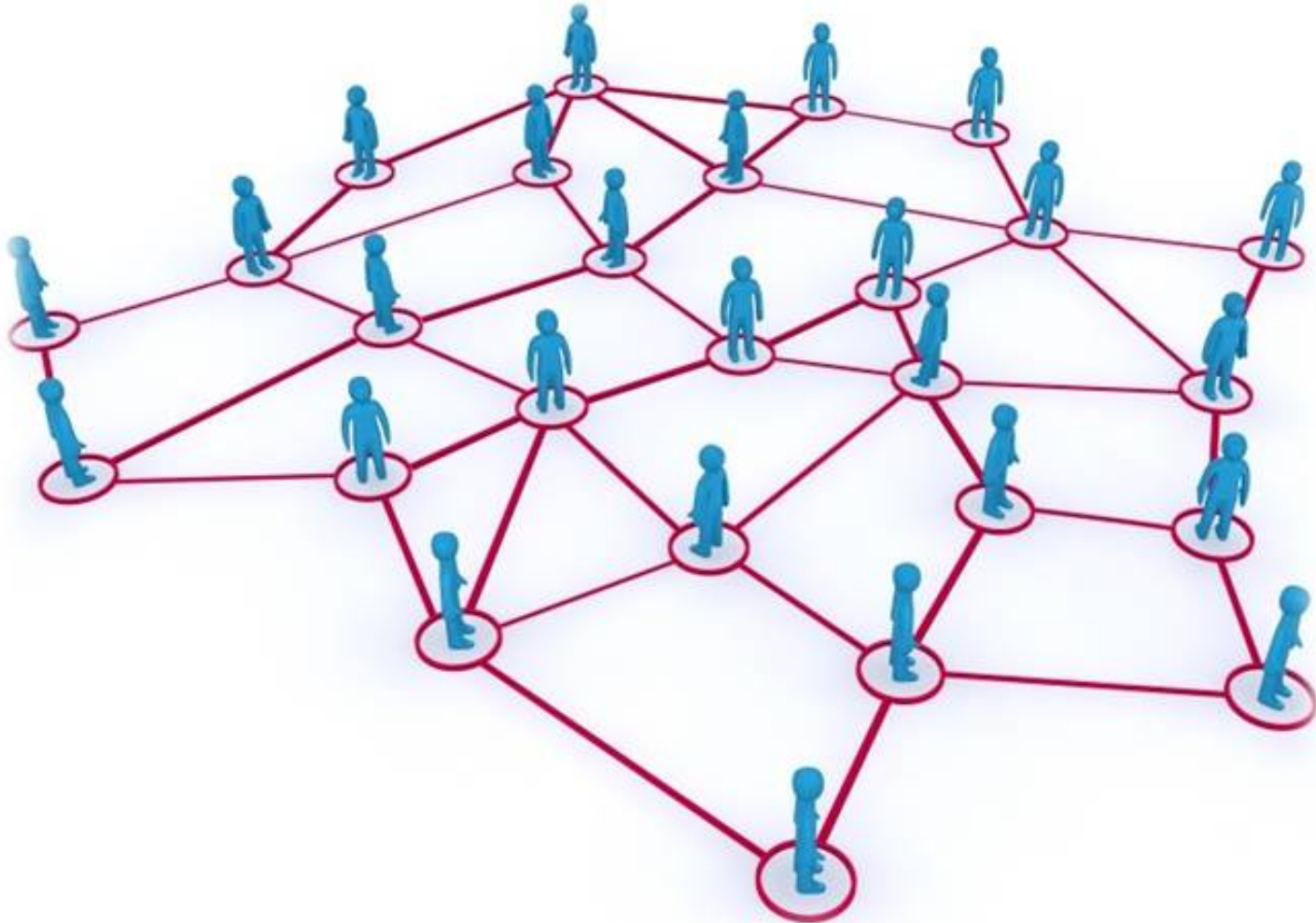




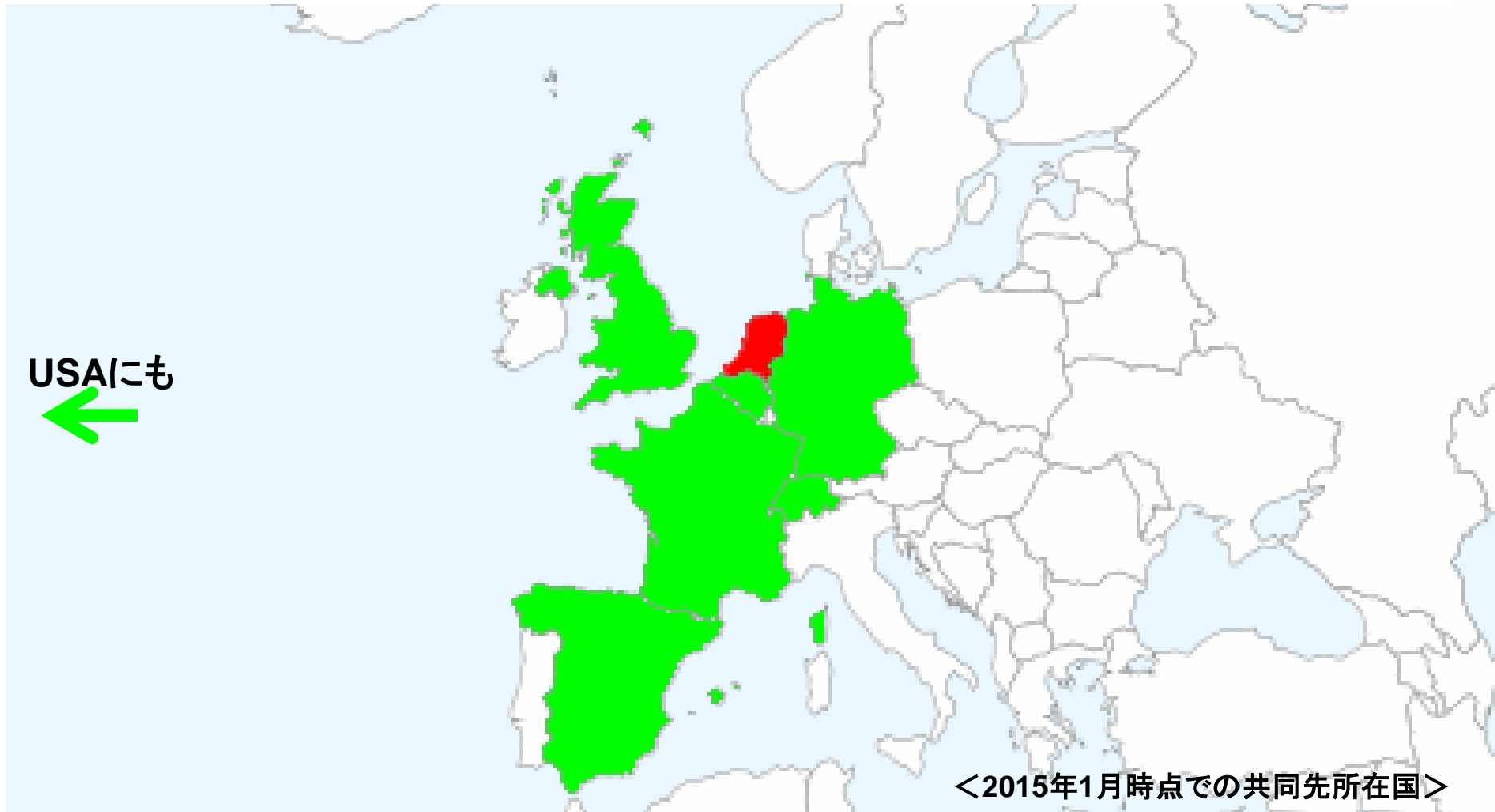
Food Valleyのメリット

「人的ネットワーク」



研究共同先の所在国

人的ネットワークはオランダ国内に留まらない。



Food Valleyのメリット

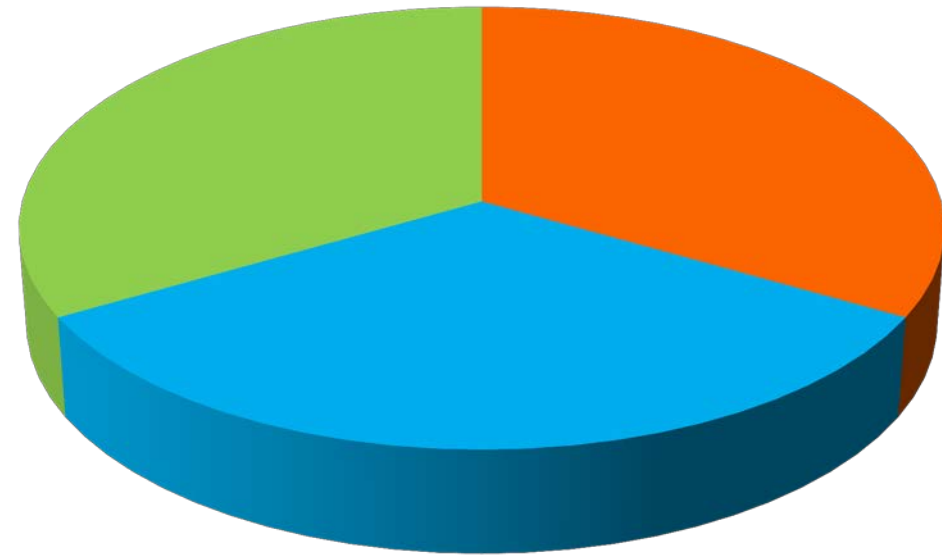
外資企業でも活用しやすい「リサーチ・ファンド」



政府ファンド活用の一例



研究費負担



- 参加企業
- 政府系研究機関
- オランダ政府ファンド

「発信力」



成果の共同プレスリリース seasoning your life

10 DE ONDERNEMER

INFOTORIAL

FOOD
navigat

Salt cutting trend drives research

By Nicholas Robin

Related topics: So

Soy sauce can be used to reduce the salt content of manufactured foods by more than 30%, according to recent research from the Dutch university Wageningen's UR Food and Biobased Research centre.

The research, which was funded by the soy sauce manufacturer Kikkoman, claimed using naturally-brewed soy sauce in processed foods could significantly reduce salt content.

Foods with a high salt content were reformulated with soy sauce by researchers, who then asked 200 consumers in the Netherlands, Japan and Singapore to evaluate the overall taste and flavour. The salt reduction in each country amounted to 32%, 34% and 35% respectively, said sensory expert Stefanie Kremer, who was involved in the study.

Deze p
wordt
gema

Ja

Glute
en so
mind
vatie
se be
De R
Wage
tigd.

Produ
punt
van so
marinade
„In 19
eerste E
Sappem
Ryo Shim
ment-ma
pe. „Wij
springen
ontwikke
hebben
om een
gen te o

Kikkoman werd in 1917 opgericht in de stad Noda in Japan. Sindsdien is Kikkoman uitgegroeid tot grootste sojasausproducent ter wereld. Het bedrijf heeft negen fabrieken, produceert en exporteert zijn producten naar meer dan honderd landen en heeft ruim zeventienduizend werknemers in dienst.

„We hebben destijds bewust gekozen voor Wageningen. Niet alleen heeft Wageningen UR een goede reputatie als het gaat om voedings- en smaakonderzoek en foodtechnologie. De hele kennisinfrastructuur is hier fantastisch. In deze omgeving zijn veel onderzoeksinstituten gevestigd, die ons kunnen ondersteunen bij zowel fundamenteel als praktisch onderzoek. Ook het internationale netwerk is sterk verte-

Ryo Shimojo, ond

gewoordigd en perts in heel Europe
ropese Commissie
kort,” aldus Shimojo.
De Kikkoman-n
ningen houdt zich
zoek en productie
Shimojo: „Een
voorbeeld het ve
gehaltes in onze
en in de voedingsmiddelen waarin
onze sojaproducten zijn verwerkt.
Een ander typisch Europees vraagstuk is glutenaallergie. Dat komt hier veelvuldig voor, terwijl we dat in Ja-

FOOD
manufacture.co.uk

Breaking News on the Food and Drink Manufacturing Sector

Salt cutting trend drives research

By Nicholas Robinson+, 14-Aug-2014

Related topics: Ingredients, Health and nutritional ingredients, Obesity Debate

Soy sauce can be used to reduce the salt content of manufactured foods by more than 30%, according to recent research from the Dutch university Wageningen's UR Food and Biobased Research centre.

The research, which was funded by the soy sauce manufacturer Kikkoman, claimed using naturally-brewed soy sauce in processed foods could significantly reduce salt content.

Foods with a high salt content were reformulated with soy sauce by researchers, who then asked 200 consumers in the Netherlands, Japan and Singapore to evaluate the overall taste and flavour. The salt reduction in each country amounted to 32%, 34% and 35% respectively, said sensory expert Stefanie Kremer, who was involved in the study.

Focus

“You have to focus on the overall taste of a product,” she said. “Until now, many manufacturers have limited their research to the question of whether consumers find a product salty enough,” she added.

Meanwhile, baked goods supplier Lantmännens Unibake is the latest food business to sign up to the UK Department of Health's 2017 salt pledge.

vendien veel energie in persoonlijke contacten. Dat is heel waardevol. Food Valley NL is daarvan een goed voorbeeld. Als ik bijvoorbeeld een vraag heb, waarop de onderzo-

ren wij de komende jaren zeker meer nieuwe sojaproducten op de markt en blijven we samen met onze partners een gezondere levensstijl promoten.”

