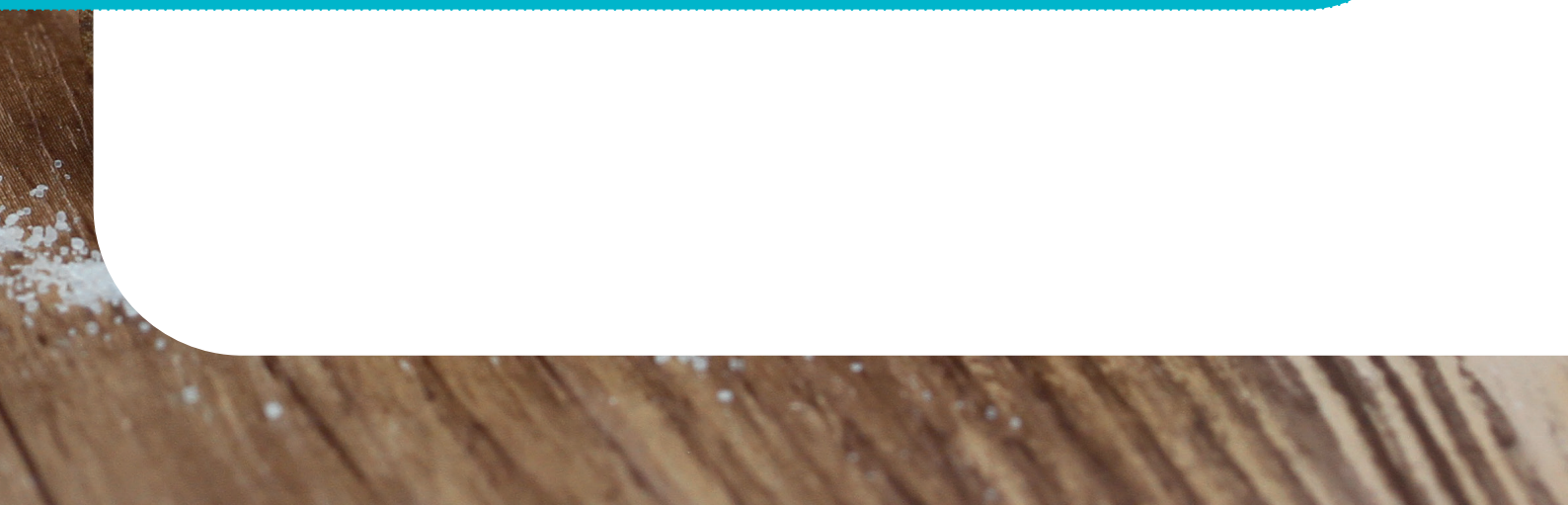




WORKSHOP

Zout- en suikerverlaging

De (on)mogelijkheden van zout- en suikervervanging





Zout- en suikerverlaging

De markt vraagt om gezondere producten, met minder of geen suiker en zout. De kwaliteit, smaak en de houdbaarheid van de gezondere producten moet daarbij hetzelfde blijven. Bij het aanpassen van de receptuur komen echter vaak allerlei problemen naar boven. In deze workshop krijg je theoretische en praktische informatie over de (on)mogelijkheden van zout- en suikervervanging.

Inhoud

Onderwerpen die in de workshop Zout- en suikerverlaging aanbod komen zijn:

“

Tijdens de workshop leer je beter begrijpen wat de rol is van zout en suiker in bepaalde toepassingen. Dit bracht ons zeker op weer nieuwe ideeën voor onze eigen productontwikkeling.

Erik Bongers,

Marketing manager bij Scelta Inside BV

”

- Welke functies hebben zout en suiker in voedingsmiddelen in het algemeen?
- Wat zijn de gevolgen van verlagen of verwijderen van zout en suiker uit een product?
- Welke vervangers voor zout en suiker zijn bekend en worden op dit moment al gebruikt?
- Wat zijn de effecten van de toepassingen van zout- en suikervervangers op de producten en de productkwaliteit?
- Wat zijn de effecten van zout en suiker op de gezondheid?
- Wat zijn de effecten van de verschillende zout- en suikervervangers op de gezondheid?

Duur

De cursus bestaat uit één bijeenkomst van 10.00 uur tot 16.00 uur.

Voor wie?

Iedereen die te maken heeft met zout- en suikerverlaging in producten, zoals productontwikkelaars, category managers, voedingskundigen en marketeers. Je leert wat de rol van zout en suiker in de voedingsmiddelen. Deze kennis wordt direct toegepast op jouw eigen producten of productcategorieën.

Toelatingseisen

Minimaal mbo-werk- en denkniveau.



Samengevat

Aanvangsdatum

Voor de actuele startdata, cursusprijs en locatie kun je terecht op onze website [has.nl](https://www.has.nl)

Duur

1 contactdag

Lestijd: 10.00 - 16.00 uur.

Certificering

Na afloop van de cursus ontvang je een bewijs van deelname van HAS Hogeschool.



www.has.nl

Eenvoudig online inschrijven

Ben je na het lezen van alle informatie enthousiast voor deze workshop? Schrijf je dan nu in op onze website **www.has.nl**. Na inschrijving ontvang je direct een bevestiging. Mocht je nog vragen hebben? Neem gerust contact op!



Projectmanager

A.L.M. (Anneloes) Keijsper

a.keijsper@has.nl

+31 (0) 88 890 36 46

HAS Hogeschool

Postbus 90108

5200 MA 's-Hertogenbosch

T 088 - 890 36 00

has@has.nl

www.has.nl

HAS Hogeschool, vestiging Den Bosch

Onderwijsboulevard 221

5223 DE 's-Hertogenbosch

HAS Hogeschool, vestiging Venlo

Spoorstraat 62

5911 KJ Venlo