

Nestlé Nutritional Profiling System



für einen besseren Nährwert
von Lebensmitteln

Liebe Leserinnen und Leser,

eine im Energie- und Nährstoffgehalt bilanzierte Ernährung ist ein (mit)entscheidender Faktor zur langfristigen Aufrechterhaltung von Gesundheit und Wohlbefinden. Den Verbrauchern steht hierzu eine immense Vielzahl an sicheren, schmackhaften Lebensmitteln zur Verfügung; letztlich ist es deren Entscheidung, die Produkte für die Gestaltung der täglichen Kost auszusuchen. Die Lebensmittelindustrie ist sich ihrer Verantwortung in der Bereitstellung von ernährungsphysiologisch hochwertigen Produkten bewusst – konsequenterweise werden große Anstrengungen unternommen, die Rezepturen zu optimieren, z. B. hinsichtlich des Gehaltes an Natrium (Kochsalz), an gesättigten Fettsäuren und an zugesetztem Zucker. Nestlé als Vorreiter auf dem Gebiet hat sich daher ein strenges Reformulierungssystem (Nestlé Nutritional Profiling System) zur zielgerichteten Renovation von bestehenden Produkten und zur innovativen Entwicklung neuer Lebensmittel auferlegt. Für jedes Produkt/jede Produktkategorie werden spezifische Nährwertkriterien festgelegt und geprüft. Zeitliche Zielvorgaben garantieren den Fortschritt der Maßnahmen. Der Stellenwert dieses Konzeptes ist bereits wissenschaftlich bestätigt – begleitende Evaluationsmaßnahmen in Zusammenarbeit mit universitären Arbeitsgruppen sollen die Verbraucherakzeptanz und den präventiven Wert der Aktivitäten belegen.



Professor Peter Stehle

Ihr

Prof. Dr. Peter Stehle
Ernährungsphysiologe



Good Food, Good Life

Was ist das Nestlé Nutritional Profiling System?

Effiziente Innovation und Renovation von Produkten

Das Nestlé Nutritional Profiling System (NNPS) ist ein wissenschaftlich basierter Ansatz, um bei der Innovation und Renovation von Produkten Ernährungsrichtlinien und Nährwertempfehlungen in Produkte mit besserem Nährwert umzusetzen.

Mit Hilfe des NNPS analysiert der Lebensmittelhersteller Nestlé seine Produkte, ermittelt ihre nährwertbezogene Qualität und fördert so ihre stete Verbesserung. Methodische Grundlagen, Hintergründe zur Herangehensweise und erste Ergebnisse aus einzelnen Märkten sind im European Journal of Nutrition publiziert (s.u.). Die Methodik des NNPS basiert auf Empfehlungen von Organisationen und Institutionen aus dem europäischen und internationalen Public-Health-Sektor, wie zum Beispiel der WHO, dem CODEX und dem IOM.

Diese Ernährungsempfehlungen werden im NNPS in konkrete Nährwertziele für verschiedene Produktkategorien übersetzt. Neben ernährungswissenschaftlichen Aspekten fließen hierbei ebenfalls lebensmitteltechnologische Faktoren mit ein, um auch Herausforderungen im Hinblick auf die Umsetzbarkeit zu berücksichtigen. Insbesondere der Geschmack soll ohne Einbußen erhalten bleiben.

Mit der Reduktion bestimmter Nährstoffe gehen nicht nur Veränderungen im Geschmack einher, sondern zum Beispiel auch in der Textur und

Haltbarkeit, also technologische Aspekte. So ist Zucker wichtig, um den Gefrierpunkt herabzusetzen; Salz bindet Wasser und macht damit Produkte haltbarer. Damit dennoch die ernährungswissenschaftlichen und lebensmitteltechnologischen Anforderungen an bessere und sichere Produkte umgesetzt werden können, stützt sich das NNPS auf vier Bewertungsprinzipien:

1. Einordnung des Produkts in eine Produktkategorie und Berücksichtigung deren Rolle in der Gesamternährung.
2. Festlegung spezifischer Nährwerte und -stoffe, die geprüft werden.
3. Einhaltung präziser, nicht ausgleichbarer Ober- und Untergrenzen für diese Nährstoffe.
4. Berücksichtigung der Portionsgröße und der unterschiedlichen Referenzwerte für Erwachsene und Kinder.



Am Beispiel „Suppe“ lassen sich diese vier Bewertungsprinzipien veranschaulichen

Suppe gehört in die Produktkategorie „kleine Mahlzeit/ Snack“, da sie als Vorspeise oder Zwischenmahlzeit in einer ausgewogenen Ernährung ihren Platz finden kann. Zu den zu prüfenden Nährwerten und -stoffen zählen unter anderem der Energie-, Zucker- und Fettgehalt sowie der Gehalt an gesättigten Fettsäuren. Als kleine Mahlzeitenkomponente darf eine Portion maximal 10% der täglichen Energie liefern.

Zusätzlich ist der Gehalt an Fett und gesättigten Fettsäuren einer Portion auf maximal 7,5% und der Gehalt an zugesetztem Zucker auf maximal 5% der Referenzmenge für die Tageszufuhr beschränkt. Als Referenzwerte für die tägliche Energiezufuhr dienen bei Kindern 1.700 kcal und bei Erwachsenen 2.000 kcal. Eine Portion Suppe darf bei Kindern entsprechend nur 170 kcal und bei Erwachsenen 200 kcal betragen.



Die detaillierten Zielwerte für die jeweiligen Nährstoffe und Kategorien sind in der Open-Access-Publikation nachzulesen. Diese kann kostenfrei unter folgendem Link heruntergeladen werden:

A. Vlassopoulos et al (2016). A nutrient profiling system for the (re)formulation of a global food and beverage portfolio. Eur J Nutr DOI 10.1007/s00394-016-1161-9
<http://rdcu.be/oEjH>

Was wurde seit Einführung des NNPS erreicht?

Stetige Nährwertverbesserung durch Reformulierung

Ergebnisse für Nestlé weltweit – eine Auswahl

18.221

Von 2014 bis 2016 wurden 18.221 Produkte überarbeitet, d.h. reformuliert, um den Gehalt an Natrium, Zucker, Transfetten, Gesamtfett und Energie zu reduzieren oder künstliche Farbstoffe zu eliminieren.

15.097

Von 2014 bis 2016 wurden 15.097 Produkte reformuliert, um den Gehalt an nährstoffreichen Inhaltsstoffen oder wichtigen Nährstoffen zu erhöhen.

95%

Ende 2016 haben fast alle Kinderprodukte, nämlich 95 %, die Kriterien des NNPS erfüllt.

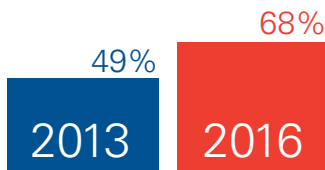
10,5%

Bis Ende 2016 wurde Natrium um durchschnittlich 10,5 % reduziert.

8%

Zugesetzter Zucker wurde bis Ende 2016 um durchschnittlich 8 % reduziert.

Ergebnisse für Nestlé in Deutschland – eine Auswahl



Ende 2016 entsprachen 68 % der Nestlé Produkte den NNPS-Kriterien und erfüllen so die Nestlé Nutritional Foundation (bezogen auf den Umsatz)

25%

Anfang 2016 hat die Marke Herta erstmals einen natriumreduzierten Schinken mit 25 % weniger Natrium auf den Markt gebracht.

244

Aus dem Maggi Sortiment wurden 244 Produkte überarbeitet und durchschnittlich 12,7 % Natrium, 11,6 % gesättigte Fettsäuren und 12 % zugesetzter Zucker reduziert.

31%

In 2013 wurde in den Kinderprodukten von Nestlé Cerealien der Zuckergehalt um 17 bis 31 % reduziert und in 2015 in den traditionellen Cerealien der Nestlé „Fitness“-Range um 13 bis 31 %.

10,2%

Bis Ende 2016 wurde in den Produkten in Deutschland

... der Natriumgehalt um durchschnittlich 10,2 %,

... der Gehalt an zugesetztem Zucker um durchschnittlich 6,6 %,

... der Anteil an gesättigten Fettsäuren um durchschnittlich 8,4 % reduziert,

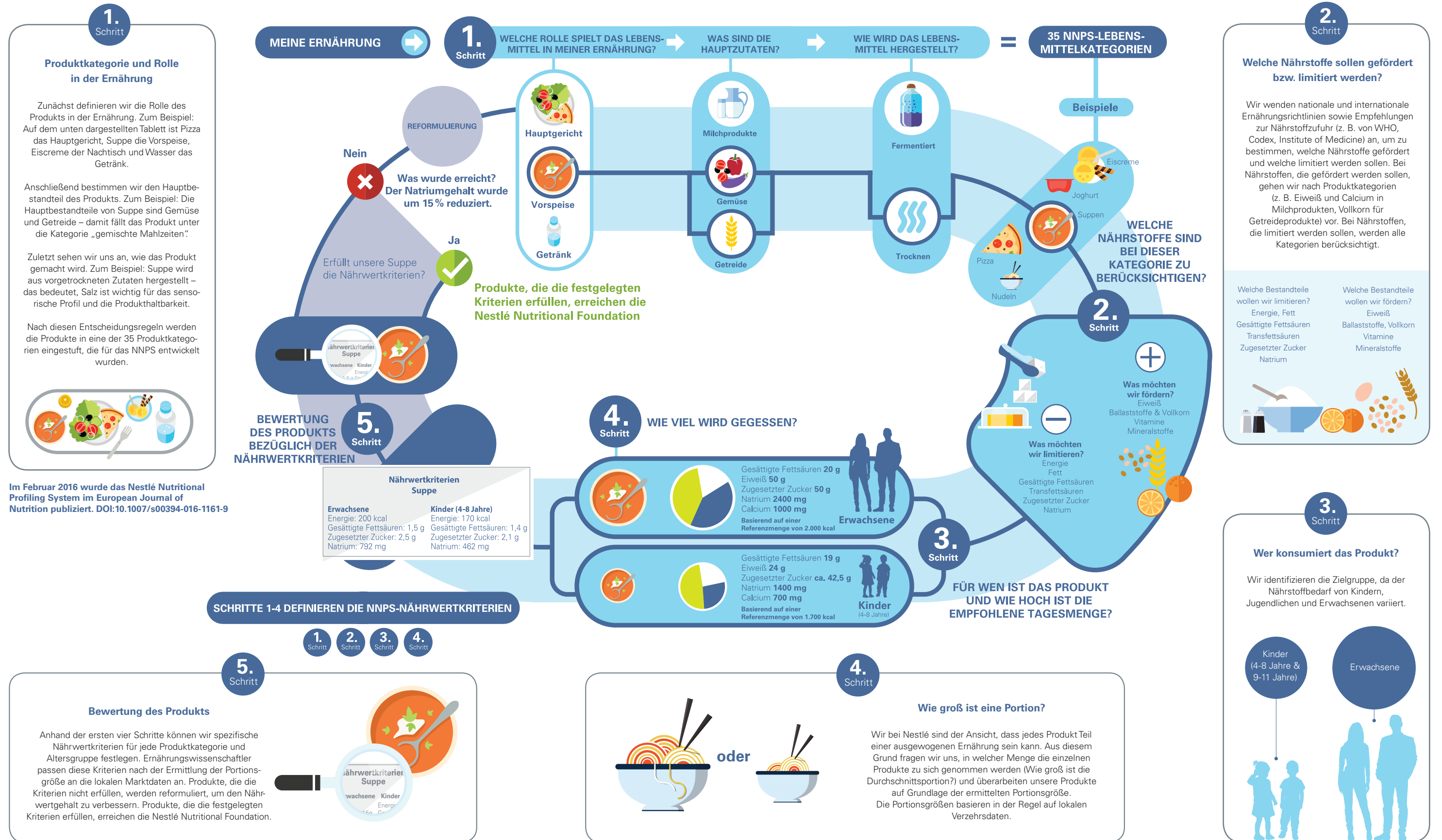
... vollständig auf den Einsatz von teilgehärteten Fetten verzichtet, um den Gehalt an industriellen Transfettsäuren zu reduzieren.

6,6%

8,4%

So verleiht Nestlé seinen Produkten einen besseren Nährwert

Nestlé Nutritional Profiling System (NNPS)



Im Februar 2016 wurde das Nestlé Nutritional Profiling System im European Journal of Nutrition publiziert. DOI:10.1007/s00394-016-1161-9

Key Facts

Das Wichtigste für die Praxis

Überarbeitete und neue Produkte mit besserem Nährwert können zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen

- Das NNPS vereint ernährungswissenschaftliches und lebensmitteltechnologisches Wissen, um verbesserte Produkte ohne geschmackliche Einbußen zu erreichen.
- Überarbeitete Produkte und innovative Neuentwicklungen haben einen besseren Nährwert und können so einen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten, in der jedes Lebensmittel seinen Platz hat.
- Wer entsprechend reformulierte Produkte, wie die Nestlé Produkte, in eine ausgewogene Ernährung integriert, schafft eine gute Grundlage, um die empfohlenen Höchstwerte für beispielsweise Salz und Zucker auch bei regelmäßigem Verzehr nicht zu überschreiten.
- Damit Konsumenten sich ausgewogen und abwechslungsreich ernähren, reicht es allerdings nicht aus, Produkte lediglich zu reformulieren. Zusätzlich ist es wichtig, dass Konsumenten den Regeln einer ausgewogenen Ernährung folgen.
- Die Konsumenten müssen über eine ausgewogene Ernährung informiert sein, um fundierte Entscheidungen und die richtige Lebensmittelauswahl treffen zu können.
- Beratung und Aufklärung der Verbraucher ist deshalb unerlässlich.
- Ernährungsberater und Ernährungswissenschaftler spielen bei der entsprechenden Wissensvermittlung eine maßgebliche Rolle.

Impressum:

Nestlé Deutschland AG
Lyoner Straße 23
60523 Frankfurt am Main

www.nestle.de

Redaktion:
Dorothea Küsters Life Science
Communications GmbH
Gestaltung: Cocomore AG

Mehr Informationen und Studien rund um das Thema Ernährung stellt das Nestlé Ernährungsstudio in seinem Onlineportal speziell für Fachkräfte bereit:

<https://ernaehrungsstudio.nestle.de/fachkraefte>

