PLEASURE

novel processing approaches for the development of food products low in fat, salt and sugar reduced

SEVENTH FRAMEWORK PROGRAMME

Onderwerp

De PLEASURE project beoogt de ontwikkeling van innovatieve processen en / of de uitvoering van nieuwe technologieën voor de ontwikkeling en productie van voedingsmiddelen met een laag gehalte aan vet (verzadigde en trans-vetzuren), alsmede zout en suiker toe te staan.

Eerdere pogingen om het gebruik van vervangingsmiddelen beschouwd gevoed door gebrek aan acceptatie door de consument. PLEASURE zal het eerste project aanpakken met de uitdaging van de processing/verwerking kant.

Nieuwe micro gestructureerd en natuurlijk verminderd voedingsmiddelen met soortgelijke sensorische eigenschappen in vergelijking met conventionele producten zijn de sleutel voor succes.

Moderne eetgewoonten hebben ernstige gevolgen voor de gezondheid met meer dan 60% van alle ziekten in de industriële landen met hun oorsprong in ondervoeding (lage vitamine inname, calorierijk voedsel).

Het overmatig gebruik van suiker, vet en zout in de hoogwaardig verwerkt en convenience food leidt tot belangrijke gezondheidsrisico's.

Het ontwerp van gezondere producten die een goede acceptatie door de consument hebben is dan ook welkom in de toekomstige markt.

PLEASURE ~ het concept

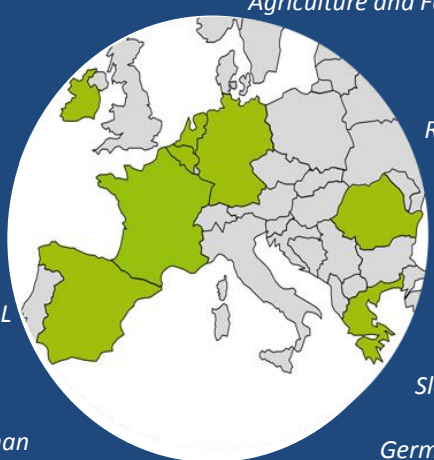
Fysieke structurering wordt gebruikt om een betere controle van de impact van de ruimtelijke verdeling van een bepaalde smaakstof (zout, suiker) in een levensmiddel systeem met de doelstelling van een vermindering van de hoeveelheid smaakstof tot een aanvaardbaar zout - of zoet beleving.

Biotechnologische processen te ontwikkelen gericht op het verminderen van het suikergehalte op een **natuurlijke manier** door middel van enzymatische en fermentatieve benaderingen en de ontwikkeling van de (gecombineerde) processen.

De concepten zullen eerst worden ontwikkeld in "mono food"-systemen: Warme bakker, kaas, vlees en AGF-systemen. Het zal dan worden toegepast op drie RTE maaltijden: een pizza-systeem, een blader deeg met een vlees-vulling en een blader deeg met een zoete vrucht vulling.

De 16 partners en de betrokken 8 landen, zijn:

Biozoon Food Innovations GmbH (BZN)
www.biozoon.de
SC Tritecc SRL (TTC)
www.tritecc.ro
University College Cork (UCC)
www.ucc.com
Promatec Food Ventures BV (PROMA)
www.promatecfoodventures.com
VMI Pétrins et Mélangeurs Z.I. Nord (VMI)
www.vmi-mixer.com
European Food Information Resource AISBL (EuroFIR)
www.eurofir.eu
PLC Ingredients Ltd (PLC)
University of Applied Science Weihenstephan Triesdorf(HSWT)
www.hswt.de



Agriculture and Food Development Authority (TEAGASC)
www.teagasc.ie
Alsacienne de Pâtes Ménagères (APM)
ww.apm-france.com
RLabs Market Research Limited Liability Company (RLabs)
Oniris-Nantes(ONI)
www.oniris-nantes.fr
AZTI-Tecnalia (AZTI)
www.azti.es
Productos Naturales de la Vega S.L. (naturvega)
Sleegers Quality Meat Products b.V (SLE)
www.sleegers.biz
German Institute of Food Technologies (DIL)
www.dil-ev.de

food innovations gmbh
biozoon®

Projectcoördinator
Biozoon Food Innovations GmbH
Mr. Matthias Kück
Email: info@biozoon.de
Website: www.biozoon.de
Telefoon: +49 (0) 471-92 92 85 0

Het onderzoek dat leidt tot deze resultaten heeft financiering ontvangen van de Europese Unie FP 7 onder subsidieovereenkomst geen. 289603