

BARENTZ Newsletter

1 Bienvenue à Paris!

2 Barentz en Vitablend, de perfecte mix



3 Barentz' partners op de FIE

6 Nieuwe limieten voor PAK's in oliën en vetten

6 Foodquality.nl is vernieuwd!

Bienvenue à Paris!



Het grootste evenement op het gebied van levensmiddelen ingrediënten in Europa komt er weer aan: de FIE oftewel de tweejaarlijkse Food Ingredients Europe slaat dit jaar zijn tenten op in Parijs van 29 november tot en met 1 december.

Parijs is de stad van dineren; in Parijs zijn ruim 8.000 restaurants te vinden, een perfecte plek om de 25ste verjaardag van de FIE te vieren. Het belooft alweer een top evenement te worden. Wist u dat er meer dan 1.500 exposanten worden aangekondigd en dat men ruim 23.000 bezoekers verwacht uit meer dan 100 verschillende landen?

Barentz en Vitablend voor het eerst samen op de FIE

Barentz neemt dit jaar voor de allereerste maal deel aan de FIE als met een eigen stand. Samen met ons Centre of Excellence Vitablend, kunt u ons deze editie vinden in Hal 4, stand 4D79.

Als specialist in de verkoop van voedingsingrediënten en -additieven willen wij u kennis laten maken met onze conceptuele aanpak voor het inspelen op nieuwe trends, voor het creëren van innovatieve ideeën en

voor het zoeken naar creatieve oplossingen. Onze Centres of Excellence voor functionele en nutritionele totaaloplossingen, helpen ons om samen met u een antwoord te bieden voor de uitdagingen waar de levensmiddelenindustrie voor staat.

Nieuwe consumententrends, strengere kwaliteits- en etiketteringsnormen, evenals de recentste technologische ontwikkelingen, vergen niet alleen een groot aanpassingsvermogen, maar creëren tevens opportuniteiten voor creatieve productontwikkelingen en voor de introductie van innovatieve voedingsingrediënten.

In deze nieuwsbrief brengen wij u op de hoogte van de ontwikkelingen bij Barentz en bieden wij u een overzicht van de belangrijkste thema's die onze principalen wensen voor te stellen tijdens de FIE van dit jaar.

Maak nu al een afspraak met uw Barentz Account Manager op onze stand 4D79.

Registreer op <http://fieurope.ingredients-network.com/register>, en u ontvangt een gratis toegangskaart t.w.v. €115,-.

BARENTZ

RAW MATERIALS

vita blend

Barentz Europe B.V. distribueert een breed portfolio van voedingsingrediënten. Op basis van de wensen en specificaties van haar klanten kan Barentz een selectie maken uit dit brede portfolio en de best passende ingrediënten kiezen.

Barentz kan meer leveren dan alleen voedingsingrediënten. De combinatie van applicatiekennis, de ondersteuning van haar principalen en de kennis van haar Centres of Excellence – zoals Vitablend en Barentz Ingredients – stellen Barentz in staat om op maat gemaakte food oplossin-



Barentz en Vitablend, de perfecte mix

gen te ontwikkelen, te testen en te produceren. Op deze manier kan Barentz haar klanten als een echte innovatiepartner ondersteunen bij het ontwikkelen van nieuwe voedingsconcepten.

Binnen Europa heeft Barentz een sterke positie. In zo'n 26 landen vervullen lokale experts een ondersteunende en adviserende rol naar klanten op het gebied van ingrediënten en food solutions.

Barentz en Vitablend: de perfecte mix

Vitablend is een Centre of Excellence van Barentz op het gebied van fortification en protection en levert nutritionele premixes en antioxidanten. Sinds 2008 werken Vitablend en Barentz nauw samen. Deze samenwerking biedt zowel onze principalen als onze klanten veel toegevoegde waarde. We kunnen gezamenlijk concepten ontwikkelen, maar ook daadwerkelijk producten en concepten testen en produceren. De samenwerking zorgt er op deze manier voor dat wij meer zijn dan alleen een distributeur. Wij brengen partijen bij elkaar, testen



de juiste mix en komen met de meest geschikte, vaak op maat gemaakte, oplossingen.

FIE: Ervaar wat wij voor u kunnen doen

Tijdens de FIE willen wij u in de gelegenheid stellen om te ervaren wat wij voor u kunnen doen en zullen wij u onze geïntegreerde business laten zien. Onder het genot van een speciaal voor u gemaakte cocktail spreken wij graag de mogelijkheden met u door.

U vindt ons in hal 4 stand 4D79; dichtbij de seminar locatie.

Barentz International op de FIE

Stand 4D79

Inmiddels is het al weer ruim 7 jaar geleden dat Barentz de deuren van haar kantoor in China opende. Met een team van ervaren en gemotiveerde collega's, organiseren wij de inkoop van grondstoffen vanuit landen als China, India en Thailand. Voorafgaand aan de inkoop zorgen wij voor de benodigde audits bij onze leveranciers, zodat wij u uitsluitend producten kunnen aanbieden die voldoen aan de geldende kwaliteitsnormen.

Tevens heeft Barentz een sterk logistiek team dat de zeevracht, opslag, het ompakken van materiaal en on time leveringen naar onze klanten in Europa verzorgt.

Tijdens de FIE van dit jaar zijn onze belangrijkste leveranciers aanwezig: Weifang Ensign (citroenzuur), Laiwu Taihe (tri-natriumcitraat), Henan Jindan (melkzuur en lactaten), Deosen (Xanthan Gum) Aditya Birla Chemicals (Food phosphates), om u te informeren over de meest recente ontwikkelingen in Azië, verwachte prijzen ontwikkelingen en nieuwe applicaties.

Uw Barentz salesmanager zal graag voor u een bespreking organiseren.

BARENTZ

RAW MATERIALS

Barentz' partners op de FIE

AB Enzymes

Stand 1F21

Voor bakkerijtoepassingen wil AB Enzymes binnen het brede portfolio van VERON® enzymen vooral vershouing belichten. Naast VERON® xTender, een maltogene amylase voor brood tenderness van ruim 1 week, is er nu ook een verbeterd enzym voor monoglyceride vervanging. Het gaat hier om vershouing van brood en banket tijdens de eerste dagen na het bakken. De dosering van VERON® xylanases en amylases is zodanig laag, dat die ook geschikt zijn voor glutenvrije producten. Voor organische producten zijn er ook mogelijkheden.



Voor fruitsappen en wijn heeft AB Enzymes zijn nieuwe Rohapect® lanceringen begin 2012 gepland, kort voor het oogstseizoen.

Extracten

Een minder bekende toepassing van enzymen is de inzetbaarheid bij het maken van extracten. Zowel bij plantaardige als dierlijke extractieprocessen kunnen goede rendementsverbeteringen worden gerealiseerd.

De toepassing kan ook gedreven zijn door (smaak) kwaliteit (smaak) of proces (viscositeit/recycling).

In deze toepassingen worden naast Rohapect® ook andere enzymen ingezet, zoals Rohalase®, enzymen voor brouwerijtoepassingen met vooral cellulase/beta-glucanase activiteit, en Corolase®, proteases voor eiwitmodificatie.

Ajinomoto

Stand 3A59

"EAT WELL, BE WELL"

Dit is de gedachte die de umami kruiden AJI-NO-MOTO inspireerde in 1908. Na ruim 100 jaar heeft Ajinomoto nog steeds hoogwaardige technologie kennis op het gebied van aminozuren, smaak en textuur!

Op de FIE zal Ajinomoto Foods Europe niet alleen de nieuwe ACTIVA® Transglutaminase preparations introduceren, maar ook een nieuw Savory Seasoning product genaamd SUPER-UM®. Dit zal de Europese voedingsmiddelenindustrie ondersteunen bij het ontwikkelen van hoogwaardige kwaliteitsproducten.

Er zijn al vele Yeast Extracts (inclusief hoog nucleotide YE) op de markt die smaak en geur versterken, echter hiervan is ook bekend dat ze beperkingen hebben in de versterking van "initial to middle" smaak. Ajinomoto heeft met succes een natuurlijk aroma SUPER-UM® ontwikkeld, die een smaakverbetering geeft in zowel "initial impact als UMAMI smaak".

Nieuw op de FIE: Sweet 'n Smart

Ajinomoto Sweeteners Europe heeft meer dan 20 jaar ervaring in het ontwikkelen van de zoetstof aspartaam voor een hele range van producten in de dranken- en levensmiddelenindustrie.

Op de FIE in Parijs zal Ajinomoto Sweeteners Europe, de producent van het AminoSweet® merk Aspartaam, "Sweet n' Smart™" presenteren in softdrinks applicaties die perfect van smaak zijn en daarnaast ook een significant economisch en gezondheid voordeel bieden.

Een tipje van de sluier wat het product AminoSweet® u te bieden heeft: laag in calorieën, smaak gelijk aan suiker, 200 maal zoeter dan suiker (bijdrage duurzaamheid) en tandvriendelijk. Ajinomoto zal u dat graag aantonen bij een bezoek aan de stand.



Ashland Aqualon Functional Ingredients

Stand 4F40

Ashland Aqualon Functional Ingredients is specialist op het gebied van hydrocolloïden, voornamelijk cellulosegommen. Ze biedt speciale additieven en functionele ingrediënten aan die de fysische eigenschappen in waterige en niet-waterige systemen kunnen beïnvloeden. Denk bijvoorbeeld aan textuurverbetering, stabilisator, filmvorming, mondgevoel verbetering, vochtregulatie en waterbinding met als uiteindelijk doel een product te verbeteren, processen te optimaliseren en of kosten te reduceren binnen de voedingsmiddelenindustrie.

Er is een breed gamma aan producten beschikbaar dat inzetbaar is in vele productcategorieën zoals bakkerij, dranken, zoetwaren, zuivel, vlees, vis, vegetarisch, sauzen, dressings en snacks.

Nieuw op de FIE: Aqualon EC® en Benecel® range

Op de stand zullen de laatste ontwikkelingen getoond worden zoals viscositeitsverhoging van o.a. vloeibare oliën zonder dat daar ongewenste verzadigde en/of onverzadigde vetzuren gevormd en of geïntroduceerd worden (Aqualon EC®). Daarnaast zal de Benecel® range (HPMC) getoond worden in diversen "Healthy" toepassingen zoals vetreductie, suikerreductie, dierlijk vetvervanging, glutenvrij. Op de stand kunt u verder ingelicht worden over de mogelijkheden van de Ashland Aqualon ingrediënten.

BHJ Protein Foods

Stand 4E97

BHJ Protein Foods, de toonaangevende Deense producent van dierlijke eiwitten voor de vleesverwerkende industrie, zal dit



jaar aanwezig zijn op de FIE met onder andere de volgende Scanpro producten:

SCANPRO T 92™ voor geëmulgeerde producten zoals knakworsten, rookworsten, vleeswaar en patés, met voordelen zoals verbetering van de textuur, betere snijbaarheid en vermindering van de drip in meerdere toepassingsgebieden.

SCANPRO HI 95™ heeft door zijn unieke gelerende eigenschappen diverse voordelen voor uw eindproduct en is vooral inzetbaar in hammen voor het hogere kwaliteitssegment dat resulteert in betere textuur en snijbaarheid.

SCANPRO BEEF 1100/1™ heeft een kleur vergelijkbaar met gekookt rundvlees en een smaak die lijkt op gebraden rundvlees, waardoor de toepasbaarheid optimaal is voor rundvlees bevattende producten. Tevens is dit kostenverlagend en zal het een verbetering in uw eindproduct geven (voorbeeld verbetering sappigheid en mondgevoel van hamburgers).

SCANPRO 1015/F™ kan worden ingezet als vleesvervanger. Dit resulteert o.a. in een verlaagde kostprijs, verbeterde textuur en een constanter eindproduct. Toepasbaar voor producten zoals knakworsten, rookworsten, gehaktballen, kookworsten, gefermenteerde worsten en samengestelde hammen.



Laat u verder informeren bij de stand van BHI Protein.

Gadot Biochemical Industries

Stand 4G13

Gadot Biochemical Industries is een voraanstaande fabrikant van ingrediënten en fijne chemicaliën voor de volgende industrieën: voeding en dranken, mineraal-supplementen, cosmetica, detergenten en farmaceutische industrie.



Introductie op FIE: watervrije citraten

Het bedrijf ontwikkelt, produceert en verkoopt een gamma van hoogwaardige producten, waaronder kristallijne fructose, citroenzuur, citraatzouten, fosfaat-zouten en mineraalverrijking, zoals calciumcitraat, calciumfosfaat, magnesiumcitraat en zinkcitraat. De nieuwste aanvullingen op het assortiment zijn de watervrije citraten; trinatriumcitraat, tri-calciumcitraat en tri-magnesiumcitraat. Laat u verder informeren bij de stand van Gadot Biochemical Industries.

HOCHDORF Nutrifood AG

Stand 4F42

Sinds December 2010 behartigt Barentz in de Benelux de belangen van Hochdorf Nutrifood AG, waar u in onze Newsletter editie van Juli 2011 uitgebreid over het product VIOGERM® (gestabiliseerde tarwekiemen) bent geïnformeerd. Het product VIOGERM® wordt verkregen door de unieke Hochdorf techniek van het koud persen van de tarwekorrel, waardoor de houdbaarheid verlengd wordt en tevens



de oorspronkelijke voedingswaarden bewaard zullen blijven. De kiemen bevatten meer dan 70 essentiële nutriënten zoals: vitamine E, -B1, -B6, foliumzuur, essentiële vetzuren, hoogwaardige eiwitten, magnesium, zink en een flink aantal andere vitamines en mineralen.

Introductie op de FIE: ALIA® voor smaakverbetering

Daarnaast zal er ook een nieuw ingrediënt geïntroduceerd worden genaamd ALIA®, dat ook van natuurlijke oorsprong is en toegepast kan worden voor smaakverbetering, smaakversterking en E-nummervrij is. We nodigen u graag uit om de producten te proeven op de stand van HOCHDORF Nutrifood AG.



Roquette Frères S.A.

Stand 1H15

Health can be tasty; let's contribute to the well-being of consumers

Onder dit thema zal Roquette dit jaar op de FIE de uitdaging aangaan om smaakvolle duurzame producten aan te bieden die ook een nutritionele bijdrage leveren en daarnaast ook goed van smaak zijn! Ondanks de economische en technologische beperkingen die de voedselproducenten ondervinden, heeft het Roquette development team het maximale weten te halen uit de unieke eigenschappen van hun

plantaardige eiwitten, vezels, suikervervangers en zetmelen bij de ontwikkeling van nieuwe producten.

Ondersteund door studies, concepten en prototypes zal Roquette het scala aan ideeën met u willen delen. Denk aan: Nutriose® vezels, die een verzadigende werking hebben en bovendien een verbeterde spijsvertering.

Nutralys® plantaardige eiwitten die eveneens een verzadigende werking hebben en daarnaast een breed scala aan essentiële aminozuren bevatten.

Roquette heeft een ruim aanbod om producten te ontwikkelen die bijv. lactosevrij, cholesterolvrij, suikervrij, licht verteerbaar, vrij van dierlijke eiwitten, laag in verzadigd vet dienen te zijn.

Voor het verbeteren van voedingsprofielen kan Roquette meer oplossingen aanbieden zoals Sweetpearl®, Pea fibers, Glucidex®, Clearam® en Cleargum® waarmee bijvoorbeeld vet- en suikergehalte verlaagd kunnen worden zonder verlies in kwaliteit van uw eindproduct. Dit is slechts een tipje van de sluier aan mogelijkheden die Roquette u kan bieden.

Laat u verder overtuigen en informeren op de stand van Roquette in hal 1.

Sethness Roquette

Stand 1D67

Sethness-Roquette is een joint venture tussen Sethness Products Company (ex USA) en Roquette Frères S.A. De state-of-the art karamelkleurstoffen fabriek is gevestigd in het noord Franse Merville, grenzend aan



de grootste Roquette zetmelenfabriek. Sethness-Roquette produceert een breed scala aan karamelkleurstoffen en heeft de mogelijkheid om producten aan te passen aan de wensen van de klanten.

Kleurstoffen met klasse I (E150a), klasse III (E150c) en klasse IV (E150d) worden geproduceerd naast gebrande suiker. Deze zijn geschikt voor vrijwel elke toepassing zoals dranken (alcoholisch en niet-alcoholisch), bakwaren, soepen, sauzen, marinades, zuivel enzovoorts.

Er is altijd een geschikte kleurstof beschikbaar. U kunt verder worden geïnformeerd op de stand in hal 1.

Solae

Stand 3H19

Solae is wereldleider op het gebied van innovatieve soja-ingrediënten voor de voedingsmiddelenindustrie. De SUPRO® soja-isolaten en ALPHA® soja-concentraten leveren een unieke combinatie van functionele, nutritionele en economische voordelen voor klanten in zeer uiteenlopende sectoren zoals de vlees-, speciale voeding- en de zuivelindustrie.

Succesvol geïntroduceerde concepten met gehele en gedeeltelijke vleesvervanging zijn door Solae ontwikkeld, gebruikmakend van de SUPROMAX® technologie. Vervanging van dierlijk eiwit zonder verlies aan (eet-) kwaliteit, wordt door Solae's gestructureerde producten mogelijk gemaakt met verrassend resultaat in bijvoorbeeld gehaktproducten, kipnuggets, burgers, maar ook worstconcepten.

Daarnaast heeft Solae ook lecetine producten op basis van soja, raap, zonnebloem met uiteenlopende functionaliteiten zoals emulgering, instantisering van poeders, antisticking, viscositeitsverlaging spatting, choline verrijking enzovoort.

Maak kennis op de FIE met Cenergy™ FMS

Een recente introductie van Solae is Cenergy™ FMS, sojavezels voor de verwerkte vleessector, een kostenefficiënte vochtbinder en structuurverbeteraar voor diverse



vleesproducten, waaronder burgers en kebab.

Op de stand kunt u over al deze mogelijkheden verder worden ingelicht door de specialisten van Solae.

Sonac

Stand 4G23

SONAC maakt deel uit van VION Ingrediënten, dat behoort tot Europa's grootste verwerkers van slachtproducten.

Nieuwe hoog functionele eiwitten

Om in te spelen op de groeiende vraag naar kwalitatieve en hoog functionele eiwitten, komt Sonac met 3 nieuwe hoog functionele eiwitten op de FIE.

SP 95B is een dierlijk rundewit op basis van collageen uit runderhuiden. SP 95B heeft 90% eiwit en heeft een Halal certificaat. SP 95B kan tot 30 delen water binden en kan emulsies maken tot 1:25:25. Daarnaast is het koudgelerend en geeft een mengsel tot 15 delen water reeds na 1 uur een snijdbare gel. Deze eigenschappen maken het mogelijk SP 95B in diverse producten in te zetten.

NOTA80P is een gearomatiseerd bloedplasma-poeder afkomstig van varkens waarbij de dosering hoger ligt dan traditioneel plasma-poeder zonder dat de smaak negatief wordt beïnvloed. Verder heeft NOTA80P alle functionaliteiten van plasma-poeder zoals een mogelijkheid om tot 16 delen water te binden, emulsies tot 1:12:12 te maken en geeft na verhitting een stevige gel.

Osseingop is een hoog functioneel dierlijk eiwit op basis van varkenscollageen en is in staat vergelijkbare hoog kwalitatieve dierlijke eiwitten te vervangen. Dit product wordt in 2012 op de markt verwacht.

Laat u verder informeren bij de stand van Sonac.





Nieuwe limieten voor PAK's in oliën en vetten

Op 19 augustus 2011 is Verordening (EU) Nr. 835/2011 gepubliceerd in het Publicatieblad van de Europese Unie. Deze verordening betreft een wijziging op Verordening (EU) Nr. 1881/2006 voor wat betreft de maximumgehalten aan polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's) in levensmiddelen.

In de nieuwe verordening worden limieten ingevoerd voor de som van vier PAK's, te weten benzo(a)pyreen, benz(a)antracene, benzo(b)fluoranthen en chryseen. De verordening is van toepassing vanaf 1 september 2012. Voor kokosolie gaat een limiet gelden van 20 ppb en voor de overige plantaardige oliën en vetten een van 10 ppb voor de som van de vier PAK's. De huidige limiet voor benzo(a)pyreen van 2 ppb voor oliën en vetten blijft tevens bestaan. Deze wijziging is een gevolg van het EFSA advies van 9 juni 2008 dat benzo(a)pyreen geen geschikte merkstof is om PAK's in levensmiddelen op te sporen. Een systeem van vier PAK's is dat wel.

FQS

FQS verzorgt de rubriek 'Uit de Praktijk' in het tijdschrift Waar en Wet.

Vanaf heden zijn ook FQS bijdragen te lezen in het tijdschrift Waar en Wet van de SDU. Voor de rubriek "Uit de Praktijk" zullen medewerkers van FQS hun ervaringen en expertise delen met de lezers van dit tijdschrift. Deze maand is het onderwerp: Etikettering natuurlijke aroma's en het gebruik van benamingen en afbeeldingen.

Foodquality.nl is vernieuwd!

Vanaf heden is alle wetgeving van de SDU portal Waar en Wet toegankelijk via Foodquality.nl

Als Barentz klant kunt u nu gebruik maken van een **speciale FIE aanbieding:**

Bij afsluiting van een tweejarig abonnement krijgt u de eerste drie maanden gratis en een korting van € 500,- op de abonnementsprijs van € 2990,-. Voor dit bedrag heeft u niet alleen de volledige warenwet, maar ook handige toelichtingen per onderwerp binnen handbereik.

Stuur een mail naar henk-jan.schuuring@foodquality.nl met "Barentz FIE aanbieding" in het subject en wij nemen zo spoedig mogelijk contact met u op".

Colofon

Barentz Newsletter

BARENTZ

RAW MATERIALS

10e jaargang, nummer 4
oktober 2011

Redactieadres Nederland

Barentz B.V.
Mathilde Pelsma
Saturnusstraat 15
2132 HB Hoofddorp
telefoon (023) 567 34 26
fax (023) 567 34 51
e-mail: mathilde.pelsma@barentz.nl

Redactieadres België

Barentz NV
Excelsiorlaan 7
1930 Zaventem
tel (02) 7252430
fax (02) 7251358
e-mail: infodesk@barentz.be

internet www.barentz.com

Redactie

Mathilde Pelsma
Mariano Vasconcellos
Henk-Jan Schuurung
Jacqueline Schweig

Opmaak

Icarus, grafisch ontwerp & illustratie,
Utrecht

Druk

Drukkerij Libertas, Bunnik

Deze Newsletter is ook
te zien op Internet
www.barentz.nl

© Barentz BV

Niets uit deze uitgave mag
overgenomen worden zonder
toestemming van de uitgever.