

Juryrapport

FOOD INNOVATION BACHELOR'S AWARD 2022

Winnaars FIBA 2022

Op basis van de rapporten en de presentaties is de jury tot het volgende oordeel gekomen. Vanaf pagina vier is een uitgebreide toelichting van de jury op de vijf nominaties te lezen.

Winnaar Food Innovation Bachelor's Award 2022

Frosty Farm – Maastricht University

Ingeburg Pijnenburg, Sophie van Cooten, Cato Fröhlich, Keren Tamasial

Frosty Farm is een bevroren snack gemaakt van haveryoghurt, fruit en groente voor kinderen vanaf 4 jaar. De jury is erg enthousiast over dit product. Vanwege de kleinere portiegrootte en het lagere suikergehalte is dit een beter alternatief dan de huidige calorie- en suikerrijke ijsjes. Dit geheel plantaardig tussendoortje of toetje wordt gemaakt van het restproduct van een sapproducent.

2^e Prijs

Totally Nuts – Maastricht University

Patrick Joosten, Mara Kynast, Bente van Santvoort, Kelly Baert

Totally Nuts is een plantaardig alternatief voor feta. Het bestaat grotendeels uit amandelpulp die overblijft na het maken van amandelmelk. Anders dan andere plantaardige feta-alternatieven bevat dit product veel minder kokosvet.

3^e Prijs

Kick Pea – HAS Hogeschool

Joline Harms

Kick Pea is een hartig broodbeleg gemaakt van geroosterde kikkererwten. De jury vindt het een mooie toevoeging aan het huidige assortiment broodbeleg. Er is veel behoefte aan plantaardig en gezonder broodbeleg en dit concept speelt daar mooi op in.

Beste Etiket

BreakBrood – Hanzehogeschool Groningen

Chantal van der Made, Zelyane Geerman, Ryan Boning Layla Hijazi, Judith Fick

Van alle inzendingen bevatte alleen dit concept een volledig kloppend en compleet etiket. Aan alle aspecten is gedacht en het etiket was mooi uitgewerkt.

De Food Innovation Bachelor's Award van het Voedingscentrum

Toekomstige foodprofessionals zoals productontwikkelaars en marketeers kunnen met hun producten een bijdrage leveren aan een gezonder en duurzamer eetpatroon van consumenten. Het Voedingscentrum vindt het belangrijk om studenten hiervan bewust te maken en organiseerde daarom dit jaar voor de 17^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 gebruikmaken van minder dierlijke en meer plantaardige eiwitbronnen

Jury en werkwijze

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. Milena Buurman, Projectleider Food Innovation Bachelor's Award, Voedingscentrum
- Mw. Nikki Emmerik, Beleidsmedewerker Voedsel Veiligheid, 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. Elise van Ee, Adviseur Corporate Communicatie en MWO, PLUS
- Mw. Tessa van Elten, Expert Voeding en Gezondheid, Voedingscentrum
- Mw. Laura Wetzel, Expert Duurzaam eten, Voedingscentrum

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 de online awarduitreiking van de Food Innovation Bachelor's Award op 9 juni presenteerden de genomineerde studenten hun concept. 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 2022.

Inzendingen

Dit jaar hebben we 13 inzendingen ontvangen van 4 verschillende opleidingen. De deelnemende concepten en opleidingen in 2022 waren:

HAS Hogeschool met:

- SLOK
- Kick Pea

Hanzehogeschool Groningen met:

- Groene groente Boulette
- Bomvol Bloks
- BreakBrood
- Mommy 2 Be
- De vegan seaburger
- Peultje's Pannenkoeken
- Go Granola

Hogeschool van Amsterdam met:

- Algarine

Maastricht University met:

- Frosty Farm
- Totally Nuts

De vijf inzendingen die door de jury waren genomineerd voor de Food Innovation Bachelor's Award 2022:

Product: Kick Pea
Opleiding: HAS Hogeschool – Design Methoden in Food
Student: Joline Harms

Omschrijving: Een hartig broodbeleg gemaakt van geroosterde kikkererwten.

Juryoordeel: De jury vindt het een gewenst en origineel idee om een strooibeleg van kikkererwten te maken. Het is ten opzichte van traditionele broodbeleggen zoals kaas of vleeswaren een duurzamer product waarover goed is nagedacht en waarmee de peulvruchteninname gestimuleerd kan worden. Het is een vegetarisch product en zou met enige aanpassingen ook geschikt kunnen zijn voor veganisten. Kick Pea bevat momenteel relatief veel zout. Daarnaast bevat het ook iets te veel verzadigd vet en te weinig eiwit wanneer je het inzet ter vervanging van vlees.

De student heeft duurzaamheid goed in haar onderbouwing meegenomen, zo is bij het ontwikkelen van de verpakking gedacht aan duurzame keuzen. De student komt met Kick Pea tegemoet aan de vraag naar vegetarisch hartig en plantaardig broodbeleg.

Na het proeven van het product is de jury positief verrast. De kikkererwten hebben een bite zonder droog te smaken en de rooksmaak komt goed naar voren.

Product: BreakBrood
Opleiding: Hanzehogeschool Groningen – Voeding en Diëtetiek & Life, Science and Technology
Studenten: Chantal van der Made, Zelyane Geerman Ryan Boning, Layla Hijazi, Judith Fick

Omschrijving: Een diepvries afbakborrelbrood op basis van peulvruchten en groente, inclusief olie en een groentedip.

Juryoordeel: Het is een leuk totaalconcept en het rapport is netjes en goed uitgewerkt. N.a.v. sensorisch onderzoek hebben de studenten direct aanpassingen doorgevoerd. De jury vindt het een innovatief alternatief voor de borrel wat bovendien volledig plantaardig is. Het brood is knapperig en de groentedip is lekker. Het is handig dat de consument meteen een totaalpakket koopt, waarin zowel brood als dip en olie zitten.

Door de combinatie met de dip wordt het echter wel een weekkeuze, vanwege zowel het toevoegen van zout als het zoutgehalte in de tahin. Het is de jury niet geheel duidelijk of de meegeleverde olie is om als dip te gebruiken of om het brood voor of na het bakken mee in te smeren.

Duurzaamheid hebben de studenten slechts matig uitgewerkt, waardoor de duurzaamheidswinst ten opzichte van een gewoon borrelbrood niet helemaal duidelijk wordt. Daar had wat meer tijd in gestoken kunnen worden. Ook is het product nog wat aan de dure kant.

Hoewel het product niet heel vernieuwend is, hebben de studenten met het totaalpakket wel iets origineels weten te ontwikkelen wat een goed alternatief is voor toastjes of wit brood met smeersels.

Product: Mommy 2 Be
Opleiding: Hanzehogeschool Groningen – Voeding en Diëtetiek & Life, Science and Technology
Studenten: Geke Oosterhof, Mart Steenbeeke, Melvin Voorhorst, Melissa Poblete Nunez

Omschrijving: Een drankje voor zwangeren op basis van groente, fruit, sojadrink en gember wat is toegevoegd om misselijkheid tegen te gaan.

Juryoordeel: De jury vindt het een heel origineel product, met een zeer originele en interessante doelgroep. Positief dat het drankje nog aangepast is aan de hand van de resultaten van het sensorisch onderzoek. Het drankje heeft een frisse smaak. Uit het rapport bleef het echter wel onduidelijk in hoeverre het drankje bijdraagt aan de dagelijkse extra behoefte van zwangeren aan bepaalde vitamines en mineralen. Dit is duidelijk uitgelegd tijdens het presenteren. De studenten zien het product als een dagelijkse aanvulling aan de gewone voedingsinname, door de hoge prijs is dat lang niet voor elke zwangere haalbaar. Ook de bijdrage aan de dagelijkse behoefte voor bijvoorbeeld foliumzuur wordt met een drankje niet bereikt. Daarom is dit product geen vervanger voor supplementeninname tijdens de zwangerschap.

De duurzaamheidsaspecten zijn onvoldoende uitgewerkt. Alleen het feit dat het een plantaardig product is, levert niet per se duurzaamheidswinst op. De studenten hadden meer tijd kunnen steken in een goede kostprijsberekening. De jury waardeert het innovatieve idee, maar ziet nog enkele verbeterpunten.

Product: Frosty Farm
Opleiding: Maastricht University – Health Food Innovation Management
Studenten: Ingeborg Pijnenburg, Sophie van Cooten, Cato Fröhlich, Keren Tamasial

Omschrijving: Bevroren snack gemaakt van haveryoghurt, fruit en groente voor kinderen vanaf 4 jaar.

Juryoordeel: De jury is erg enthousiast over dit product. Het is een geheel plantaardig toetje of tussendoortje voor kleine kinderen waarbij de studenten gebruik hebben gemaakt van het restproduct van een sapproducent.

Lang houdbaar in de vriezer en de jury was erg benieuwd naar de smaak. Helaas konden ze dit product niet proeven en de studenten hebben ook geen sensorisch onderzoek onder kinderen gedaan. Maar het klinkt lekker en het blijkt een goed alternatief te zijn voor een calorie- en suikerrijk ijsje in de zomer. De jury ziet de gezondheidswinst voornamelijk in de kleine portiegrootte. Hierdoor bevat het product minder energie en suiker dan gewone ijsjes.

Het verslag is met aandacht vormgegeven. De studenten geven terecht aan dat hun product niet zal bijdragen aan het terugdringen van obesitas, maar dat het product een beter alternatief is dan de

huidige ijsjes die op de markt te verkrijgen zijn. Ook de duurzaamheidswinst wordt in het rapport goed uitgelegd. Door het gebruik van restromen uit de sapproductie wordt voedselverspilling tegengegaan, de studenten besteden aandacht aan een duurzame verpakking en het gebruik van hernieuwbare energieën.

Product: **Totally Nuts**
Opleiding: **Maastricht University – Health Food Innovation Management**
Studenten: **Patrick Joosten, Mara Kynast, Bente van Santvoort, Kelly Baert**

Omschrijving: Een plantaardig alternatief voor feta, te gebruiken als saladetopper, op brood of bij de borrel.

Juryoordeel: Het is een mooi product. Het wordt hoofdzakelijk als saladetopper gepositioneerd, maar kan wat de jury betreft wel breder worden ingezet. Het product wordt grotendeels gemaakt van amandelpulp, wat een restproduct is van het maken van amandelmelk. Het product draagt bij aan de eiwittransitie en is een duurzamere keuze dan gewone feta. Echter bevat het product zelf te weinig eiwit, calcium en vitamine B12 om als kaasvervanger door te kunnen gaan. Het zou mooi zijn als de studenten calcium en vitamine B12 zouden kunnen toevoegen en het eiwitgehalte zouden kunnen verhogen, om het een kaasvervangend product te maken wat aan de Schijf van Vijf criteria voldoet. Het verslag, inclusief de duurzaamheidsaspecten, is goed uitgewerkt en de verpakking is met zorg ontworpen. Er is ook nagedacht over de duurzaamheid van de verpakkingsmaterialen en het transport. Het product overtuigt de jury ook door de lekkere smaak.