

Minder verzadigde vetten in Mars®, Snickers® en Milky Way®

Feiten verzadigde vetten

- Wetenschappelijk is vastgesteld dat verzadigde vetten een verhoogd risico geven op hart- en vaatziekten.

Wat heeft Mars bereikt?

- Mars is er als eerste zoetwarenfabrikant in geslaagd het percentage verzadigde vetten te reduceren, met behoud van kwaliteit en smaak.
- Daarvoor zijn de palmvetten uit de vullingen gehaald en vervangen door zonnebloemolie.
- De hoeveelheid verzadigde vetten in Mars®, Snickers® en Milky Way® is nu met 15% tot 20% teruggebracht.
- Een Mars®-reep bevat nu 40% minder verzadigd vet per 100 gram in vergelijking met het gemiddelde percentage van de chocolademerken uit de Nederlandse top 25 van chocolademerken.
- Een Snickers®-reep bevat nu 35% en een Milky Way®-reep bevat nu 45% minder verzadigd vet per 100 gram in vergelijking met het gemiddelde percentage van de chocolademerken uit de Nederlandse top 25 van chocolademerken.
- Deze vermindering zorgt ervoor dat jaarlijks zo'n 140 ton verzadigd vet uit het voedingspatroon van de Nederlanders verdwijnt.

<i>Cijfers per standaardreep</i>	Oude hoeveelheid verzadigde vetten	Nieuwe hoeveelheid verzadigde vetten	Percentage verzadigd vet vergeleken met gemiddelde percentage van top 25 van chocolademerken
Mars® (51 gram)	5,9 gram	4,8 gram	40% minder
Snickers® (57 gram)	6,6 gram	5,5 gram	35% minder
Milky Way® (22 gram)	2,4 gram	2,0 gram	45% minder

Hoe heeft Mars dat bereikt?

- Mars heeft 10 miljoen dollar geïnvesteerd in onderzoek, productie en receptaanpassingen in alle bedrijven in Europa.
- Het Mars-onderzoek naar gezondere vetten en vermindering van verzadigde vetten heeft 5 jaar geduurd.
- In totaal zijn er 40.000 R&D-uren gestoken in het project.
- De afgelopen 2 jaar zijn 350 smaakpaneltests uitgevoerd.

Wat waren de uitdagingen?

- Een wijziging in de samenstelling van het vet zonder de kwaliteit en de karakteristieke smaak van het chocoladeproduct te veranderen is een enorme uitdaging.
- Vet heeft namelijk een speciale functie voor chocolade: het maakt chocolade beter van smaak en geeft een beter mondgevoel, betere structuur en langere houdbaarheid.
- Vaste vetten (rijk aan verzadigde vetten) moesten worden vervangen door vloeibare vetten (oliën, rijk aan onverzadigde vetten). Deze vloeibare vetten hebben andere eigenschappen bij verwerking en geven een minder goede structuur dan verzadigde vetten.
- Oliën zijn ook eerder onderhevig aan oxidatie dan vaste vetten en kunnen daarmee de houdbaarheid beïnvloeden. Mars moest er dus voor zorgen dat een vloeibaar vet werkt als een hard vet. Oliën kunnen zich daarnaast in het product verplaatsen.

Wat gaat Mars nog meer doen?

- Mars blijft zich inzetten om producten beter te maken en zo bij te dragen aan een gezond en evenwichtig voedingspatroon.
- Mars verwacht in de toekomst ook de hoeveelheid verzadigde vetten in andere merken te verminderen.

Mars® 100% Feel Good

- Mars hecht veel waarde aan evenwichtige en duurzaam geproduceerde voeding. De activiteiten die Mars hiervoor onderneemt, vallen onder de naam 100% Feel Good.
- Mars heeft inmiddels onder meer het volgende gerealiseerd op voedingskundig gebied:
 - vermindering transvetten in chocoladeproducten met 99%.
 - introductie Dagelijkse Voedingsrichtlijn op verpakkingen.
 - verwijdering kunstmatige smaak- en geurstoffen en conserveringsmiddelen uit repen.
- Op duurzaamheidsgebied heeft Mars onder meer het volgende ondernomen:
 - recycling van 97% van het productie-afval.
 - duurzame productie: de fabriek in Veghel is de meest productie-efficiënte van alle Mars-fabrieken wereldwijd als het gaat om de reductie van uitstoot van broeikasgassen en zuinig omgaan met energie en afval.
 - Green Order: CO2-vermindering door bijvoorbeeld ritten te combineren en slimmer te bestellen.
- In 2020 stapt Mars geheel over op 100% duurzaam geproduceerde cacao.
- Mars' inzet voor innovaties op het gebied van duurzaamheid en voedingswaarde komt vanaf nu tot uiting op de Mars®-verpakkingen met het 100% Feel Good-logo.