

# ‘De smaak moet goed zijn’

## Zoutreductie bij HAK is op een haar na afgerond

Producent van vers verwerkte groenten HAK is in 2008 begonnen met het verminderen van zout in zijn producten. In 2012 is het traject zo goed als afgerond. “De zoutgehalten die wij hebben bereikt, worden nu overgenomen door andere producenten van vers verwerkte groenten.”

Vier jaar geleden is HAK begonnen met een traject om te voldoen aan de normen die de voedingsmiddelenindustrie zichzelf heeft opgelegd om het zoutgehalte in producten met 30% te verlagen. “Als start

hebben we van alle producten een reeks gemaakt met 5 tot 40% minder zout”, vertelt Ilse van der Voort, productontwikkelaar bij HAK. Deze recepten zijn uitvoerig gekeurd in een smaakpanel. “De vraag

was welk gehalte zout qua smaak vergelijkbaar was met het originele recept: welke stap in zoutreductie is acceptabel zonder dat de consument dit merkt? Dit recept is doorgevoerd als fase 1.” Het panel is een dwarsdoorsnee van de doelgroep van HAK. “We hebben niet per se op ouderen gefocust. We willen de producten voor een grote groep ontwikkelen.”

HAK begon in de zomer van 2009 met de stapsgewijze zoutreductie bij de zomer-groenten, zoals sperziebonen, doperwten en wortelen. “We wilden niet in een keer naar een reductie van 30%. De consument moest in stapjes wennen aan het geherformuleerde product, want als de stap te groot is, is het risico dat de consument zelf extra zout gaat toevoegen of dat de consument overstapt op een zouter alternatief. Inmiddels zijn we een aantal campagnes en zoutreductiestappen verder en is op dit moment de derde fase voor de meeste producten afgerond.”

In de producten waarbij een zoutreductie van 30% is bereikt wordt dit als volgt vermeld: minder zout, pure smaak.



### Zoutpotje

Het voordeel voor HAK is dat zout slechts één functie heeft: smaak. Het dient niet mede als conserveringsmiddel, zoals bij vleeswaren of voor textuur, zoals bij brood. “Maar de smaak moet wel goed zijn, ook met minder zout. We willen niet dat de consument stopt met onze producten of thuis naar het zoutpotje grijpt.” Het panel had in eerste instantie zijn bedenkingen.

“Ze waren bang voor de reactie van de consument. Nu vindt het merendeel de producten van vóór de zoutreductie te zout. Ze waarderen de groentesmaak veel meer.” Het panel moest breed genoeg zijn om de verschillen in gevoeligheid voor zout mee te nemen. “Consumenten die op het platteland zijn opgegroeid zijn vaak meer aan zout gewend dan zij die zijn opgegroeid in de stad”, verklaart Van der Voort.

### Zoutnormen

Na de eerste fase zijn de nieuwe zoutgehalten als benchmark genomen. “We streefden naar een zoutreductie van 30% in het totale productenpakket.” Bij een groot aantal enkelvoudige groenten is alleen het zoutgehalte verlaagd, omdat er niets anders wordt toegevoegd. Bij receptuurproducten zoals rode kool en rode bieten waar behalve zout, ook andere smaakmakers zoals azijn en kruiden inzitten, moesten we aan de gehele receptuur sleutelen om de smaak weer goed in balans te krijgen. Rode bieten zoetzuur en rode kool-varianten zijn onze echte HAK-receptuurproducten, daar waren we voorzichtiger mee wat betreft de smaak.”

Voor de doperwt en wortelen bleek 150 milligram natrium per 100 gram product het absolute minimum wat betreft smaak. “Dat was eerst ook de norm vanuit het Voedingscentrum. Die verlaagde de streefnorm voor enkelvoudige groenten vervolgens naar 100 milligram natrium per 100 gram. Deze norm is voor ons niet haalbaar. We willen niet dat de consument een afkeer krijgt van groente.” HAK onderhoudt nauw

contact met het Voedingscentrum in de hoop hen te overtuigen dat deze norm niet realistisch is, mede omdat het aandeel zout in het voedingspatroon van de consument uit groente slechts 3% is.

Voor het product witte bonen in tomaten-



HAK heeft ook een lijn met acht producten met nul procent toegevoegd zout.

sous is HAK boven de streefnorm van het Voedingscentrum van 200 milligram per 100 gram uitgekomen. “Voor de smaak was 310 milligram echt het minimum. We hebben het product onder de veelgebruikers, kinderen en ouderen, getest en daar kwam dit minimum uit. We waren veel te bang dat mensen zouden afhaken. Of meer zout toevoegen vergeleken met wat wij zouden toevoegen.”

### Private labels

Andere producenten van vers verwerkte groenten binnen de Vigef (branchevereniging voor groente- en fruitverwerkers) hebben de normen zoals HAK die hanteert,

**‘We zijn over geen enkel zoutalternatief positief wat betreft smaak’**

overgenomen. “We hebben de voortrekkersrol op ons genomen. De producenten van private labels stappen nu veelal in één keer over op het minimale zoutgehalte. Dat is wel een risico, omdat de consument dit in smaak zal merken.”

HAK heeft ook het effect van zoutalternatieven onderzocht om eventueel een nog lager zoutgehalte te halen. “We zijn over geen enkel alternatief positief wat betreft de smaak. Bovendien past het niet bij onze producten om een extra declaratie toe te voegen in de vorm van een gistextract, aroma of een of meerdere mineraalzouten. Nu voegen we over het algemeen alleen wat zout, suiker en water toe.” Van der Voort zal alle vervangers die op de markt zijn testen: “maar het moet wel erg goed zijn, willen we het erbij hebben op de ingrediëntendeclaratie.”

### Nul procent toegevoegd zout

In 2010 startte HAK ook met een lijn van acht producten met nul procent toegevoegd zout. Deze lijn is speciaal bedoeld voor de doelgroep die geen zout mag hebben. “De smaak is wel echt anders. Voor sommige producten zoals rode bieten hebben we de receptuur helemaal aangepast.” Voor deze lijn is het bedrijf genomineerd voor de Jaarprijs Goede Voeding in 2010 en won het de publieksprijs. Vanuit de consumentenservice reageert de kleine groep die het nodig heeft erg goed. In sommige supermarkten staat de zoutloze lijn naast onze reguliere producten, in andere winkels bijvoorbeeld, bij Albert Heijn, in een speciaal schap.”

De lijn met nul procent toegevoegd zout heeft een duidelijke vermelding op het etiket vanwege de speciale doelgroep. Voor de reguliere lijn is bij die producten waar bij een reductie van 30% is behaald een speciaal panel op het etiket ontworpen: ‘minder zout, pure smaak’.

HAK heeft naar eigen zeggen het minimum bereikt wat mogelijk is, rekening houdend met de smaak. “Misschien kunnen we er hier en daar nog een paar procenten afsnoepen, maar veel is het niet meer. Het meeste werk is gedaan.”

• DIONNE IRVING •