



PRODUCTSCHAP AKKERBOUW

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Productschap Akkerbouw, tel. (070) 370 83 21, www.productschapakkerbouw.nl, pa@hpa.agro.nl

Goed vezelbrood bakken

Vezels hebben een positieve werking op de darmen. Het eten van vezels vermindert het risico op obstipatie, biedt bescherming tegen coronaire hartziekten en beschermt mogelijk tegen het ontstaan van diabetes, type 2.

De Nederlandse Gezondheidsraad raadt een volwassene een dagconsumptie van rond de 30 gram vezels aan, bij voorkeur door consumptie van producten die van nature vezel bevatten. Het dagelijks eten van vijf sneden volkorenbrood levert bijvoorbeeld al 40 procent van deze aanbeveling, tarwebrood 25 procent. Maar hoe bak je een lekker én kwalitatief goed brood met vezels?

Bakkwaliteit

Het Europese project Healthgrain zoekt ondermeer naar een antwoord op deze vraag. Healthgrain onderzoekt verschillende tarwerassen op de vezelsamenstelling en de diverse eigenschappen hiervan. Tarwemonsters en andere gegevens vanuit het Healthgrain-project worden gebruikt voor een Nederlands project, dat gefinancierd wordt door het Productschap Akkerbouw. In dit project onderzoeken de meelfabrikanten kunnen deze resultaten gebruiken om goede meelmelanges samen te stellen, waardoor u, als bakker, een kwalitatief goed en extra gezond brood kunt bakken. Healthgrain onderzoekt ook mogelijkheden om meelsoorten die rijk aan aleuron zijn te produceren. De tarwekorrel bestaat namelijk uit een aantal onderdelen. Het grootste segment, binnenin de korrel, is

het endosperm, rijk aan zetmeel en eiwit. De buitenzijde bestaat uit lagen met tarwezemelen. De buitenste laag is de pericarp-laag. Daaronder ligt de zogenaamde aleuron-laag, die naast vezels ook veel andere gezonde stoffen bevat, zoals vitamines, mineralen en anti-oxidanten. Ook worden de gezondheidseffecten van producten gemaakt van meelsoorten rijk aan aleuron onderzocht. Op de lange termijn levert dit wellicht producten op die minstens zo gezond zijn als volkorenproducten, zonder dat dit de bakteigenschappen nadelig beïnvloedt.

Vezelgehalte

De claims van bedrijven dat vezels in brood gezond zijn, moeten voldoen aan Europese regelgeving. Vanuit Healthgrain wordt nauwgezet onderzoek gedaan naar wetenschappelijke onderbouwing hiervan. Het is uiteindelijk aan de Europese Commissie om te bepalen welke uitspraak gedaan mag worden en of deze voldoende wetenschappelijk is onderbouwd. Als een bakker op een brood vermeldt dat de vezels in het brood goed zijn voor de darmgezondheid, dienen er wel genoeg vezels in dat brood aanwezig te zijn om deze claim te staven. De klant wil natuurlijk dat het brood gezond is, al moet het in de eerste plaats gewoon lekker zijn.

Instanties als de Consumentenbond letten erg op het vezelgehalte in brood. Het Voorlichtingsbureau Brood informeert de consument zo objectief mogelijk over de aanwezige vezels in de verschillende broodsoorten. Zo werkt een heel netwerk van regelgevers, beleidsmakers, onderzoekers, adviseurs, grondstofleveranciers en broodbakkers samen aan een gezond en lekker broodje.

Wie meer wil weten over het project Healthgrain kan terecht bij www.healthgrain.org of b.h.smale@hpa.agro.nl.



Door Jan Wielemaker.

Wilt u reageren, mail dan naar J.Wielemaker@hpa.agro.nl

Kijken en zien

Naar iets kijken, is niet hetzelfde als iets zien. Maar om iets te kunnen zien, moet je wel eerst gekeken hebben. Kijkt u wel eens bij uw collega-aanbieders van brood en banket? U ziet ongetwijfeld zaken die u anders zou doen. Maar u zult ook op ideeën komen, suggesties opdoen die u, toegespitst op uw bedrijf, nuttig kunt gebruiken. Hoewel ik geen bakker ben, kijk ik natuurlijk wel met bijzondere interesse naar bakkerijen. Zo kwam ik met vakantie in het buitenland in een paar bakkerswinkels broodzaken tegen met reclame voor lokale toeristische attracties. Een slim idee, toeristen bezoeken de bakker dagelijks zodat de kans groot is dat de reclame wordt gelezen en de bakker zal er ongetwijfeld een vergoeding voor krijgen. Ongetwijfeld zult u ook uw ogen uitkijken in bakkerijen maar zeker ook in andere verswinkels; u kunt er veel van leren!

Ook een adviseur zal vaak zijn werkzaamheden beginnen met kijken. Hoe is de ligging van een vestigingspunt? Hoe is de presentatie in de winkel? Hoe ziet het assortiment eruit en vult u de vragen maar aan. Door te kijken en waar te nemen, krijgt een adviseur al snel een beeld van uw bedrijf. Dit geldt zeker ook voor de eerstelijnsadviseurs van de Werkgroep 'Voor de bakker'. Zij geven u in kort bestek een praktisch advies over een vraag die in uw bedrijfsvoering speelt. Juist andere ogen dan die van u zien vaak zaken die u misschien niet (meer) opvallen. Heeft u dus een adviesvraag of behoefte aan een klankbord, schakel dan eens de eerstelijnsadviseur van 'Voor de Bakker' in. Door met hem naar uw bedrijf te kijken, zult u samen zeker meer zien!

Jan Wielemaker is secretaris Werkgroep 'Voor de bakker'

