



SALTO

SALTreduksjon gjennom prosess- og
produktOptimalisering i næringsmiddelindustrien

Low Salt Products – avslutningsseminar 31.10.2012

SALTO (BIONÆR 2011 – 2014)

SALTreduksjon gjennom prosess- og produktOptimalisering i næringsmiddelindustrien

- Prosjektet er delfinansiert av Forskningsrådet
- Hovedmål: Redusere natriuminnholdet i kjøttprodukter og ost samtidig som funksjonelle egenskaper i prosess, holdbarhet og sensoriske egenskaper bevares.
- Delmål:
 - Kartlegge hvilke type salterstattere som egner seg for ulike matvarer og utvikle nye salterstattere
 - Avdekke sensoriske effekter ved saltreduksjon
 - Utvikle produkter med 25 - 50 % redusert innhold av natrium

SALTO prosjektpartnere

- Stabburet (prosjekteier)
- Mills
- TINE
- Ådne Espeland
- Nofima
- UMB
- SINTEF Fiskeri og havbruk
- SINTEF Materialer og kjemi
- Bioforsk
- NHO Mat og Drikke
- Kjøtt- og fjørfebransjens landsforbund



Arbeidspakker

AP1: Salterstattere

AP-leder: SINTEF FH

AP2: Prosess- og produktopimalisering

AP-leder: Nofima

AP3: Sensorikk og forbrukeraksept

AP-leder: Nofima

Forskning



AP4: Postei

AP-leder: Mills

AP5: Farseprodukt

AP-leder: Stabburet

AP6: Kokt skinke

AP-leder: Ådne Espeland

AP7: Ost

AP-leder: TINE

Innovasjon

AP1 Salterstattere

- Kartlegge hvilke typer salterstattere som egner seg for ulike matvarer
 - Bygger videre på kunnskap opparbeidet KMB-prosjektet "Low salt products"
- Utvikle og prøve ut urter/urteekstrakter som salterstattere
- Utvikle og prøve ut preparater av mysepermeat som salterstattere

AP2 Prosess- og produktopimalisering

- Praktisk anvendelse av prosess- og produktopimalisering for ulike matvarer.
- Utvikle brukervennlige metoder for multivariat prosess- og produktopimalisering.
- Anvendelse av ikke-destruktive måleverktøy basert for objektiv evaluering av produktkvalitet.

AP3 Sensorikk og forbrukeraksept

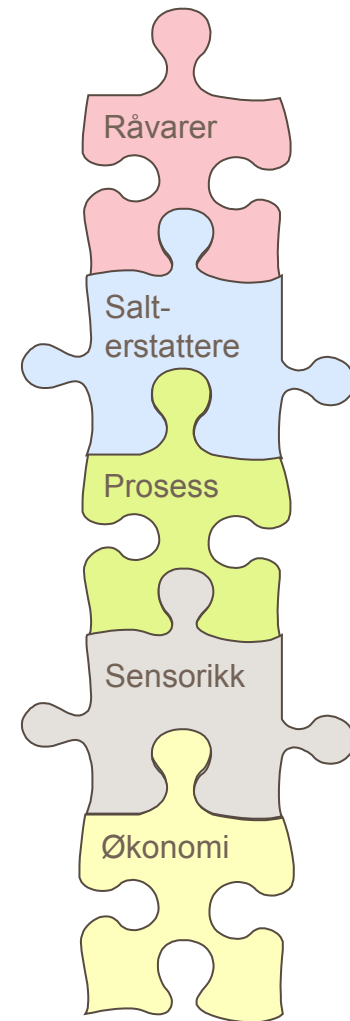
- Avdekke sensoriske effekter ved uttesting av ulike salterstattere i kjøttprodukter og ost gjennom bruk av både tradisjonelle og nyutviklede sensoriske målemetoder
 - Bruk av QDA for sensorisk beskrivelse av produkter
 - Bruk av TDS for å måle dominans av saltsmak i produkter
 - Aksepttester med forbrukerpaneler

AP4-7 Produktspesifikke arbeidspakker

- Målsetting: Utvikle produkter med redusert innhold av natrium.
 - AP4 Utvikle posteier med 25 - 50 % redusert innhold av Na
 - AP5 Utvikle farseprodukter med 25 - 50 % redusert innhold av Na
 - AP6 Utvikle kokt skinke med 25 - 50 % redusert innhold av Na
 - AP7 Utvikle en Norvegia-type ost med 10 - 20 % redusert innhold av Na

Forventede hovedresultater

- Økt kunnskap om:
 - Råvarer
 - Salterstatte
 - Prosess- og produktopimalisering
 - Sensoriske effekter ved na-reduksjon
- Økt tilbud av produkter med redusert natriuminnhold i norske matbutikker
- Sterkere markedsposisjon for norsk næringsmiddelindustri





Matinformasjonsforordningen og
Nøkkelhullet mht salt

Matinformasjonsforordningen (EU) nr 1169/2011

- *Matinformasjonsforordningen ble fastsatt av Europaparlamentet og Rådet 25. oktober 2011 og trådte formelt i kraft i EU 12. desember 2011.*
- *Bestemmelsene i forordningen skal imidlertid, med to unntak, først gjelde fra 13. desember 2014.*

Merking → matinformasjon

Mål:

- sikre et høyt nivå for beskyttelse av forbrukernes helse og interesser
- fri flyt av varer

Prinsipper:

- info om matvarens identitet og sammensetning
- info for å beskytte forbrukerens helse og trygg bruk
- info om ernæringsmessige egenskaper

Obligatoriske krav

- a) varebetegnelse
- b) ingrediensliste
- c) ingredienser som forårsaker allergier/ intoleranse** (også for uemballert)
- d) kvantitativ ingrediensmerking
- e) nettomengde
- f) holdbarhetsmerking
- g) spesielle vilkår for oppbevaring og bruk
- h) navn/adresse
- i) opprinnelsesmerking**
- j) bruksanvisning
- k) alkoholinnhold
- l) næringsdeklarasjon NY**

Endrede krav til næringsdeklarasjon

Nå «frivillig»:

- *Energi
- *Protein
- *Karbohydrat
 - Sukkerarter
- *Fett
 - Mettede fettsyrer
- Kostfiber
- Natrium
- hele er obligatorisk hvis påstand

Blir obligatorisk:

- Energi (kJ/kcal)
- Fett (g)
 - Mettede fettsyrer (g)
- Karbohydrat (g)
 - Sukkerarter (g)
- Protein (g)
- Salt (g)

Ny rekkefølge, utvidet krav for fett og karbohydrater + salt isteden for natrium.

Deklarering av salt fremfor natrium (Na)

Salt = alt Natrium x 2,5

- I forordningen står det at det er mengden Na man skal ta utgangspunkt i og gange med 2,5 for å angi saltinnhold i matvaren
- Videre står det: ”I tilfeller hvor det er aktuelt, og på frivillig basis, i nærheten av næringsdeklarasjonen tas inn et utsagn om at saltinnholdet *utelukkende* skyldes innhold av natrium som er naturlig til stede i næringsmiddelet”



Nøkkelhullet



- Det er i dag ikke kriterier for saltinnhold i kjøtt- eller fiskeprodukter.



– Kjøtt- og kjøttprodukter:

- » Høyst 10 g fett per 100 g
- » Høyst 5 g sukker per 100 g
- » Minst 50 prosent kjøttinnhold



- Fisk og skalldyr, fiskeprodukter

- » Minst 50 prosent fisk og skalldyr i bearbejdede produkter
- » Høyst 10 g fett per 100 g
- » Høyst 5 g sukker per 100 g

- Det pågår arbeid med å vurdere behovet for endringer i kriteriene for bruk av Nøkkelhullet, med særlig fokus på salt.
- Forslag til nye kriterier planlegges sendt på høring høsten 2013.