

# Voedingscentrum



## *Persinformatie*

11 oktober 2011

## **Nominaties Jaarprijs Voedingscentrum 2011 zijn bekend!**

**De jury van het Voedingscentrum heeft drie producten genomineerd voor de Jaarprijs Voedingscentrum 2011. Het doel van de Jaarprijs Voedingscentrum is de levensmiddelenindustrie en – handel te stimuleren gezondheidsaspecten mee te nemen bij productontwikkeling en productinnovaties.**

De consument bepaalt welke van de drie genomineerde producten de uiteindelijke winnaar wordt. Op 15 november overhandigt Felix Cohen, directeur van het Voedingscentrum, de prijs aan de winnaar als afsluiting van het symposium 'Meer dan lekker – smakelijke gezondheidsinnovaties', in museum Corpus in Leiden. De winnaar mag een jaar lang het beeldmerk 'Winnaar Jaarprijs Voedingscentrum 2011' gebruiken in de communicatie rond het product.

Dit zijn de drie genomineerden (in alfabetische volgorde):

### **BlondVolkoren, 100% volkorenbrood van Gb Plange The Netherlands BV**

BlondVolkoren is bijna net zo licht als witbrood, maar is 100% volkorenbrood. Daarmee bevat het bijna drie keer zoveel voedingsvezel als witbrood. Het vezelgehalte is verkregen op basis van tarwevezels. De jury vindt BlondVolkoren bij uitstek geschikt voor de eters van witbrood voor wie de stap naar gewoon volkorenbrood om uiteenlopende redenen (nog) te groot is. BlondVolkoren is verkrijgbaar bij ambachtelijke bakkerijen.

### **Honig Vezelrijk Pasta van Honig**

Honig Vezelrijk Pasta is qua uiterlijk en smaak hetzelfde als 'gewone' pasta. In de receptuur is tarwevezel gebruikt waardoor deze pasta meer vezels bevat dan 'gewone' pasta. De jury vindt dat Honig Vezelrijk Pasta een gemakkelijke en lekkere manier is om meer vezels te eten. Honig Vezelrijk Pasta is verkrijgbaar in diverse varianten, zoals spaghetti en macaroni. Doordat deze pasta te koop is bij de supermarkt en pasta in Nederland veel wordt gegeten, kan de impact van dit product groot zijn.

### **KEES 45+ van Keesmakers BV**

KEES is een nieuw en smakelijk alternatief voor kaas. KEES lijkt qua uiterlijk, structuur en smaak op kaas. Toch mag het van de wet geen kaas heten. De hoofdbestanddelen van KEES zijn namelijk magere melk en plantaardige vetten. Tijdens de bereiding van KEES worden de dierlijke vetten uit melk voor 100% vervangen door plantaardige oliën, waardoor KEES 60% minder verzadigd vet bevat dan 48+ kaas. Bovendien bevat KEES 30% minder zout dan 48+ kaas. KEES is verkrijgbaar in twee smaken: gerijpt en extra gerijpt en is verkrijgbaar bij kaasspecialzaken.

## **Stemmen**

Vanaf vrijdag 28 oktober 2011 kan iedereen stemmen op één van de drie genomineerden voor de Jaarprijs Voedingscentrum. Er kan tot en met 4 november 2011 gestemd worden via [www.voedingscentrum.nl](http://www.voedingscentrum.nl).

### **Voedingscentrum – eerlijk over eten**

*Het Voedingscentrum informeert consumenten over – en stimuleert hen tot een gezonde en meer duurzame voedselkeuze. Het Voedingscentrum is de autoriteit die aan consumenten wetenschappelijk onderbouwde en onafhankelijke informatie geeft over een gezonde, veilige en meer duurzame voedselkeuze. Het Voedingscentrum bevordert gezond en duurzaam gedrag bij consumenten en stimuleert de industrie tot een meer verantwoord voedselaanbod. Daarbij zoeken we de medewerking van lokale professionals en andere relevante partijen. Het Voedingscentrum wordt gefinancierd door het ministerie van Economische Zaken, Landbouw en Innovatie en het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.*

**Noot voor de redactie:** •Voor meer informatie kunt u contact opnemen met het Voedingscentrum, Cindy Romijn, telefoon 070-3068883 en [media@voedingscentrum.nl](mailto:media@voedingscentrum.nl)

Zie voor komende uitgaven en activiteiten van het Voedingscentrum: [www.voedingscentrum.nl/persagenda](http://www.voedingscentrum.nl/persagenda)  
Wilt u in het vervolg geen persberichten van het Voedingscentrum meer ontvangen? Stuur dan vanuit het betreffende mailadres een mail met het onderwerp 'Afmelding persberichten' naar [media@voedingscentrum.nl](mailto:media@voedingscentrum.nl)