



# Zoutreductie in vleesproducten

---

**Hugo Pol**

Group QA manager Vion

*Gezonde Innovatie, 4 juni 2018*

# Vion Food: Farmers owned



TOP 30  
Food companies  
In turnover

25 Production sites  
The Netherlands - Germany

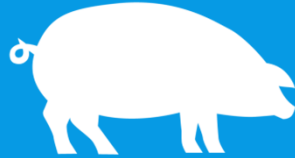


11,800 employees

Net  
turnover  
2017  
EUR 5,1  
Billion

## 3 Business Divisions

Pork



Beef



Food Service



302,000 pigs processed  
Per week



17,500 cattle processed  
Per week



100.000.000 consumers  
every day



# Dilemma

---

**Vlees: veilig, lekker en gezond**

**Zout: 1. natrium, en 2. nitriet & nitraat**

**Zoutreductie:**

- Smaakbeleving
- Consistentie
- Houdbaarheid
- Microbiologische gevaren



# Hoe ver kun/wil je gaan in zoutreductie

## Bacon:

- $\geq 3,8\% \rightarrow \leq 2,8\%$  (1,4% kan ook)
- Yield
- Shelf life: 6 wkn  $\rightarrow$  3 wkn
- Half salt, full flavour
- Nitriet vrije bacon

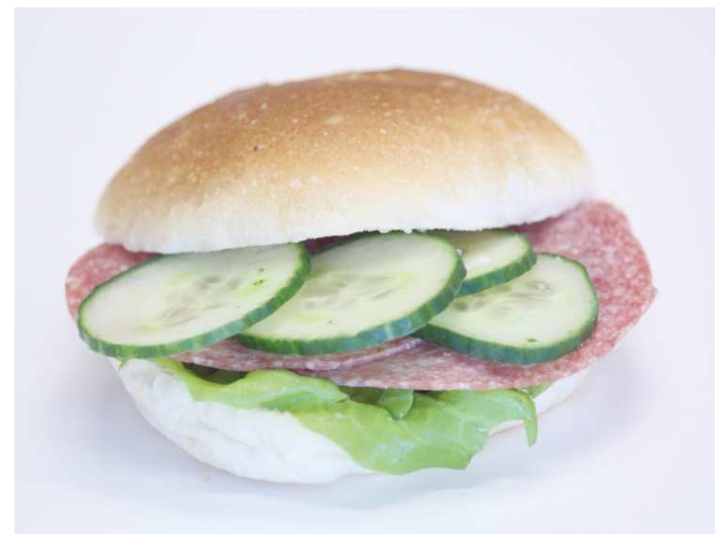


# Hoe ver kun/wil je gaan in zoutreductie

---

## Vleeswaren:

- Reductie zout en nitriet
- CBL afspraken 2013
  - Afgesproken -10%
  - Gerealiseerd 2016 gem. -20%
- Hele sector

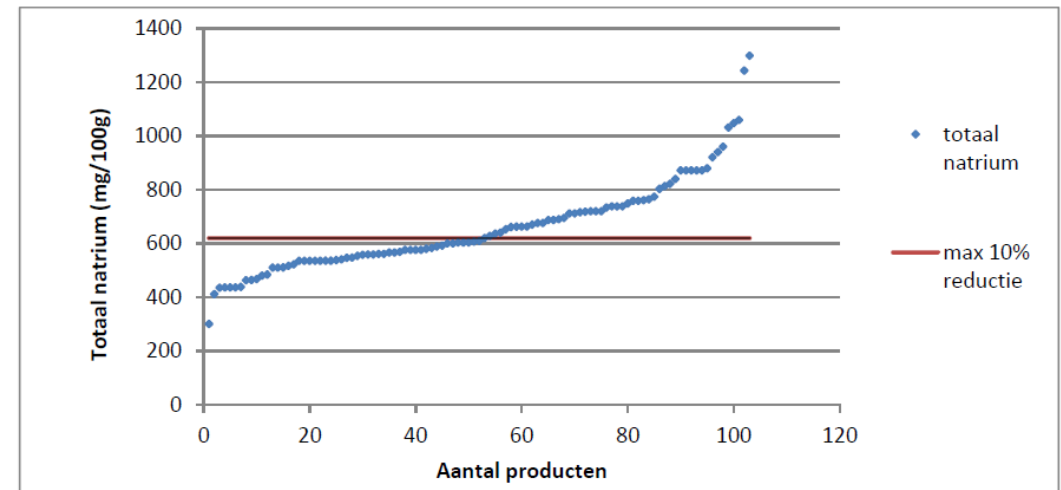


# Hoe ver kun/wil je gaan in zoutreductie

## Vleesbereidingen:

- CBL afspraken 2016
- Hele sector
- NPD testen
  - Smaak
  - Houdbaarheid
  - Mibi grondstoffen

### 2. Braadworst/verse worst/saucijzen-rauw (totaal natrium)



# Dilemma

---

## Zoutreductie (NaCl, NO<sub>2</sub> en NO<sub>3</sub>):

- Smaakbeleving
  - Consistentie
  - Houdbaarheid
  - Microbiologische gevaren
- 
- Kwaliteitseisen gesteld aan grondstoffen?
  - Wat doet dit met de productie-keten (lang/kort - constant)?

