

Bewerkte voedingsmiddelen

Industrie perspectief

Wendy Blom

Global Nutrition Manager, Unilever



Taste good, Feel good, Force for good.

UNILEVER MAAKT VEEL VAN NEDERLAND'S MEEST FAVORIETE MERKEN



WE MAKE SUSTAINABLE LIVING COMMON PLACE



Unilever sustainable living plan

IMPROVING HEALTH
AND WELL-BEING
for more than
1 billion

health and hygiene

nutrition

REDUCING
ENVIRONMENTAL
IMPACT
by **1/2**

greenhouse gases

water

waste

sustainable sourcing

ENHANCING
LIVELIHOODS
For
millions

fairness in the workplace

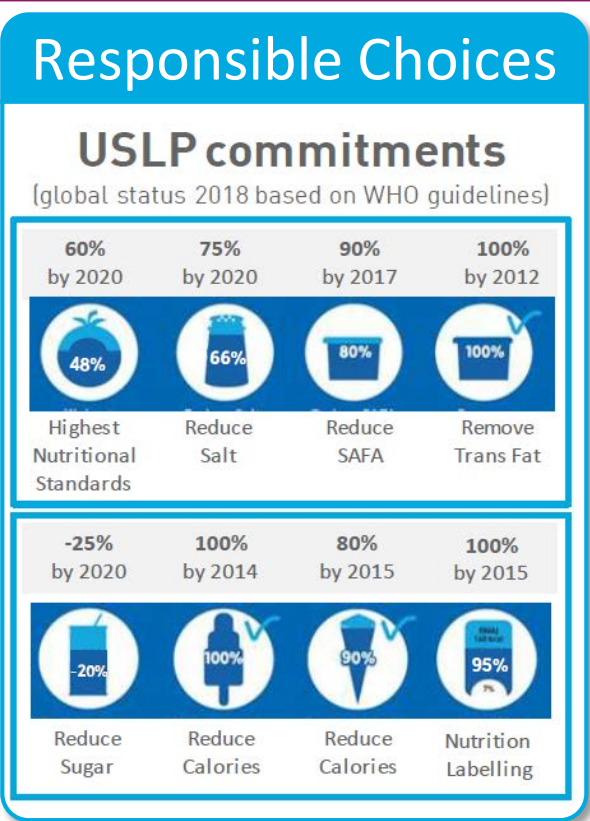
opportunities for women

inclusive business

Nutrition: Walking the Talk



Producten

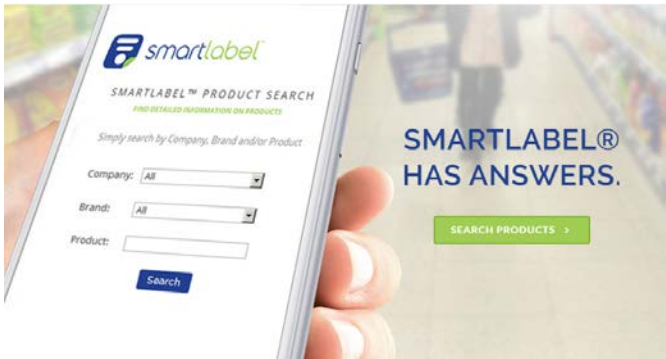


<https://www.unilever.com/sustainable-living/>

Marketing



Informatie



Product voorbeelden 2018 - Benelux



MEER PLANTAARDIG

- 3 nieuwe varianten soep in glas (BE), allen vegetarisch, **100% NATUURLIJK**, vol groenten en in lijn met de hoogste voedingskundige normen*.
- Unox vegetarische rookworst, gemaakt van plantaardige oliën, erwtenewit en kippen-eiwit, met **BETER LEVEN KEURMERK 2 STERREN**.
- Veganistische en vegetarische opties van de **VEGETARISCHE SLAGER**.
- Unox tomaten- en groentesoep met **VEGETARISCHE BALLETJES**.
- Nieuwe Magnum veganistische varianten (Almond en Classic).
- Hellmann's **VEGAN** mayo.



MEER SMAAK, MINDER ZOUT

- Knorr Finesse bouillon (BE) met **25% MINDER** zout tov standaard bouillons.
- **-27%** zout in Conimex ketjap (NL).
- **-15%** zout in Conimex wokpaste (NL).
- **-16%** zout in Conimex woksauzen (NL).
- Gemiddeld **-6%** zout in de Unox soep in zak (NL).
- **-6%** zout in Unilever Food Solutions (BE) Basic line chicken bouillon.
- **-12%** zout in Knorr Tomatino en **-8%** zout in Knorr Napoletana van Unilever Food Solutions (BE).
- **-5%** zout in de Unox traditionele rookworst van Unilever Food Solutions en **-13%** zout in de Unox professionele worst.
- Gemiddeld **-21%** zout in de Knorr 1-2-3 Koude Basis range van Unilever Food Solutions.

NIEUWE INTRODUCTIES

Nieuwe introducties die voldoen aan een zoutgehalte die een dagelijkse inname van max. 5g per dag mogelijk maken.

- 2 nieuwe varianten Knorr Natuurlijk Lekker! Mix voor ovenschotel en Mix voor Burritos.
- 3 varianten Knorr Natuurlijk Lekker! sauzen (Champignons, Hollandaise en Tuinkruiden roomsaus).
- 4 nieuwe Calvé kruiden salademixen.
- 3 nieuwe Calvé pindakaasrepen (karamel zeezout, chocolade en naturel).



LAGER IN SUIKER, MINDER CALORIEËN

- **3,5 GRAM** suiker per 100 ml in alle Ice Tea Green varianten in Nederland en België tov 4,5 g suiker voorheen.
- **17%** minder suiker in de Cornetto Classico en Aardbei. Ook is de portie verkleint van 125ml naar 120 ml.
- Gemiddeld **12%** minder suiker in de Conimex Satésauzen.
- Alle Ben & Jerry's Mini cups bevatten nu minder dan 250 kcal/portie (portiegrootte 100 ml).
- 2 nieuwe smaken Ben & Jerry's Moo-phoria, **50%** minder vet en **35%** minder calorieën dan vergelijkbaar schepijs. Zonder suikervervangers of zoetstoffen.
- Breyers Delight, ijs hoog in eiwitten, **30%** minder suiker en calorieën dan vergelijkbaar schepijs.



POSITIVE NUTRITION

- Nieuwe Kinder stick ijsje, met **40%** melk en voldoet aan onze hoogste voedingskundige normen*.
- De Solero Exotic bestaat voor **50%** uit fruit en in de Solero Strawberry zit **24%** aardbei. Beide voldoen ze aan de hoogste voedingskundige normen voor ijsjes*.
- Nieuwe biologische Solero varianten, de Bio Lemon met **29%** citroen en de Bio Peach met **29%** perzik. Voldoen aan onze hoogste voedingskundige normen voor ijsjes*, veganistisch en glutenvrij.
- Knorr (BE) My veggie snack, rijk aan groente en bron van vezels.
- We gaan door met de vermelding van het 'groentelabel' op de verpakkingen van Unox-soepen, om consumenten te wijzen op de hoeveelheid groenten in soep.



Wat is gezonder?

Wat is gezonder?



Croissant van de bakker



	Per 100 gram
Energie (kcal)	403
Vet (g)	21
Koolhydraten (g)	42
Suikers (g)	3,5
Voedingsvezel (g)	2,5
Eiwitten (g)	9,5
Zout (g)	1,5

Wit brood uit de supermarkt



	Per 100 gram
Energie (kcal)	250
Vet (g)	1,0
Koolhydraten (g)	50
Suikers (g)	1
Voedingsvezel (g)	1,5
Eiwitten (g)	9
Zout (g)	0,9

Volkorenbrood uit de supermarkt



	Per 100 gram
Energie (kcal)	220
Vet (g)	1,5
Koolhydraten (g)	37
Suikers (g)	1
Voedingsvezel (g)	6
Eiwitten (g)	11
Zout (g)	0,9

Wat is gezonder?



NOVA



NOVA



Nutritional content of supermarket ready meals and recipes by television chefs in the United Kingdom: cross sectional study

OPEN ACCESS

Simon Howard *specialty registrar in public health*¹, Jean Adams *senior lecturer in public health*², Martin White *professor of public health*²



VS



Nutritional content	Recipes (n=100)		Ready meals (n=100)	
	Median (interquartile range)	% within WHO range	Median (interquartile range)	% within WHO range
Macronutrient (% energy):				
Protein	23.8 (18.8-33.9)	7	22.7 (18.2-27.3)	9
Carbohydrate	31.6 (19.0-42.1)	6	42.9 (37.0-52.5)	18
Sugars	5.3 (3.3-8.8)	81	5.7 (3.8-8.7)	83
Fat	42.2 (30.1-54.0)	24	32.4 (25.9-39.2)	37
Saturated fat	14.9 (9.0-20.9)	33	13.9 (7.8-18.7)	34
Fibre density (g/MJ)	1.4 (0.8-2.6)	14	3.2 (2.4-4.4)	56
Sodium density (g/MJ)	0.2 (0.1-0.4)	36	0.4 (0.3-0.5)	4

Recepten waren minder gezond dan kant-en-klare maaltijden.

Ze bevatten significant meer energie, eiwit, (verzadigd) vet en minder vezels.

Toegevoegd zout werd niet gemeten!

Unilever positie



- Niet de mate van bewerking maar de nutritionele waarde van een voedingsmiddel bepaalt de gezondheid.
- Bijna alle voedingsmiddelen en dranken hebben enige vorm van bewerking nodig voor consumptie. Bewerking maakt voeding veilig, eetbaar en helpt kwaliteit te behouden.
- We kunnen de wereld niet voeden met alleen verse producten. Niet alle mensen hebben toegang, tijd en capaciteit om alleen onbewerkt voedsel te bereiden.



Article

Nutritional Quality of Dry Vegetable Soups

Leo van Buren ¹, Christian H. Grün ¹, Silke Basendowski ², Martin Spraul ², Rachel Newson ¹
and Ans Eilander ^{1,*} 

¹ Unilever R&D Vlaardingen, Olivier van Noortlaan 120, 3133 AT Vlaardingen, The Netherlands; leo-van.buren@unilever.com (L.v.B.); christian.grun@unilever.com (C.H.G.); newson_rachel@lilly.com (R.N.)

² Unilever R&D Heilbronn, Knorrstrasse 1, D-74074 Heilbronn, Germany; silke.basendowski@gmx.de (S.B.); martin.spraul@unilever.com (M.S.)

* Correspondence: ans.eilander@unilever.com; Tel.: +31-6-1138-5661

Received: 8 May 2019; Accepted: 2 June 2019; Published: 4 June 2019



Abstract: Dry soups with vegetables are often perceived as having low nutritional quality, but there

De nutriënten dichtheid van gedroogde groentesoepen waren in dezelfde orde van grootte als zelfgemaakte en andere soepen. Deze data suggereren dat droge groentesoepen, zoals zelfgemaakte soepen significant kunnen bijdragen aan de aanbevolen dagelijkse inname van nutriënten en groente.

food composition data. The nutrient density scores of dry vegetable powders did not systematically differ from cooked vegetables. Nutrient contributions to European Food and Safety Authority (EFSA) dietary reference intakes per 250 mL serving of soup ranged from 11–45% for fiber; 3–23% for iron, magnesium, and zinc; 8–22% for potassium; 11–15% for vitamin A; 2–17% for B-vitamins; and 2–15% for vitamin K. The nutrient density scores of dry vegetable soups were in the same order of those of home-made and other soups. These data indicate that dry vegetable soups, like home-made soups, can deliver a significant part of recommended daily nutrient and vegetable intake.

Keywords: dry soups; dry vegetables; nutritional composition; nutritional density score

Impact van NOVA classificatie op de consument en de industrie

NOVA terminologie in voedingsaanbevelingen in Latijns Amerika



Algemene boodschappen:

- Geef de voorkeur aan onbewerkt of minimaal bewerkt voedsel
- Voorkom consumptie van sterk bewerkt voedsel
- Consumptie van sterk bewerkt voedsel is gerelateerd aan obesitas, diabetes en hart- en vaatziekten

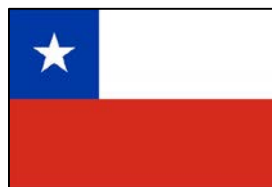
Impact op regelgeving



PAHO heeft in 2015 criteria opgesteld voor calorieën, zout, toegevoegde suikers, andere zoetstoffen, totaal vet, verzadigd vet en transvetten.

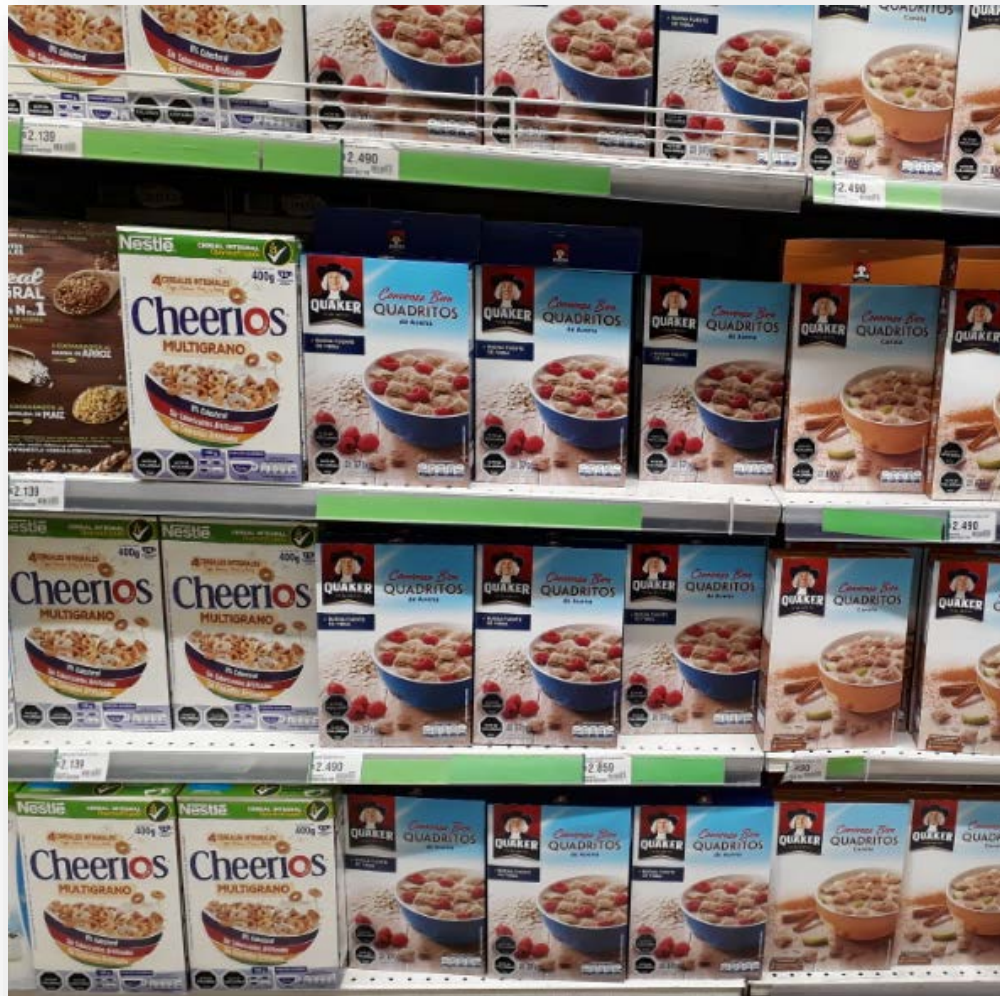
Deze criteria zijn alleen van toepassing op (sterk) bewerkte voedingsmiddelen zoals gedefinieerd door NOVA.

Chili heeft deze criteria geïmplementeerd en waarschuwingslabels ingevoerd. Ook zijn er restricties voor marketing aan kinderen. Mexico zal waarschijnlijk volgen.



EVITAR CONSUMO EXCESIVO

Voorbeeld uit Chili



Helpt dit de consument?



Boter

Calorieën
900kcal
Verzadigd vet
47g



Margarine Light

Calorieën
456kcal
Verzadigd vet
22g



Boter met zout

Calorieën
744kcal
Verzadigd vet
52,5g



Margarine

Calorieën
640kcal
Verzadigd vet
24,5g

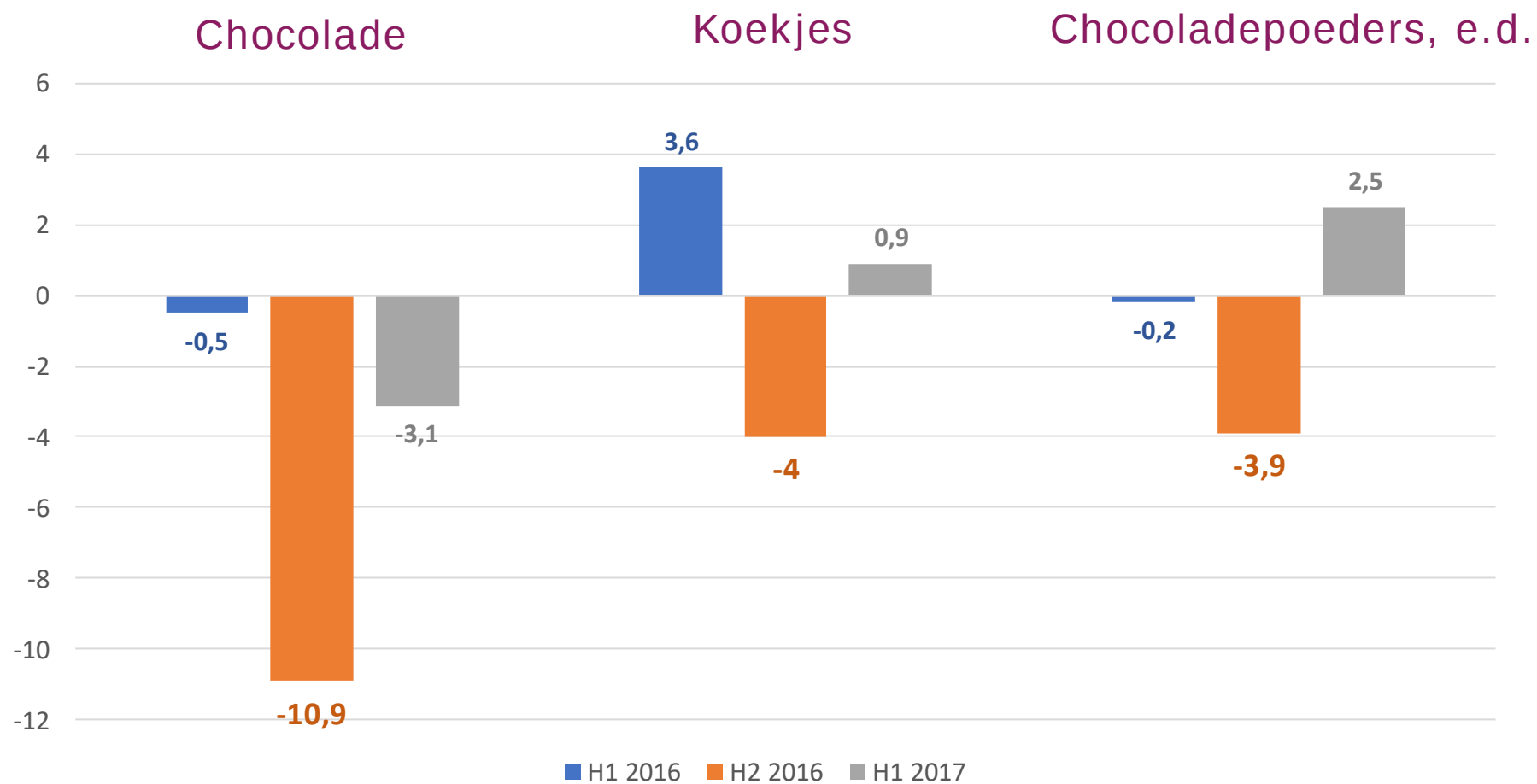


Per 100 gram

Impact op consumptie in Chili



Groei per semester ten opzichte van dezelfde periode vorig jaar (volume)



La reformulación excesiva de algunos alimentos ha provocado que consumidores reclamen las versiones clásicas: Marcas prefieren volver a recetas originales de productos, sin importar los sellos “Alto en”

El ministro de Salud dice que “la gente se está haciendo un poco insensible al etiquetado”, y reconoce que se dejaron de atender aspectos como el educativo para combatir la obesidad.

MAX CHÁVEZ

“Sabemos que no les gustó la nueva receta; era cosa de ver sus comentarios”. Esas son parte de las primeras palabras que se escuchan en el comercial con el que Soprole anuncia que su postre Manjarate —luego de ser reformulado para no contener sellos de advertencia de “Alto en”— vuelve a su receta original.

Pese a los esfuerzos de la empresa para que sus productos no tuvieran octágonos de advertencia, el envase ahora luce tres sellos: alto en calorías, azúcares y grasas saturadas.

Es que desde la implementación de la Ley de Etiquetado de Alimentos, en junio de 2016, una buena parte de la industria alimentaria comenzó a reducir los niveles de nutrientes críticos para no llevar sellos. Actualmente, por ejemplo, son pocas las bebidas azucaradas que contienen advertencias, porque en la mayoría se redujeron los niveles de azúcar.

El ministro de Salud, Jaime Mañalich, asegura que “hay un grupo de empresas que ha tratado de adaptarse a la nueva normativa reformulan-

“La gente se está haciendo un poco insensible al etiquetado. Eso, en parte, es porque los sellos son tan masivos que ya no producen el efecto discriminador en el consumidor”.

JAIME MAÑALICH
MINISTRO DE SALUD

“Fue imposible llegar a una fórmula que a las personas les gustara, siendo ellas mismas las que nos pedían volver a la fórmula original (del Manjarate)”.



ADVERTENCIA.— Según una encuesta encargada por el Ministerio de Salud elaborada en diciembre de 2018.



El postre Manjarate, de Soprole, volvió a su receta original sin importar los sellos.



Chocapic mantiene una versión con su receta original.

Merken prefereren om terug te gaan naar hun originele recepturen, ongeacht de waarschuwinslabels

De Chileense minister van gezondheid, Jaime Mañalich, zegt dat mensen een beetje ongevoelig worden voor de waarschuwingslabels omdat alle producten in de supermarkt een label hebben.

Hij erkent ook dat de overheid gestopt is met de educatie van de consument als middel tegen de bestrijding van obesitas.

Ook in Europa wordt steeds meer naar bewerking gekeken



	PRO	CONSO	
A Unprocessed or minimally processed foods	A0	1	Unprocessed food
	A1	2	Low processed food (including culinary ingredients)
B Processed food	B1	3	Balanced processed food
	B2	4	Tasty processed food
C Ultra-processed food	C01	5	Ultra-processed food - level 0 - Balanced
	C02	6	Ultra-processed food level 0 - Tasty
	C1	7	Ultra-processed food level 1
	C2	...	Ultra-processed food level 2
	C3	...	Ultra-processed food level 3

The scores retained to allocate the medals vary according to the 86 product categories



Gold Medal



Silver Medal

Scan



Yuka - food & cosmetics scan

Yuka Apps Health & Fitness

★★★★★ 32,687

3 PEGI 3

Helpt dit de consument?



Implicaties voor de industrie



- Risico op een negatieve perceptie van de consument van bewerkt en verpakt voedsel
- NOVA classificatie overgenomen in nieuwe voedingsaanbevelingen en regelgeving (waarschuwingslabels, belasting, marketing restricties)
- Grote druk van de consument om additieven te verwijderen (clean label)
 - Dit voedt de perceptie van de consument dat bewerkte voedingsmiddelen/additieven ongezond zijn



9 Reasons to
Stop Eating
Processed
Foods



Uitdagingen voor gezondere producten



Functionaliteit
in het product

Beperkingen
vanuit
regelgeving

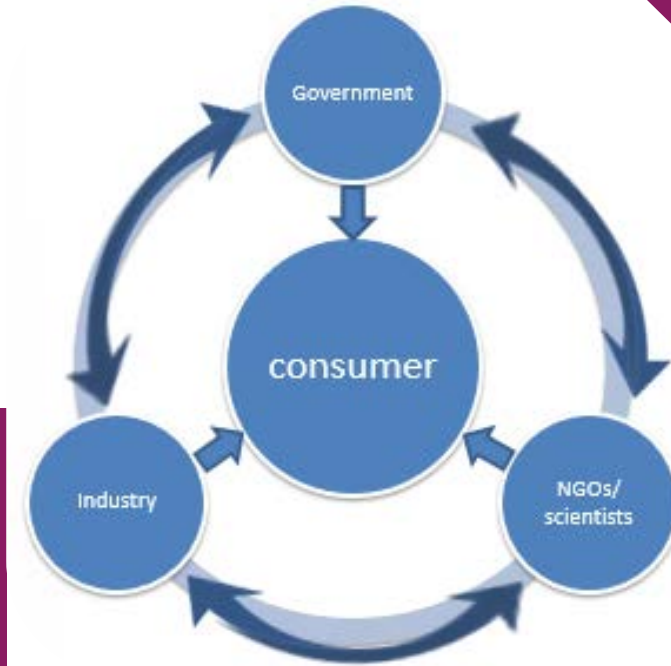
Voorkeur voor
clean label

Educatie van
de consument

*Wat is
kaliumchloride?*

*Waarom
bevat zout
jodium?*

*Zoetstoffen zijn
niet natuurlijk*



Unilever standpunt:

- Niet de mate van bewerking, maar de nutritionele waarde van een voedingsmiddel bepaalt de gezondheid.
- Daarom volgen we de internationale richtlijnen voor gezonde voeding en blijven we de nutritionele samenstelling van onze producten verbeteren door suiker, zout en vet te verlagen in onze producten en positieve nutriënten te verhogen.
- Een classificatie van voedingsmiddelen puur op basis van de mate van voedselbewerking helpt de consument niet om een gezondere keuze te maken
- Voedselbewerking is nodig om iedereen te kunnen voorzien van eten. Bewerkt voedsel heeft ook veel voordelen, zoals veiligheid, kwaliteit, houdbaarheid, smaak en gemak



Vragen?

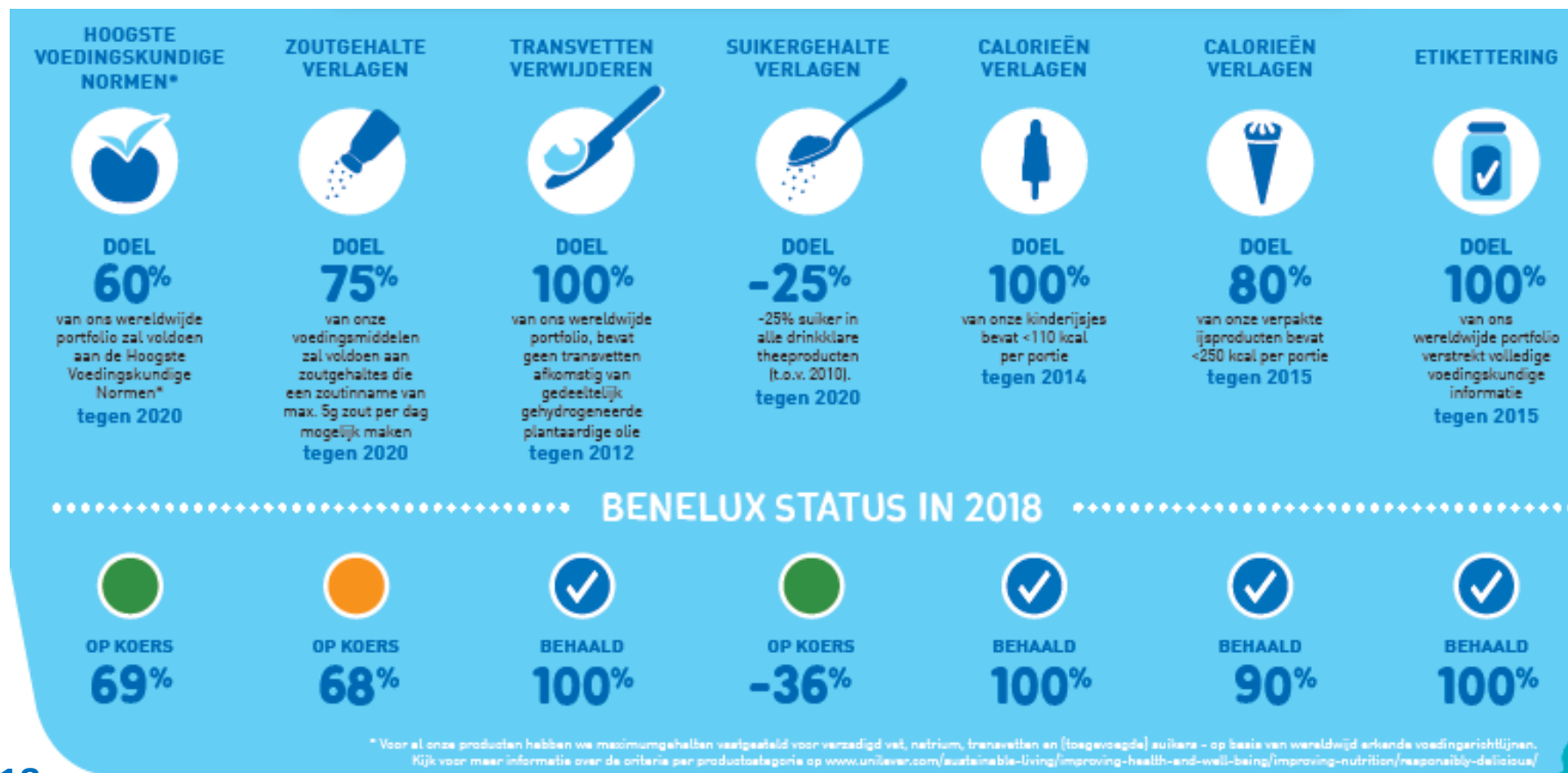
Backup slides

Gezondheidseffecten van nutriënten waarvan de inname beperkt moet worden volgens WHO/FAO



NUTRIENT	HEALTH RISK	EFFECTS	COMMENTS
Trans fatty acids	Coronary heart disease (convincing)	Total cholesterol (up) LDL-cholesterol (up) HDL-cholesterol (down)	No difference between trans fatty acids in dairy products (ruminant and industrially hydrogenated trans fats (Weggemans <i>et al</i> , 2014)
Saturated fatty acids	Cardiovascular diseases (convincing) Type 2 diabetes (probable)	Total cholesterol (up) LDL-cholesterol (up)	There is no scientific basis to make a distinction between stearic acid (18:0) and other saturated fat acids. Stearic acid (18:0) does not raise total and LDL cholesterol but may increase blood clotting tendency (Bear <i>et al</i> , 2004; Bladbjerg <i>et al</i> , 1995)
Sodium	Cardiovascular diseases (convincing)	Blood pressure (up)	
Sugars	Dental disease (convincing) Obesity (probable)	Dental caries (up)	Probable evidence for an association of sugar sweetened soft drinks and fruit juices with obesity ('empty calories') and convincing evidence for dental disease (Joint WHO/FAO consultation, 2003). High pressure from consumers and (inter)national recommendations to lower sugar intakes

Unilever's Nutrition Commitments - Nederland



2018



64%

69%

100%

-34%

100%

89%

100%

Knorr en de zoutmissie



Tegen 2020 voldoet 75% van ons Foods-assortiment aan zoutgehaltes die zoutinname van **max. 5g zout/dag** mogelijk maken

Natuurlijk Lekker! Mixen, Sauzen, en soepen vallen allemaal binnen de <5gr zoutnorm.
Flinke zoutreductie per portie met behoud van smaak.

Verlaging in zout vs core gemiddeld 24%

