

De NOVA classificatie: een levensmiddelentechnologisch perspectief

Food Trend College, HAS Den Bosch, 22 november 2019
Prof. dr. Tiny van Boekel, Food Quality & Design Group,
Wageningen University and Research



Het probleem

- Obesitas en overgewicht vormen een voedingskundig probleem
- Dit probleem lijkt samen te vallen met het beschikbaar komen van industrieel geproduceerd voedsel, d.w.z. bewerkt voedsel
- Mensen zijn blijkbaar niet goed in staat om een goede voeding samen te stellen uit het (overweldigende) aanbod aan voedsel
- Hamvraag: is er een causaal verband tussen de toename van obesitas/overgewicht en het feit dat voedsel industrieel bewerkt is?

**OBESITY IS NOW A
GLOBAL EPIDEMIC!**



Kwaliteit van voedsel

- Veiligheid
 - Microbieel, chemische contaminanten, allergie
- Voedingswaarde
 - macro- en micronutriënten
 - verzadiging, verteerbaarheid
- Sensorisch (smaak, geur, kleur, uiterlijk, textuur, geluid)
- Gebruiksgemak
- Houdbaarheid
- Productiewijze
 - Biologisch, diervriendelijk,
- Duurzaamheid

Resultaat levensmiddelen technologie - 1

- Veilig voedsel
 - Inactiveren micro-organismen door pasteurisatie, sterilisatie, hoge druk, pulsed electric fields, doorstraling
- Bewaarbaar voedsel
 - Voorkomen bederf door micro-organismen
- Goede kwaliteit
 - Optimalisatie processen voor een zo hoog mogelijk gehalte aan nutriënten
- Gemak
- Betaalbaar voedsel

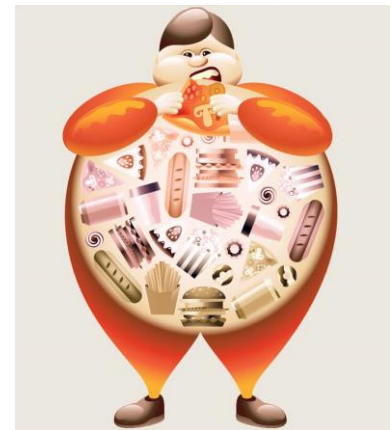
Resultaat levensmiddelentechnologie -2

- Overvloedig aanbod van levensmiddelen: obesogene samenleving
- Productie van voedsel in een markteconomie: marktaandeel is belangrijk, reclame en claims hebben verkoop als doel, niet persé goede voeding
- Onderscheid voedsel en voeding
- NOVA classificatie suggereert dat bewerkt voedsel de oorzaak van het probleem is



Bewerken en NOVA classificatie

- Nova classificatie: 4 categorien
 - Unprocessed or minimally processed
 - Processed culinary ingredients
 - Processed
 - Ultra-processed
- Advies: eet zo min mogelijk processed en ultra-processed food



Kritiek op NOVA classificatie -1

- Indeling lijkt bepaald niet logisch
 - Vers en gepasteuriseerd sap
 - Ambachtelijk brood versus industrieel brood
 - Kindervoeding
 - Medische voeding
- Wekt de indruk dat voedsel bewerkingen slecht zijn
- Geeft de "schuld" aan producten, niet aan samenstelling voeding



Kritiek op NOVA classificatie - 2

- Bewerkingen zijn nodig voor veiligheid, houdbaarheid, voedingswaarde, duurzaamheid
- Door bewerkingen af te wijzen wordt het kind met het badwater weg gegooid
- Het probleem zit niet vooral in producten maar in verkeerde voedselkeuze, leidend tot een verkeerde voeding



Oplossingsrichtingen

- Producten maken die bijdragen aan een gezonde voeding; of die al of niet bewerkt zijn is niet het probleem
 - Verzadigend voedsel
 - Goede samenstelling en eerlijke prijs
 - Openheid in de keten
 - Echte betrokkenheid van en discussie met consumenten
 - Een systeem dat helpt consumenten een goede keuze te maken

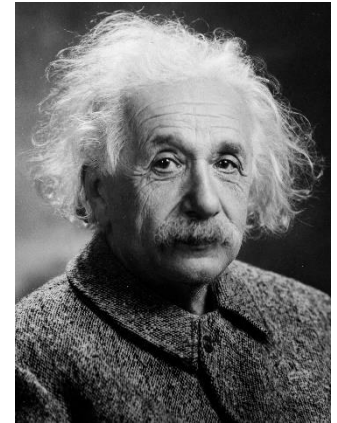
- Tegengaan van obesogene samenleving
 - Vereist een maatschappelijke discussie over ons voedselproductiesysteem
 - Vereist waarschijnlijk overheidsingrijpen

Rol wetenschap en technologie

- Voedingwetenschap:
 - Van ingredienten naar levensmiddelen
- Levensmiddelentechnologie
 - Productverbetering: zout-, vet-, suikerreductie, vleesalternatieven
 - Milieu: verminderen water-, energie en grondstofgebruik, tegengaan voedselverliezen
- Sociale wetenschappen: grootste uitdaging
 - Vervreemding consument
 - Sociale, politieke, economische, institutionele veranderingen nodig qua voedselsystemen
 - Obesogene omgeving

Nieuw denken....

“We hebben een nieuwe manier van denken nodig om de problemen op te lossen die veroorzaakt zijn door de oude manier van denken” (Albert Einstein)



De uitdaging is dus om op een nieuwe manier te gaan denken om de grote uitdagingen t.a.v. onze voedselproductie aan te gaan!

Dank voor uw
aandacht!

