor verdere productverbetering.

Product : Vitaminasi
Opleiding : Voeding en Diëtetiek, Hanzehogeschool Groningen
Studenten : Lisa Gengler, Nelleke Lochorn, Demi Kazemir, Eva Strolenberg

Vitaminasi is een kant-en-klare vegetarische nasi op basis van bloemkoolrijst en zilvervliesrijst met groente, tofu en een saus van o.a. pinda en kikkererwten. Vitaminasi is daarmee een gezondere kant-en-klarmaaltijd en dus een goede aanwinst voor het assortiment. Deze maaltijd kan bijdragen aan een hogere groente-inname. Vanuit duurzaamheidsoogpunt is er gekozen voor een maaltijd zonder vlees. De maaltijd bevat net te veel dagkeuzes om te voldoen aan de Schijf van Vijf-criteria. Maar het lijkt haalbaar om de receptuur zo aan te passen dat de maaltijd wel binnen de criteria past, zonder in te boeten op de smaak, want die was prima. In hun presentatie noemen de studenten mogelijkheden om de kokosmelk en sojasaus te vervangen of te verminderen. Zo kan de maaltijd helemaal aan de criteria voldoen. De naam Vitaminasi raadt de jury af omdat die gezien kan worden als een claim. Verder kan het gescheiden verpakken van rauwe en bereide producten de houdbaarheid verlengen. Tijdens de presentatie bleek dat de studenten al hadden nagedacht over een oplossing voor dit probleem, namelijk door alles te garen voor het verpakken.

5. De uitslag

Op basis van de rapporten en de presentaties is de jury tot het volgende oordeel gekomen:

Hoofdprijs: Groenola
2e prijs: Pizza in je Waffle
3e prijs: Fabalicious
Beste Etiket: Breekers by Moon's Bakery