



Research Campus 6 , 3500 Hasselt,
Belgium, Tel: +32-11-28.10 00,Fax:+32-11-28.11.00, BTW: BE 450.846.397
e-mail: info@aminolabs.com, URL: www.aminolabs.com

Hasselt, 21 November 2014

Body&Fit - Eiwitgehalte

Probleem

Deze brief komt naar aanleiding van de beschuldigingen op het forum van bodynet.nl. Hierin werd een analyse uitgevoerd op het aminozuurprofiel op de producten Whey Perfection Vanille van Bodyfitshop en Whey Delicious Vanille van XXL.

Proteïne gehalte

Recentelijk (juli 2014) is een analyse uitgevoerd op het eiwitgehalte van de Whey Perfection Vanille (Lotnummer F42353). Deze analyse werd uitgevoerd bij Laboratorium ECCA. Zowel het eiwitgehalte als het vochtgehalte werden geanalyseerd, zie bijlage voor de analyseresultaten (Referentie 14-019632/03). Hierin wordt aangetoond dat het eiwitgehalte van de Whey Perfection wel conform is met de geclaimde waarde op het etiket. Hieronder de berekeningen voor de bepaling van het eiwitgehalte.

Door het laboratorium werd een waarde van 71,4% teruggevonden. Het vochtgehalte en de stikstoffactor zijn in deze waarde nog niet in rekening gebracht. Het vochtgehalte bedraagt 4,9%.

Dit houdt in dat het eiwitgehalte als volgt wordt:

$$\frac{71,4 \times 100}{(100 - 4,9)} = 75,08\%$$

Daarnaast wordt voor de analyse standaard een stikstof factor van 6,25 gebruikt voor de bepaling van het eiwitgehalte. Maar voor melkproducten wordt een stikstof factor van 6,38 gehanteerd. Dit geeft dan op de analyse een totaal eiwitgehalte van:

$$\frac{75,08 \times 6,38}{6,25} = 76,64\%$$

Aminozuurprofiel

Aminolabs heeft zich door de jaren heen gespecialiseerd in het op smaak brengen van eiwitproducten. Na veel onderzoek hebben wij unieke aroma's ontwikkeld voor deze eiwitproducten die zich onderscheiden van andere producten. Hiervoor gebruiken wij aminozuren als draagstof van deze aroma's. Dit omdat deze vanuit natuurlijk oogpunt sterker aanleunen bij de functie van het eiwitproduct.

We willen benadrukken dat wij deze aroma's, met als drager aminozuren, niet declareren als "proteïne" maar als "flavour" op de specificatie. Dit om de consument niet te misleiden en hun een eerlijk beeld te vormen van het pure proteïne gehalte in het product. Maar dit kan wel een vertekend beeld geven wanneer men het aminozuurprofiel laat analyseren door een laboratorium. Het aminozuur profiel dat wij doorgeven is gebaseerd op de pure eiwitten aanwezig in het product en hierin zijn de "smaakstoffen" niet in mee gerekend. Dit verklaart dan ook het afwijkende profiel op het forum van bodynet.nl.

Conclusie

Van de beschuldigen omtrent "aminospiking" is dus geen sprake.

Wij gebruiken aminozuren als draagstof in onze unieke flavours om een optimaal product te creëren nauwsluitend aan de functie.

Daarnaast willen we de consument ook nog even wijzen op de juiste toegestane afwijkingen. Op Europees Niveau worden de volgende toleranties gehanteerd voor het proteïne gehalte:

- Voor producten met een eiwitgehalte van <10g per 100g: ±2g
- Voor producten met een eiwitgehalte tussen 10-40g per 100g: ±20%
- Voor producten met een eiwitgehalte van >40g per 100g: ±8g

Tenslotte heeft elke analyse uitgevoerd door een laboratorium een bepaalde meetonzekerheid. Deze moet ook in rekening gebracht worden bij het interpreteren van de analyseresultaten.

Aminolabs
Els Appeltans
Research Campus 6
3500 Hasselt

Rapport: 14-019632
Rapport datum: 17/07/2014
Status: Definitief rapport
Pagina 1 / 2

Onze referentie: **14-019632/03**
Datum ontvangst: 11/07/2014
Externe referentie: Whey Perfection Vanilla FP17120 Batch:F42353
Matrix: bijz. matrix
Temperatuursomstandigheden aankomst labo: Kamertemperatuur
Bemonstering: Aminolabs
Verpakking: plastic pot(je)
Staat van de verpakking: conform
Staat van het staal: conform
Staalgegevens: Richtlijn 80% eiwit

Parameter	Resultaat	Eenheid	Startdatum
Eiwit	71.4	%	15/07/2014
Vocht	4.9	%	14/07/2014



Dr. F. Benijts
Directeur



Dr. T. Benijts
Operationeel Directeur

Dit rapport is elektronisch gevalideerd. Het rapport is geldig met elektronische handtekening.
Digitale authenticatie met certificaat op verzoek.

Rapport: 14-019632
Rapport datum: 17/07/2014
Status: Definitief rapport
Pagina 2 / 2

Overzicht van de uitgevoerde methodes voor order 14-019632

Methode-omschrijving	Norm + Methode	SOP-nummer
Eiwitgehalte (voedingsmiddelen)	Norm: AOAC 990.03 - AOAC 992.23 - ISO 16634-1 Methode: DUMAS	VO-VOE-0160-F (Q)
Vochtgehalte (voeding)	Norm: ISO 1442 Methode: gravimetrisch	VO-VOE-0570 (Q)

E-report Id 573514

"Het staal en de analyseaanvraag dient binnen de 24h na monsternamen in het labo aanwezig te zijn. Voor stalen en analyseaanvragen die buiten deze termijn worden aangeleverd, kan het labo niet verantwoordelijk worden gesteld in verband met houdbaarheden. Dit is van toepassing op waterstalen, bodemstalen en afvalstalen."

(N)Q: Analysemethode (niet) opgenomen in de BELAC accreditatie 051-TEST. E: Analysemethode opgenomen in erkenning LNE, OVAM of VLM. Overzicht v/d analysemethodes (N)Q in bijlage. C*: Deze beoordeling valt niet onder de BELAC accreditatie. U: Uitgebreide meetonzekerheid van het analyseresultaat (i.e. het 95% betrouwbaarheidsinterval). De overige meetonzekerheden kunnen opgevraagd worden in het labo. Bovenstaande resultaten hebben uitsluitend betrekking op de hierboven vermelden proefobjecten. Gedeeltelijke reproductie van dit analyseverslag is slechts toegestaan na schriftelijke toestemming van het Laboratorium ECCA.