

Arti-Mill zorgt voor Belgische primeur: CARAT®, de nieuwste generatie volkorenmeel.

Korte inhoud:

CARAT®, een nieuwe generatie volkorenmeel!

Het verhaal achter het meel is al even bijzonder als het CARAT® meel zelf.

In het kader van het 'HealthBread'-project, onder leiding van het Nederlandse TNO (Toegepast Natuurwetenschappelijk Onderzoek), wil de EU onze voeding gezonder en smaakvoller dan ooit maken. Bijna tien jaar lang werkten wetenschappers, molenaars en bakkers in opdracht van de EU aan innovaties om gezonder brood te bakken.

Het project HealthBread leverde een aantal innovaties op, waaronder het CARAT® volkorenmeel dat nu door Arti-Mill gelanceerd wordt op Broodway. (www.broodway.be)

Het eten van volkorenbrood draagt er aan bij dat iemand voldoende voedingsvezels gebruikt in de voeding, hetgeen van belang is om het risico op hart- en vaatziekten, diabetes en obesitas te verminderen.

Het CARAT® meel is van nature al rijk aan waardevolle voedingsstoffen en -vezels. Maar omdat CARAT® ook een natuurlijk fermentatieproces in drie stappen doorloopt, worden waardevolle mineralen, zoals zink en ijzer, biologisch geactiveerd. Daardoor neemt ons lichaam de voedingsstoffen uit het meel nóg beter op. Innovatie van de bovenste plank!

Maar in de meeste Europese landen vinden bepaalde groepen consumenten volkorenbrood niet aantrekkelijk. Ook daar speelt CARAT® op in. Het tarwegraan geselecteerd voor CARAT is mild van smaak en bovendien ontstaan er tijdens de derde fermentatiefase heerlijke aroma's die broodproducten bereid met CARAT® een weergaloze smaak geven!

CARAT®

- ✓ De drievoudige fermentatie verhoogt de biobeschikbaarheid van nutriënten
- ✓ Geen enkele meelsoort bevat meer beschikbare antioxidanten
- ✓ Licht en luchtig volkorenmeel dat zelfs de grootste levensgenieters weet te bekoren.
- ✓ Uitstekende referenties: ontwikkeld in opdracht van de EU.



Historiek van het Europees innovatieproject en het stand komen van CARAT volkorenmeel

Het gezondheidsbeleid van Europa wil voeding met meer voedingsvezels promoten, omdat dit helpt het risico op hart- en vaatziekten, diabetes en obesitas te verminderen. Maar vele consumenten in Europese landen halen de aanbevolen hoeveelheid voedingsvezels bij lange na niet. Er worden te veel geraffineerde producten geconsumeerd, zonder vezels en met te weinig waardevolle nutriënten zoals magnesium, zink, ijzer, ...

De voedingsrichtlijnen in Europa benadrukken het belang van natuurlijke voedingsvezels, zoals aanwezig in groente, fruit en volkorenproducten met veel voedingsvezels zoals volkorenbrood. . Recent onderzoek geeft aan dat vooral vezels uit granen effectief zijn bij het beperken van de risico's op de bovengenoemde ziektes. Bij het eten van graanproducten beveelt de EU aan nadrukkelijk te kiezen voor volgraanproducten met veel voedingsvezels.

Uit onderzoek blijkt bovendien dat consumenten die actueel in hun dieet geen volkorenproducten voorzien, heel moeilijk overtuigd kunnen worden vanuit 'belerende' informatie over de voordelen van volkoren. Dat het veel effectiever is om aangepaste producten te brengen. Zoals broodsoorten die wel beantwoorden aan de smaakvoorkeur voor 'wit' brood, maar dan verrijkt met natuurlijke vezels en nutriënten.

Het begon allemaal met een veel groter project, met de naam HEALTHGRAIN. Europa steunde dit omvangrijke initiatief vijf jaar lang met een groot budget van bijna 16 miljoen euro.



De uitdaging was:

Hoe kunnen we het gezonde in de graankorrel beter benutten?

Hoe kunnen we dit beter beschikbaar maken voor de consument?

Hoe kunnen we de nutriënten beter beschikbaar maken voor het verteringsproces in het menselijk lichaam?

HealthBread is een Europees FP7 project, onder leiding van TNO, dat vervolgens de resultaten van het FP6 project HEALTHGRAIN gebruikt voor productontwikkeling van 'gezonder brood'. Met als doelstelling broodproducten te ontwikkelen die rijk zijn aan vezels uit granen en rijk aan nutriënten met voedingsvoordelen, zodat de gewone voedingswaarde van standaard wit en zelfs volkorengraan producten overtroffen kan worden.

(HealthBread product innovation based on FP6 HealthGrain results and Knowledge ECGA No. 312165)



Met knowhow uit het project HealthBread werd door GoodMills Innovation een nieuwe generatie volkorenmeel op punt gezet met alle positieve aspecten van de natuurlijke vezels en nutriënten van volkorenbrood, maar met de milde smaak die aansluit bij de consumentenvoorkeur. Dit milde maar nutriëntrijke volkorenmeel kreeg de naam CARAT®.

CARAT® ondergaat een uniek drievoudige fermentatieproces zodat de nutriënten uit de tarwekorrel beter beschikbaar worden voor de mens. Broden vervaardigd met min. 18% CARAT-volkorenmeel behoren tot de bakkerijproducten met de meeste beschikbare antioxidanten. Bovendien zorgt de lange fermentatie voor een fijne en milde smaak. Met CARAT bakt de bakker volkorenbrood, maar met de lichte textuur zoals van klassiek wit brood. De kleur van het CARAT brood is een aantrekkelijke blonde tint.

Consumenten die wit (grijs) brood prefereren, houden vooral van de typische lichte textuur. Zij kunnen bij hun voorkeursmaak blijven omdat CARAT® brood deze lichte textuur biedt. Maar - en daar zit de winst op het vlak van gezonde voeding – zij zullen met CARAT® broden hun inname van natuurlijke graanvezels en nutriënten verbeteren.

Bepaalde groepen consumenten vinden gewoon volkorenbrood niet zo lekker vanwege de wat bittere componenten, denk maar aan kinderen en jongeren. Zij zullen wel houden van het milde CARAT® brood. En ook senioren die moeite hebben met graankorrels in brood of met vastere volkorenbroodstructuren zullen baat hebben bij de voedingswaarde van 'wit' brood verrijkt met CARAT®.

Arti-Mill wordt voor België de exclusieve invoerder van CARAT®

De partner van TNO in het HealtBread project, de Duitse toonaangevende maalderij Goodmills, heeft voor België de firma Arti-Mill aangeduid als importeur en exclusieve verdeler naar de Belgische ambachtelijke bakkers.

Arti-Mill zal op Broodway het nieuwe volkorenmeel CARAT® lanceren, de bakkers helpen bij de ontwikkeling van recepturen en hen ook marketingondersteuning geven om de CARAT® broden onder de aandacht te brengen van de consument op zoek naar broden met een meerwaarde.

1) Productontwikkeling op maat van de warme bakkerij

CARAT® is geschikt voor 2 innovatiewegen:

a) **Volkorenbrood met de lichte textuur van wit: 82 % witte bloem + minimum 18 % CARAT**

Omdat CARAT® gemaakt is uit de tarwekorrel, is de toevoeging van CARAT wel effectief op gebied van natuurlijke graanvezels. Wat niet kan gezegd worden van de artificiële toevoegingen met vezels uit andere bronnen. De vezelconcentraten die tot op heden op de markt waren, komen niet uit graan en zijn eigenlijk 'vulstof', dus zonder de meerwaarde van de nutriënten uit de graankorrel en zonder de gunstige invloed van natuurlijke graanvezels op de darmtransit.

CARAT® biedt als 'concentraat' een betrouwbare en constante kwaliteit aan vezels en nutriënten.

b) **Volkorenbrood extra verrijken met CARAT**

Ook volkorenproducten kunnen verrijkt worden met CARAT®. Absoluut een opportuniteit voor bakkers die op zoek zijn naar productinnovatie die inspeelt op de grote aandacht voor gezondheid.

De consument heeft een grote interesse in 'superfood', maar uit marktonderzoek blijft dat diezelfde consument superfood wil vanuit natuurlijke nutriënten en vanuit natuurlijke processen.

Broodrecepten verrijken met CARAT® sluit hierop naadloos aan. Het hoge gehalte aan nutriënten in CARAT® komt puur uit de tarwekorrel en de hogere biobeschikbaarheid van mineralen wordt bekomen

via het fermentatieproces. Fermentatie, zo blijkt uit onderzoek, wordt door consumenten herkend als een natuurlijke en vertrouwenswaardige techniek.

2) Marketing:

Uit consumentenonderzoek in Nederland bleek dat een grote meerderheid consumenten de broden bereid met CARAT® uitstekend van smaak vond, ze wilde kopen en ook bereid was er meer voor te betalen.

Ook in België is er veel interesse om gezond te leven en heeft de consument behoefte aan informatie over voeding die beantwoordt aan de voedingsrichtlijnen in Europa .

Arti-Mill zal de ambachtelijke bakker helpen om hierop in te spelen met CARAT® brood. Bakkerijen kunnen zonder veel organisatorische of financiële inspanningen met de CARAT® recepturen aan de slag. En om de consument te informeren over de voordelen van CARAT® brood, stelt Arti-Mill aan de bakkers de volgende materialen ter beschikking:

- Point of sales materiaal om CARAT® brood op het broodrek herkenbaar te maken.
- Degustatie displays omdat consumenten eerst overtuigd willen worden van de smaak, voor ze open staan voor de informatie over de betere voedingswaarde



Arti-Mill is sinds 2002 invoerder van het hoogkwalitatieve bloem Goodmills en speciale bloem van Copaline voor de traditionele Franse baguettes.

Arti-Mill zal als exclusieve importeur voor België het CARAT® volkorenmeel verdelen aan de ambachtelijke bakkers.

Arti-Mill, JAM N.V.

Contactpersoon voor meer informatie over Arti-Mill, HealtBread, CARAT®: Frank Huyers

De Lange Beemden 23

3350 Heusden-Zolder

info@arti-mill.be

T +32 (0)11 27 57 52