

## Van Hall Larenstein en NIZO starten groot onderzoeksproject op voedingswaarde melkpoeder



Woensdag 24 februari werd in Leeuwarden de aftrap gegeven van een groot onderzoeksproject om de voedingswaarde van melkpoeder te verhogen. In de komende vier jaar zullen zuivellectoren en een promovenda bij Van Hall Larenstein (VHL) in Leeuwarden samen met de experts van NIZO food research in Ede onderzoeken hoe het productieproces de voedingswaarde van melkpoeder beïnvloedt. Het onderzoek wordt deels gefinancierd door het Dutch Dairy Chain programma.

In Nederland geproduceerde melkpoeder behoort tot de beste van de wereld, zowel qua microbiële veiligheid als voedingswaarde. Naast de samenstelling, is de kwaliteit van het poeder sterk afhankelijk van hoe deze wordt geproduceerd. Daarbij gaat het zowel om de type apparatuur als de condities die worden toegepast.

Om meer zicht te krijgen in het effect van het proces op de voedingswaarde van melkpoeder hebben de lectoren Peter de Jong en Anne Schaafsma van VHL een project opgezet dat wordt ondersteund door de zuivelbedrijven FrieslandCampina en Vreugdenhil Dairy Foods. Het beoogde resultaat is een computermodel waarmee de voedingswaarde van eiwitten in het poeder wordt gekwantificeerd op basis van het toegepast procesontwerp en condities. NIZO zal VHL ondersteunen in de ontwikkeling van het model en het opzetten van de experimenten. Simulaties met dit model kunnen vervolgens helpen de eiwitkwaliteit en daarmee de voedingswaarde te optimaliseren.

