

7-6-2021

Het imago van de aardappel en aardappelproducten

Een consumentenonderzoek naar hoe de consument zich een beeld vormt van de gezondheidswaarde van de aardappel en aardappelproducten



Julche Schrama

Het imago van de aardappel en aardappelproducten

Een consumentenonderzoek naar hoe de consument zich een beeld vormt van de gezondheidswaarde van de aardappel en aardappelproducten



Opdrachtgever

Aeres hogeschool Almere
Stadhuisstraat 18
1315 HC Almere
www.aereshogeschool.nl

Afstudeerdocent

Yolanda Maas
y.maas@aeres.nl

Auteur

Julche Schrama
3025039
Biologie, voeding en gezondheid 4BVG
3025039@aeres.nl

DISCLAIMER

Dit rapport is gemaakt door een student van Aeres Hogeschool als onderdeel van zijn/haar opleiding. Het is géén officiële publicatie van Aeres Hogeschool. Dit rapport geeft niet de visie of mening van Aeres Hogeschool weer. Aeres Hogeschool aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor enige schade voortvloeiend uit het gebruik van de inhoud van dit rapport.

Ulestraten, 7 juni 2021

Voorwoord

Voor u ligt het afstudeerwerkstuk “Het imago van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten”. Het is een onderzoek naar de perceptie van de Nederlandse consument van de gezondheidswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten.

Dit afstudeerwerkstuk is geschreven in het kader van mijn afstuderen aan de hbo-bachelor opleiding Biologie, voeding en gezondheid aan Aeres hogeschool Almere. Ik heb dit afstudeerwerkstuk geschreven tussen februari en juli 2021.

Dit afstudeerwerkstuk is geschreven voor de examencommissie van Aeres hogeschool Almere en voor iedereen die in dit afstudeerwerkstuk geïnteresseerd is.

Ik bedank ik mijn afstudeerdocent Yolanda Maas bedanken voor de begeleiding en ondersteuning. Ook bedank ik mijn medestudenten en stagebegeleidster Maaïke Renssen (Aviko) voor de tips en steun die ik gedurende het schrijven van dit afstudeerwerkstuk heb gekregen.

Ik wens u veel leesplezier toe.

Julche Schrama,

Ulestraten, juni 2021

Inhoudsopgave

Samenvatting.....	6
Abstract	7
1. Inleiding	8
1.1 Aanleiding en relevantie.....	8
1.2 Theoretisch kader.....	8
1.2.1 Koolhydraten	8
1.2.2 De aardappel	8
1.2.3 Aardappelconsumptie in Nederland	9
1.2.4 Voedingswaarde.....	9
1.2.5 Gezondheidswaarde.....	10
1.3 Knowledge gap	11
1.4 Doelstelling.....	11
1.5 Hoofdvraag en deelvragen	11
1.6 Leeswijzer	11
2. Materiaal en methode.....	12
2.1 Dataverzamelingsmethoden	12
2.2 Bronnenonderzoek.....	12
2.3 Enquêteonderzoek	16
2.3.1 Respondenten	16
2.3.2 Enquêtevragen	16
2.4 Data-analyse	18
2.4.1. Bronnenonderzoek (deelvraag 1).....	18
2.4.2 Data-analyse enquêteonderzoek (deelvragen 2 en 3)	18
3. Resultaten.....	19
3.1 Resultaten bronnenonderzoek (deelvraag 1).....	19
3.1.1 Macronutriënten en energetische waarde	19
3.1.2 Micronutriënten	20
3.2 Resultaten enquête	21
3.2.1 Demografie	22
3.2.2 Aardappelconsumptie	24
3.2.3 Gezondheidswaarde (deelvraag 2).....	26
3.2.4 Informatieoverdracht (deelvraag 3)	29
4. Discussie	33
4.1 Discussie onderzoeksopzet	33

4.1.1 Bronnenonderzoek	33
4.1.2 Enquêteonderzoek	33
4.2 Discussie resultaten	34
5. Conclusie en aanbevelingen	38
5.1 Conclusie	38
5.2 Aanbevelingen	40
Literatuurlijst	41
Bijlagen	44
Bijlage I: Mail enquête 'Het imago van de aardappel en aardappelproducten'	44
Bijlage II: Herinneringsmail voor Aviko Nederland	45
Bijlage III: Enquête 'Het imago van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten'	46
Bijlage IV-A: Uitwerking resultaten: Demografische gegevens	52
Bijlage IV-B: Uitwerking resultaten vragen 5 tot en met 7 van enquête op basis van demografische gegevens	56
Bijlage IV-C: Uitwerking resultaten vragen 8 tot en met 11 van enquête op basis van demografische gegevens	65
Bijlage IV-D: Uitwerking resultaten vragen 12 tot en met 15 van enquête op basis van demografische gegevens	87

Samenvatting

Consumenten worden overspoeld met talloze voedingstrends, waaronder het in mindere mate consumeren van koolhydraten. Aardappelen vallen ook onder de koolhydraatbronnen. Ondanks dat aardappelen een belangrijke bron van energie (Shan, Guo, Hu & Qi, 2020) en voedingsstoffen zijn (Voedingscentrum, z.d.), worden er toch veel tegenstrijdige en complexe berichten over verspreid (Brouns, 2015).

Om erachter te komen wat deze tegenstrijdige en complexe berichten voor een invloed hebben op het beeld dat de Nederlandse consument heeft van aardappelen en aardappelproducten, is dit onderzoek uitgevoerd. De hoofdvraag van dit onderzoek luidt als volgt:

“Hoe vormt de consument zich een beeld van de gezondheidswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten?”

Om een antwoord te krijgen op deze vraag is er kwantitatief onderzoek uitgevoerd. Dit kwantitatief onderzoek is uitgevoerd door middel van een enquête die afgenomen is bij 348 Nederlandse consumenten. Deze enquête is opgedeeld in de volgende vier onderdelen: demografie, aardappelconsumptie, gezondheidswaarde en informatieoverdracht. Met behulp van de antwoorden op de vragen die onder deze onderdelen vallen, kan er worden achterhaald hoe het beeld van de Nederlandse consument van aardappelen en aardappelproducten wordt gevormd. Daarnaast zijn de NEVO-tabel van het RIVM en de productdatabase van Aviko geraadpleegd om de voedingswaarde van de aardappel en verschillende aardappelproducten in kaart te brengen.

Uit de resultaten van dit onderzoek is gebleken dat de consument zijn beeld vormt van de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten door middel van het bekijken van productverpakkingen en door erover te praten met familie, vrienden en kennissen. Daarnaast hebben bewerkte aardappelproducten volgens de consumenten een negatieve gezondheidswaarde ten opzichte van gekookte en gebakken aardappelen. Als laatste blijkt dat gekookte/gebakken aardappelen niet met gezondheidsnadelen als ook niet met gezondheidsvoordelen worden geassocieerd.

Met de uitkomsten van dit onderzoek kan er gekeken worden naar op welke manier het overbrengen van foutieve informatie over de voedingswaarde van de aardappel en aardappelproducten voorkomen kan worden, en op welke manier juiste informatie kan worden overgebracht. Echter zijn niet alle groepen op het gebied van leeftijd, woonregio en opleidingsniveau vertegenwoordigd in de bevroegde onderzoekspopulatie. Daarom wordt er geadviseerd om vervolgonderzoek te doen waarin dit wel het geval is. Hierbij kan er dan meer gefocust worden op de verschillen tussen de verschillende woonregio's, leeftijden en opleidingsniveaus.

Abstract

Consumers are flooded with many food trends, including consuming fewer carbohydrates. Potatoes also belong to the carbohydrate sources. Despite potatoes being an important source of energy (Shan, Guo, Hu & Qi, 2020) and nutrients (Voedingscentrum, z.d.), there are many contradictory and complex messages being spread about them (Brouns, 2015).

To find out what effect these contradictory and complex messages have on the perception that Dutch consumers have of potatoes and potato products, this research has been carried out. The main question of this research is as follows:

"How do consumers form their perception of the health value of unprocessed potatoes and potato products?"

In order to answer this question, quantitative research was carried out. This quantitative research was carried out using a survey conducted among 348 Dutch consumers. This survey is divided into the following four sections: demographics, potato consumption, health value and information transfer. The answers to the questions that belong to these sections can be used to find out how the Dutch consumer's perception of potatoes and potato products is created. The RIVM's NEVO table and Aviko's product database were used to identify the nutritional value of the potato and various potato products.

The results of this research showed that consumers create their perception of the nutritional value of potatoes and potato products by looking at product packages and by talking about it with family, friends and acquaintances. In addition, according to consumers, processed potato products have a negative health value compared to boiled and baked potatoes. Finally, it appears that boiled/baked potatoes are not associated with health disadvantages, nor with health benefits.

With the results of this study, it is possible to look at how to prevent the transmission of incorrect information about the nutritional value of the potato and potato products, and how to provide correct information. However, not all groups are represented in this research in terms of age, region of residence and educational level. It is therefore recommended that follow-up research be conducted in which these groups are equally represented. In doing so, more focus can be placed on the differences between the various residential regions, ages and education levels.

1. Inleiding

1.1 Aanleiding en relevantie

Consumenten worden overspoeld door zo veel voedingstrends dat het moeilijk is om gezonde voedselkeuzes te maken. Er wordt veel gepubliceerd over koolhydraten (Brouns, 2015). Voor veel mensen zijn koolhydraten primaire energiebronnen die 50% van de dagelijkse energie leveren (Shan, Guo, Hu & Qi, 2020). Aardappelen behoren tot de groep van voedingsmiddelen die koolhydraten leveren. Over aardappelen en aardappelproducten worden veel complexe en tegenstrijdige boodschappen verspreid (Brouns, 2015) waardoor consumenten zich een beeld vormen over aardappelen en aardappelproducten (Shikany & White, 2000).

1.2 Theoretisch kader

1.2.1 Koolhydraten

Om alle processen in het lichaam optimaal te laten verlopen, heeft het lichaam energie nodig. Een van de belangrijkste energieleveranciers in de voeding zijn koolhydraten. Koolhydraten zijn voedingsstoffen die onderverdeeld worden in verteerbare en onverteerbare koolhydraten. De verteerbare koolhydraten bestaan uit suikers (mono- en disachariden) en zetmeel (polysachariden). Dit type koolhydraat kan door het lichaam worden opgenomen en gebruikt worden als energiebron. Daarnaast zijn er de onverteerbare koolhydraten, te weten voedingsvezels. Voedingsvezels vormen geen energiebron en zijn belangrijk voor de darmfunctie (Voedingscentrum, z.d.).

De verteerbare koolhydraten worden door de darmen omgezet in glucose. Glucose, een soort koolhydraat (disacharide), zorgt voor een stijging van het bloedsuikergehalte in het lichaam (Diabetes Fonds, z.d.). Deze stijging van het bloedsuikergehalte zorgt voor energie.

De Gezondheidsraad adviseert om 40 tot 70% van de energie uit koolhydraten (voornamelijk polysachariden) te halen (Meyboom – de Jong, 2018). Met name voor de rode bloedcellen en voor de hersenen zijn koolhydraten belangrijk. Glucose is de primaire brandstof voor de hersenen. Koolhydraten hebben meer functies dan alleen het leveren van energie. Zo geven de koolhydraten fructose en sacharose een zoete smaak aan het voedsel en dragen voedingsvezels bij aan een goede darmfunctie (Voedingscentrum, z.d.).

De gezonde vormen van koolhydraten worden ook wel complexe koolhydraten genoemd. Deze koolhydraten worden langzamer opgenomen in het lichaam waardoor de glucose die is omgezet geleidelijker in het bloed terecht komt. Dit zorgt voor een minder snelle stijging van de bloedsuikerspiegel (Diabetes Fonds, z.d.). De glycemische index (GI) geeft aan hoe snel koolhydraten als glucose worden opgenomen in het bloed. Koolhydraten die snel worden opgenomen in het bloed hebben een hoge glycemische index en koolhydraten die langzaam worden opgenomen in het bloed hebben een lage glycemische index (Voedingscentrum, z.d.).

Het beste kunnen koolhydraten geconsumeerd worden in de vorm van voedingsmiddelen waarvan is bewezen dat deze gezonde vormen van koolhydraten (voedingsvezels en polysachariden) bevatten en gezondheidswinst opleveren. Voorbeelden van deze voedingsmiddelen zijn peulvruchten, volkorengraanproducten (brood en pasta), rijst, aardappelen, groenten en fruit. Aardappelen zijn het onderwerp van dit onderzoek.

1.2.2 De aardappel

De aardappelknol (*Solanum tuberosum* L.) is na de koolhydraatbronnen tarwe en rijst van wereldbelang als voedingsbron voor de mens (Camire, Kubow & Donnelly, 2009). Aardappelen zijn

reeds honderden jaren in veel landen een betaalbaar en belangrijk hoofdelement van het dieet (Robertson, Alzaabi, Robertson & Fielding, 2018). Ook in Nederland worden aardappelen sinds honderden jaren op ruime schaal geconsumeerd en geproduceerd.

De aardappel komt oorspronkelijk uit Zuid-Amerika en is in de 16e eeuw in Europa geïntroduceerd als zetmeelrijke groentesoort (Weichselbaum, 2010). In de 17e eeuw werd de aardappel in Europa bekend als het gewas dat mensen kon redden bij hongersnoden. Dit was te danken aan het hoge koolhydraatgehalte (Zaheer & Akhtar, 2016). In Nederland wordt de aardappel als koolhydraatbron geclassificeerd en niet als groentesoort, in tegenstelling tot landen buiten Nederland, bijvoorbeeld Frankrijk (Voedingscentrum, z.d.).

Volgens het Voedingscentrum zijn aardappelen naast graanproducten en brood een belangrijke koolhydraatbron. Niet-gefrituurde aardappelen zonder toegevoegd zout worden vermeld in de Schijf van Vijf (Voedingscentrum, z.d.).

1.2.3 Aardappelconsumptie in Nederland

De afgelopen 20 jaar is de productie van aardappelen in Nederland gestegen. Nederland behoort tot de top-10 van aardappelproducenten in de wereld. Nederland bekleedt de positie tussen de Verenigde Staten, Rusland en China (FAOSTAT, 2019).

Nederland produceert niet alleen veel aardappelen, maar consumeert er ook veel. Nederlanders eten gemiddeld 3,5 dag per week 72 gram aardappelen of aardappelproducten, blijkt uit de Voedselconsumptiepeiling 2012-2016 van het RIVM (RIVM, z.d.). Er is echter sprake van een daling van de consumptie. Uit consumptiepeilingen van het RIVM blijkt dat de aardappelconsumptie van 9 tot 69-jarigen in de jaren 2012-2016 met 19,3% is gedaald ten opzichte van de consumptie in de jaren 2007-2010 (RIVM, z.d.). In de jaren na 2016 heeft deze trend zich voortgezet (Schuurman, Beukers & van Rossum, 2020). Dit is een gevolg van tegenstrijdige berichten over de voedings- en gezondheidswaarde van onbewerkte aardappelen en aardappelproducten (King & Slavin, 2013).

1.2.4 Voedingswaarde

Aardappelen bevatten naast koolhydraten andere voedingsstoffen. Voedingsstoffen kunnen worden onderverdeeld in macronutriënten en micronutriënten. Macronutriënten zijn de voedingsstoffen die energie leveren: koolhydraten (inclusief voedingsvezels), eiwitten en vetten. Energie leveren is de belangrijkste functie van koolhydraten. Voor het onderhoud en de opbouw van lichaamssweefsels zijn ook eiwitten nodig. Vetten leveren eveneens energie op en spelen een belangrijke rol bij het produceren van vitamines (Voedingscentrum, z.d.) en bij het beschermen van het hart en de hersenen (Brouwer, 2013).

Micronutriënten zijn alle (voedings)stoffen die het lichaam in kleine hoeveelheden nodig heeft. Deze micronutriënten zijn de vitamines, mineralen en sporenelementen in een voedingsmiddel. Micronutriënten leveren geen energie, maar zijn essentieel voor het voorkomen van chronische ziekten en het behoud van een goede gezondheid (Brink, Breedveld & Peters, 2014). Het geheel van alle macro- en micronutriënten wordt de voedingswaarde van een product genoemd (Weichselbaum, 2010).

De hoeveelheid en samenstelling van voedingsstoffen, ofwel de voedingswaarde, worden beïnvloed door de bereidingswijze. Koken zorgt er bijvoorbeeld voor dat de in wateroplosbare vitamines uit de aardappelen worden getrokken en het frituren van aardappelen kan zorgen voor een hoger gehalte aan verteerbaar zetmeel en een opname van vetten waardoor de calorische waarde stijgt (Mellema,

2003). Naast koken en frituren zijn er andere manieren waarop aardappelproducten kunnen worden bereid. Denk hierbij aan bakken, stomen, airfryen en bereiden in de oven.

Naast het feit dat de voedingswaarden kunnen veranderen door verschillende bereidingsmethoden zoals koken, bakken en frituren, speelt de vorm van het product hierbij ook een rol. Bijvoorbeeld hoe meer oppervlakte een product heeft, hoe meer opname van vet en verlies van voedingsstoffen. Aardappelen worden namelijk verwerkt tot verschillende aardappelproducten, en zijn dus in veel verschillende vormen en maten te vinden in restaurants, snackbars en supermarkten. Denk hierbij aan frieten, gratin, aardappelkroketten en rösti's. Al deze producten zijn elk op hun eigen manier geproduceerd en bereid. In figuur 1 is een overzicht te zien zijn van welke aardappelproducten in dit onderzoek behandeld worden.

Aardappelproducten
Onbewerkt
Rauwe aardappel
Licht bewerkt
Gekookte aardappel
Gebakken aardappel
Gefrituurde aardappel (friet)
Zeer bewerkt
Hash browns (rösti's)
Shaped mash (aardappelkroketjes, pommes duchesse etc.)
Gratin
Aardappelpuree (met toegevoegde melk)

Figuur 1: Een overzicht van veel geconsumeerde aardappelproducten

1.2.5 Gezondheidswaarde

Veel bewerkte aardappelproducten worden door de consument bestempeld als ongezonde voeding. Ook onbewerkte aardappelen worden geassocieerd met negatieve gezondheidseffecten. De consumptie van onbewerkte aardappelen wordt vaak in verband gebracht met een hoger risico op chronische ziekten als diabetes type 2 (Halton et al., 2006; Khosravi-Boroujeni et al., 2012), een hoger risico op darmkanker (Miller et al., 2010) en op gewichtstoename (Mozaffarian, Hao, Rimm, Willett, & Hu, 2011). Al deze negatieve effecten worden in deze onderzoeken gelinkt aan de hoge glycemische index (GI) van aardappelen. Deze negatieve beoordelingen van aardappelen kunnen volgens Maastricht University niet worden bevestigd (Brouns, 2015). Uit meerdere onderzoeken blijkt dat de consumptie van onbewerkte aardappelen een positieve invloed kan hebben op de cardiometabole gezondheid (McGill, Kurilich & Davignon, 2013). Sommige onderzoeken suggereren dat onbewerkte aardappelen de verzadiging bevorderen (Geliebter, Michelle, Lee, Abdillahi & Jones, 2013; Akilen et al, 2016).

Diabetes type 2 wordt vaak gelinkt aan het hoge zetmeelgehalte van de aardappel en de hoge glycemische respons die door veel vormen van gekookte aardappelen wordt geïnduceerd, terwijl de meeste negatieve gezondheidseffecten juist gerelateerd zijn aan de consumptie van andere risicovolle voedingsstoffen als natrium en vet die in aardappelproducten aanwezig zijn (Furrer, Chegeni & Ferruzzi, 2018) en niet aan de consumptie van aardappelen. Oakes (2004) beweert dat voedingsmiddelen met toegevoegde suiker, natrium en vet geacht worden minder micronutriënten te bevatten dan het betreffende primaire voedingsmiddel (de onbewerkte aardappel). Natrium, suiker en vet zijn echter voedingsstoffen die vaak worden toegevoegd aan bewerkte aardappelproducten.

Op grond van de bereidingswijze en door het voedsel waarmee alle aardappelproducten worden geassocieerd, wordt aangenomen dat deze weinig micronutriënten en veel koolhydraten bevatten en daarom bijdragen aan obesitas. Deze negatieve perceptie wordt sterk beïnvloed door de aanwezigheid van toegevoegd vet (Furrer, Chegeni & Ferruzzi, 2018). Uit een Brits onderzoek blijkt dat consumenten ervan overtuigd zijn dat zetmeelrijke voedingsmiddelen als aardappelen veel energie bevatten en niet helpen bij gewichtsbeheersing (Stubenitsky & Mela, 2000). Veel

consumenten zijn niet op de hoogte van de gezonde eigenschappen van de onbewerkte aardappel (Dukeshire, MacPherson, Veitch, & Wang-Pruski, 2016).

1.3 Knowledge gap

Al deze tegenstrijdige berichten over de gezondheidswaarde van onbewerkte aardappelen en aardappelproducten leiden tot een gemengde, complexe boodschap over de gezondheidswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten (Shikany & White, 2000). Door de complexe boodschap over de voedingswaarden van aardappelen en aardappelproducten kunnen consumenten zich een beeld vormen van de gezondheidswaarde, dat niet of gedeeltelijk in overeenstemming is met de werkelijkheid. Het is onbekend hoe dit beeld van **onbewerkte** aardappelen en aardappelproducten tot stand komt bij de Nederlandse consument.

1.4 Doelstelling

Dit onderzoek achterhaalt hoe de Nederlandse consument wordt geïnformeerd over de gezondheidswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten. Wanneer dit bekend is, kunnen onjuiste en uiteenlopende percepties van de gezondheidswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten worden voorkomen en kan de Nederlandse consument op een betrouwbare manier worden geïnformeerd **door bijvoorbeeld overheidsinstanties als het Voedingscentrum of door de aardappelverwerkende industrie**. Dit zorgt ervoor dat de consument weet wat hij eet en wat onbewerkte aardappelen en aardappelproducten met zijn lichaam doen.

1.5 Hoofdvraag en deelvragen

De hoofdvraag van dit onderzoek is:

Hoe vormt de consument zich een beeld van de gezondheidswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten?

Om antwoord de hoofdvraag te beantwoorden, zijn de volgende deelvragen geformuleerd:

- 1) Wat is de voedingswaarde van de **onbewerkte** aardappel en aardappelproducten?*
- 2) Met welke gezondheidsvoor- en nadelen worden de aardappel en aardappelproducten geassocieerd?*
- 3) Hoe wordt de consument geïnformeerd over de voedingswaarde van de aardappel en aardappelproducten?*

Deelvraag 1 wordt beantwoord **met behulp van twee geschikt bevonden bronnen**. De deelvragen 2 en 3 worden beantwoord met behulp van een enquête die door Nederlandse consumenten wordt ingevuld. De antwoorden op de enquêtevragen worden geanalyseerd en hieruit wordt een conclusie getrokken. Nadat alle deelvragen zijn beantwoord, kan de hoofdvraag worden beantwoord.

1.6 Leeswijzer

In Hoofdstuk 2 wordt de onderzoeksmethode beschreven. Er wordt beschreven hoe het onderzoek wordt uitgevoerd. De onderzoeksresultaten worden beschreven in Hoofdstuk 3. In Hoofdstuk 4 komt de discussie aan bod en in het laatste hoofdstuk worden de conclusie en de aanbevelingen beschreven. Dit document wordt afgesloten met de literatuurlijst en bijlagen.

2. Materiaal en methode

In dit hoofdstuk wordt de onderzoeksmethode beschreven. De hoofdvraag van het onderzoek is: *“Hoe vormt de consument zich een beeld van de gezondheidswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten?”*. Deze vraag wordt beantwoord met behulp van twee geschikt bevonden bronnen (deelvraag 1) en een enquêteonderzoek (deelvragen 2 en 3).

De volgende deelvragen zijn geformuleerd om de hoofdvraag te beantwoorden:

- 1) *Wat is de voedingswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten?*
- 2) *Met welke gezondheidsvoor- en nadelen worden de aardappel en aardappelproducten geassocieerd?*
- 3) *Hoe wordt de consument geïnformeerd over de voedingswaarde van de aardappel en aardappelproducten?*

2.1 Dataverzamelingmethoden

Om te achterhalen hoe de Nederlandse consument wordt geïnformeerd over de gezondheidswaarde van de aardappel en aardappelproducten zijn eerst gegevens verzameld over de voedingswaarde van de aardappel en aardappelproducten.

Eveneens is een kwantitatieve enquête afgenomen onder Nederlandse consumenten om te achterhalen of de consument op de hoogte is van de gezondheidswaarde van aardappelen en aardappelproducten en zo ja, hoe de consument informatie hierover heeft verkregen.

2.2 Bronnenonderzoek

Om deelvraag 1 *“Wat is de voedingswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten?”* te beantwoorden, is gebruik gemaakt van twee bronnen: het Nederlands Voedingsstoffenbestand van het RIVM (NEVO-online, z.d.) en de productdatabase van Aviko¹.

In de productdatabase van Aviko zijn uitsluitend de macronutriënten en de energetische waarde (in kilojoule/kilocalorie) van de aardappelproducten te vinden. In het Nederlands Voedingsstoffenbestand van het RIVM zijn de micronutriënten van de aardappelproducten te vinden.

Voor het onderzoeken van de voedingswaarde van de aardappelproducten is onderscheid gemaakt tussen onderstaande aardappelproductcategorieën:

- | | |
|---------------------------------|---|
| • Rauwe aardappel | • Shaped mash (aardappelkroketjes, pommes duchesse et cetera) |
| • Gekookte aardappel | • Gratin |
| • Gebakken aardappel | • Aardappelpuree (met toegevoegde melk) |
| • Gefrituurde aardappel (friet) | |
| • Hash browns (rösti's) | |

¹ Aviko laat de voedingswaardegegevens bepalen door een extern onafhankelijk laboratorium. Dit laboratorium koppelt de resultaten van deze onderzoeken van de opgestuurde aardappelproducten terug naar Aviko, waarna Aviko deze gegevens verwerkt in het programma InterSpec. InterSpec is het programma (de productdatabase) waarin alle productgegevens en voedingswaarden van de producten van Aviko te vinden zijn (productdatabase), dus ook de hoeveelheden van de verschillende macronutriënten van alle soorten aardappelproducten. De gegevens uit deze database kunnen geraadpleegd worden door het innovatieteam van Aviko en door de onderzoeker ten behoeve van dit onderzoek. Deze productdatabase is niet openbaar.

Bovenstaande aardappelproductcategorieën zijn gekozen, omdat dit alle aardappelproduct-categorieën zijn die door de Nederlandse consument worden geconsumeerd en door Nederlandse aardappelproductenfabrikanten worden geproduceerd (LambWeston, z.d.; McCain, z.d.; Aviko, z.d.). Daarnaast wordt gekeken naar het onbewerkte product, de rauwe aardappel.

Macronutriënten

Door de aardappelproducten op deze manier te categoriseren, kunnen de macronutriënten (koolhydraten, eiwitten, vetten en voedingsvezels) per aardappelproductcategorie in kaart gebracht worden. Daarnaast zijn de hoeveelheid energie in kilojoule en kilocalorie per aardappelproductcategorie in kaart gebracht met behulp van de productdatabase van Aviko¹. De macronutriënten van de productcategorieën “rauwe aardappel” en “gebakken aardappel” zijn niet terug te vinden in de productdatabase van Aviko. Deze productcategorieën zijn daarom gehaald uit het Nederlands Voedingsstoffenbestand van het RIVM (NEVO-online, z.d.). Hoe de gegevens uit deze bron worden verwerkt, is beschreven onder het kopje “micronutriënten”. De macronutriënten die uit deze bron zijn verkregen, zijn op dezelfde manier verwerkt.

De hoeveelheden macronutriënten en de energetische waarde per productcategorie zijn bepaald door per productcategorie één representatief product te kiezen uit het Excelbestand ‘Lijst van actieve artikelen’ van Aviko (dit bestand is uitsluitend beschikbaar voor een selectie werknemers van Aviko). Een product was representatief bevonden wanneer dit product vier of meerdere keren werd gebruikt in verschillende verpakkingen. Deze gekozen representatieve producten zijn weergegeven in een tabel (zie format tabel 1)

Tabel 1: Format tabel voor de gekozen representatieve producten per productcategorie

	Gekookte aardappel	Gefrituurde aardappel (friet)	Hash browns (rösti's)
Representatief product			
	Shaped mash	Gratin	Aardappelpuree
Representatief product			

Nadat één representatief product per productgroep was gekozen, zijn deze één voor één opgezocht in het programma InterSpec¹, waarin de hoeveelheden macronutriënten en de energetische waarde van het ingevoerde product getoond worden. Deze macronutriënten en de energetische waarde zijn per representatief product (per 100 gram) genoteerd en opgenomen in een tabel (zie format tabel 2).

		Rauwe aardappel	Gekookte aardappel	Gebakken aardappel	Gefrituurde aardappel (friet)	Hash browns (rösti's)	Shaped mash (aardappelpkroketjes)	Gratin	Aardappelpuree
Energie (kJ/kcal)									
Macronutriënten (gram)									
Koolhydraten									
Vet									
Eiwitten									
Voedingsvezels									

Naast het in kaart brengen van de gemiddelde hoeveelheden macronutriënten en energetische waarde per productcategorie, zijn de micronutriënten (de vitamines, mineralen en sporenelementen) in kaart gebracht op basis van de voedingswaardegegevens per productcategorie (figuur 1) aan de hand van het Nederlands Voedingsstoffenbestand van het RIVM (NEVO-online, z.d.). Deze bron is gekozen, omdat de productdatabase van Aviko niet beschikt over de informatie van de micronutriënten van de producten.

Tabel 3: Overzicht van alle micronutriënten die het lichaam nodig heeft

Vitaminen	Mineralen	Spoorelementen
Vitamine A	Calcium	Ijzer
Vitamine D	Magnesium	Jodium
Vitamine E	Fosfor	Koper
Vitamine K	Kalium	Zink
Vitamine C	Natrium	Selenium
Thiamine (B1)	Chloor	Mangaan
Riboflavine (B2)		Molybdeen
Niacine (B3)		Chroom
Pantotheenzuur (B5)		Fluoride
Vitamine B6		
Biotine (B8)		
Foliumzuur (B11)		
Vitamine B12		

Pagina | 14

categorie wordt daarom niet meegenomen in de resultatenverwerking van de micronutriënten. De vitaminen, mineralen en/of sporenelementen waarvan geen gegevens bekend zijn, zijn weergegeven met een grijsgekleurd vak.

Vervolgens zijn de gevonden hoeveelheden van de hierboven beschreven vitaminen, mineralen en sporenelementen overgenomen en weergegeven in een tabel (zie format tabel 4).

Tabel 4: Format tabel voor de resultaten van de hoeveelheden vitaminen, mineralen en sporenelementen per 100 gram per aardappelproductcategorie

		Rauwe aardappel	Gekookte aardappel	Gebakken aardappel	Gefrituurde aardappel (friet)	Hash browns (rösti's)	Shaped mash (aardappelkroketjes)	Gratin	Aardappelpuree
Vitaminen									
Retinol (Vitamine A) (µg)									
Vitamine D (µg)									
Vitamine E (mg)									
Vitamine K (mg)									
Vitamine C (mg)									
Thiamine (B1) (mg)									
Riboflavine (B2) (mg)									
Niacine (B3) (mg)									
Pantotheenzuur (B5) (mg)									
Vitamine B6									
Biotine (B8) (mg)									
Foliumzuur (B11) (µg)									
Vitamine B12 (µg)									
Mineralen									
Calcium (mg)									
Magnesium (mg)									
Fosfor (mg)									
Kalium (mg)									
Natrium (mg)									
Chloor (mg)									
Spoorelementen									
Ijzer (mg)									
Jodium (µg)									
Koper (mg)									
Zink (mg)									
Selenium (µg)									
Mangaan (mg)									
Molybdeen (mg)									
Chroom (mg)									
Fluoride (mg)									

2.3 Enquêteonderzoek

Deelvragen 2 en 3 zijn beantwoord met behulp van enquêteonderzoek. Hierbij is gebruik gemaakt van kwantitatief onderzoek in de vorm van een online enquête. Deze enquête is opgesteld met het enquêteprogramma Survio. De enquête is verzonden op 13 mei 2021 en is tien dagen opengezet. Na deze periode zijn de verzamelde gegevens uit de enquête geanalyseerd en verwerkt.

2.3.1 Respondenten

De opgestelde enquête is verdeeld onder de werknemers van Aviko Nederland via e-mail (bijlage I). Deze e-mail is verstuurd uit het bedrijfsmailadres j.schrama@aviko.nl. Om de respons te verhogen is na zeven dagen een herinneringsmail verstuurd naar de werknemers van Aviko Nederland. Deze herinneringsmail is opgenomen in bijlage II.

Aviko Nederland telt ruim 900 werknemers. Deze 900 werknemers hebben geen toegang tot de informatie over de voedingswaarde van aardappelproducten (met uitzondering van de 13 werknemers uit het productinnovatieteam). De voedingswaardegegevens worden voor Aviko door een extern laboratorium onderzocht en uitsluitend vrijgegeven aan het innovatieteam, opdat deze gegevens op de productverpakking kunnen worden vermeld ¹. De medewerkers van het productinnovatieteam, zijn niet op de hoogte van de voedingswaarden van aardappelproducten en vormen daarom een representatieve doelgroep. Daarnaast is deze werknemers verzocht om de enquête in hun persoonlijk netwerk te verspreiden.

Om de betrouwbaarheid en het bereik te vergroten, is de enquête gedeeld in het eigen netwerk. Dit is gedaan via Facebook en LinkedIn. Dit zijn in totaal 468 connecties.

Voor deze methode is gekozen, omdat wordt verwacht dat deze methode tot het hoogste aantal respondenten leidt binnen het beperkte tijdsbestek. Deze doelgroep omvat, naar verwachting, alle leeftijdsgroepen vanaf 18 jaar, alle opleidingsniveaus en alle seksen. Daarnaast is de prognose dat het bereik van de 900 Aviko medewerkers dermate breed is dat alle respondenten verspreid zijn over alle Nederlandse provincies.

Om de steekproefgrootte vast te stellen, is gebruik gemaakt van de formule (Checkmarket, z.d.):

$$n = N / (1 + (N) \times F^2)$$

Bij een betrouwbaarheid van 95% geldt:

n = aantal individuen in de steekproef

N = populatiegrootte → N = 14.070.340

(aantal inwoners van Nederland boven de 18 jaar in 2020) (CBS, 2020)

F = foutenmarge/nauwkeurigheid → F = 0,05

Met behulp van deze formule is vastgesteld dat voor een betrouwbaarheid van 95% 400 respondenten nodig zijn voor dit onderzoek.

2.3.2 Enquêtevragen

De online kwantitatieve enquête bestaat uit vijftien vragen, waarvan negen gesloten meerkeuzevragen (vragen 1 tot en met 9) en zes half-openvragen (vragen 10 tot en met 15). Voor de meerkeuzevragen is gekozen om de dataverwerking te vereenvoudigen. Voor de half-openvragen is gekozen om de respondent niet naar een bepaald antwoord te sturen en zo een zo eerlijk mogelijk antwoord van de respondent te krijgen. De enquête is opgenomen in bijlage III.

De opgestelde enquête is te categoriseren in de volgende onderdelen:

Demografie

De eerste vier vragen (vragen 1, 2, 3, en 4) gaan over de demografische gegevens van de respondenten: geslacht, leeftijd, woonplaats en opleidingsniveau.

- *Geslacht*: er is onderscheid gemaakt tussen de verschillende geslachten, om te onderzoeken of er sprake is van een verschil tussen mannen en vrouwen in de consumptie van aardappelproducten, het beeld van aardappelproducten en de manier waarop men wordt geïnformeerd over de voedingswaarde.
- *Leeftijd*: leeftijden zijn verdeeld in de onderstaande categorieën:
 - 18 – 24 jaar
 - 25 – 40 jaar
 - 41 – 55 jaar
 - 56 – 70 jaar
 - 71 jaar en ouder

Er is voor leeftijdscategorieën gekozen om een onderscheid te kunnen maken tussen verschillende generaties. De aardappelconsumptie blijkt per leeftijdscategorie te verschillen (RIVM, z.d.). Op deze manier kan onderzocht worden of dit te maken heeft met het beeld dat verschillende generaties van aardappelproducten hebben.

De leeftijdscategorie onder de 18 jaar is niet meegenomen in dit onderzoek, omdat het grootste deel van deze doelgroep niet kookt en/of inkopen doet.

- *Woonplaats*: dit onderscheid wordt gehanteerd om te onderzoeken of er regionale verschillen in de aardappelconsumptie zijn. Daarnaast is onderzocht of er sprake is van verschillen tussen landelijke en stedelijke regio's. De regio's zijn:
 - Regio Noord (Groningen/Drenthe/Friesland)
 - Regio Oost (Overijssel/Gelderland/Flevoland)
 - Regio Zuid (Limburg/Noord-Brabant)
 - Regio West (Noord-Holland/Zuid-Holland/Zeeland)
 - Rotterdam en/of randgemeente(n)
 - Utrecht en/of randgemeente(n)
 - Amsterdam en/of randgemeente(n)
 - Den Haag en/of randgemeente(n)
- *Opleidingsniveau*: het onderscheid tussen opleidingsniveaus is gemaakt om te achterhalen of opleidingsniveaus invloed hebben op de kennis en het beeld van aardappelproducten en of dit invloed heeft op de aardappelconsumptie. Het onderscheid in opleidingsniveau is als volgt:
 - Basisonderwijs
 - Lager/voorbereidend beroepsonderwijs (lbo/vmbo)
 - Middelbaar beroepsonderwijs (mbo/mavo)
 - Hoger algemeen voortgezet onderwijs (havo)
 - Voorbereidend wetenschappelijk onderwijs (vwo)
 - Hoger beroepsonderwijs (hbo)
 - Wetenschappelijk onderwijs (wo)

Aardappelconsumptie

De vragen 5, 6 en 7 gaan over de aardappelconsumptie van de consument. Onderzocht wordt **hoeveel** aardappelproducten geconsumeerd worden en of dit een relatie heeft met het beeld van deze aardappelproducten.

Gezondheidswaarde (deelvraag 2)

Tot deze categorie behoren de vragen 8 tot en met 11. Deze vragen gaan over de kennis van de consumenten over de gezondheidswaarde van aardappelen en aardappelproducten. Hierbij is gekeken naar de gezondheidsvoor- en nadelen die worden geassocieerd met een regelmatige aardappel-consumptie.

Informatieoverdracht (deelvraag 3)

De laatste enquêtevragen (vraagnummers 12 tot en met 15) gaan over hoe de consument zijn informatie over de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten heeft verkregen.

2.4 Data-analyse

2.4.1. Bronnenonderzoek (deelvraag 1)

Voor het beantwoorden van deelvraag 1 zijn gegevens overgenomen uit twee betrouwbare bronnen. Er is geen sprake van een analyse van de gevonden gegevens bij deze deelvraag. Alle gevonden waarden worden in tabellen verwerkt en opgenomen bij de resultaten in hoofdstuk 3.

2.4.2 Data-analyse enquêteonderzoek (deelvragen 2 en 3)

De gegevens uit de enquête zijn geanalyseerd en verwerkt. De antwoorden op de 9 meerkeuzevragen zijn in tabellen en grafieken weergegeven, opdat hier een conclusie uit getrokken kan worden. Daarnaast zijn 6 half gesloten vragen geanalyseerd en deze tekstantwoorden worden **gecategoriseerd aan de hand van kernwoorden** en verwerkt in een tabel (zie voorbeeld tabel 5).

Tabel 5: Voorbeeld van analyse half-openvraag (vraag 11)

Kernwoorden	Aantal keren genoemd
Veel koolhydraten	43 x (voorbeeld)
Gewichtstoename	26 x (voorbeeld)

Na deze analyse is een conclusie getrokken uit de gegevens van de enquête. Vervolgens is antwoord gegeven op de deelvragen 2 en 3.

Aan de hand van de antwoorden op de deelvragen is antwoord gegeven op de hoofdvraag: **“Hoe vormt de consument zich een beeld van de gezondheidswaarde van de aardappel en aardappelproducten?”**

3. Resultaten

In dit hoofdstuk worden de deelvragen beantwoord.

- 1) *Wat is de voedingswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten?*
- 2) *Met welke gezondheidsvoor- en nadelen worden de aardappel en aardappelproducten geassocieerd?*
- 3) *Hoe wordt de consument geïnformeerd over de voedingswaarde van de aardappel en aardappelproducten?*

Door twee erkende bronnen te gebruiken, namelijk de NEVO-tabel van het RIVM en de productdatabase van Aviko, is deelvraag 1 beantwoord. Deelvragen 2 en 3 zijn beantwoord met behulp van een enquête die is verspreid onder 900 werknemers van Aviko (waarvan 13 medewerkers die de productdatabase ter beschikking hebben) en het eigen netwerk: Facebook en LinkedIn (468 connecties in totaal). In totaal zijn er dus 1368 Nederlandse consumenten bereikt. 348 van deze Nederlandse consumenten hebben de enquête ingevuld. Dit is dus een responsratio van 25,4%.

De resultaten worden per deelvraag in een paragraaf beschreven.

3.1 Resultaten bronnenonderzoek (deelvraag 1)

Deze paragraaf bevat de resultaten van deelvraag 1: “*Wat is de voedingswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten?*”. De resultaten van deze vraag worden opgedeeld in twee delen: “Macronutriënten en energetische waarde” en “Micronutriënten”. Deze twee delen komen in de volgende sub-paragrafen aan bod.

3.1.1 Macronutriënten en energetische waarde

De macronutriënten en energetische waarde zijn onderzocht door het raadplegen van de productdatabase van Aviko. In onderstaande tabel (tabel 6) is een overzicht weergegeven van de gekozen representatieve producten per productcategorie.

Tabel 6: Overzicht van de representatieve producten per productcategorie

	Gekookte aardappel	Gefrituurde aardappel (friet)	Hash browns (rösti's)
Representatief product	Pre-cooked potatoes	9.5 mm fries uncoated	Hash browns triangle
	Shaped mash	Gratin	Aardappelpuree
Representatief product	Pommes duchesse	Gratin Cream & Cheese	Mash (potato/butter/milk)

De gevonden hoeveelheden koolhydraten, vetten, eiwitten, voedingsvezels en de energetische waarde zijn te vinden in onderstaande tabel (tabel 7).

Tabel 7: Hoeveelheden energie en macronutriënten per 100 gram per productcategorie

	Rauwe aardappel	Gekookte aardappel	Gebakken aardappel	Gefrituurde aardappel (friet)	Hash browns (rösti's)	Shaped mash (aardappelkroketjes)	Gratin	Aardappelpuree
Energie (kJ/kcal)	343/82	356/85	461/110	1143/273	1013/243	1084/259	976/233	425/101
Macronutriënten (gram)								
Koolhydraten	19	18	20,3	32,8	25,5	22	14	14,4
Vet	0	0	1,6	13,2	14,1	17,5	17,5	3,6
Eiwitten	2	2,1	2,4	3,8	2,3	2,3	4,5	1,9
Voedingsvezels	1,8	2,1	2,4	3,8	2,8	2	1,1	1,8

3.1.2 Micronutriënten

Naast de macronutriënten zijn de micronutriënten in kaart gebracht. Een overzicht met de in kaart gebrachte micronutriënten is te vinden in tabel 2.

Voor de gehalten micronutriënten is de NEVO-tabel van het RIVM (NEVO-online, z.d.) geraadpleegd. De gevonden waarden zijn overgenomen uit deze NEVO-tabel en in kaart gebracht in onderstaande tabel (tabel 8). De gegevens die niet gevonden zijn in de NEVO-tabel zijn weergegeven met een grijsgekleurd vak.

Tabel 8: Hoeveelheden vitaminen, mineralen en sporenelementen per 100 gram per productcategorie

		Rauwe aardappel	Gekookte aardappel	Gebakken aardappel	Gefrituurde aardappel (friet)	Hash browns (rösti's)	Shaped mash (aardappelkroketjes)	Gratin	Aardappelpuree
Vitaminen									
Retinol (Vitamine A) (µg)		1	1	46	0	0	13		16
Vitamine D (µg)		0	0	0,4	0	0	0,1		0,1
Vitamine E (mg)		0	0	0,1	0,6	0,6			0,2
Vitamine K (mg)		0	0	0	0	0	0		0
Vitamine C (mg)		14	9	8	17	17	5		7
Thiamine (B1) (mg)		0,12	0,06	0,06	0,07	0,07	0,08		0,06
Riboflavine (B2) (mg)		0,04	0,01	0,01	0,03	0,03	0,08		0,06
Niacine (B3) (mg)		0	0	0	0	0	0		0
Pantotheenzuur (B5) (mg)		0	0	0	0	0	0		0
Vitamine B6		0,3	0,19	0,18	0,17	0,17	0,26		0,15
Biotine (B8) (mg)		0	0	0	0	0	0		0
Foliumzuur (B11) (µg)		23	17,6	11	17,4	17,4	2		14,5
Vitamine B12 (µg)		0	0	0	0	0	0		0,12
Mineralen									
Calcium (mg)		6	9	9	9	9	44		38
Magnesium (mg)		22	19	18	21	21			17
Fosfor (mg)		60	41	40	77	77	49		57
Kalium (mg)		450	344	327	426	426	360		292
Natrium (mg)		2	4	5	34	433	466		21
Chloor (mg)		0	0	0	0	0	0		0
Spoorelementen									
Ijzer (mg)		0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,9		0,4
Jodium (µg)		2,5	2,5	2,4					5,7
Koper (mg)		0,09	0,08	0,07	0,11	0,11			0,06
Zink (mg)		0,37	0,33	0,31	0,37	0,37			0,35
Selenium (µg)		1	0	0	1	1			0
Mangaan (mg)		0	0	0	0	0	0		0
Molybdeen (mg)		0	0	0	0	0	0		0
Chroom (mg)		0	0	0	0	0	0		0
Fluoride (mg)		0	0	0	0	0	0		0

3.2 Resultaten enquête

Om de deelvragen 2 en 3 te beantwoorden, is een enquête opgesteld. Deze enquête is verspreid onder de 900 werknemers van Aviko Nederland via e-mail en verdeeld onder het persoonlijk netwerk: Facebook en LinkedIn. In totaal zijn er 1368 consumenten bereikt. De enquête is ingevuld door 348 respondenten (responsratio: 25,4%). Van deze 348 respondenten zijn 157 respondenten werknemers van Aviko en hun persoonlijke netwerk, en 191 respondenten zijn afkomstig van het

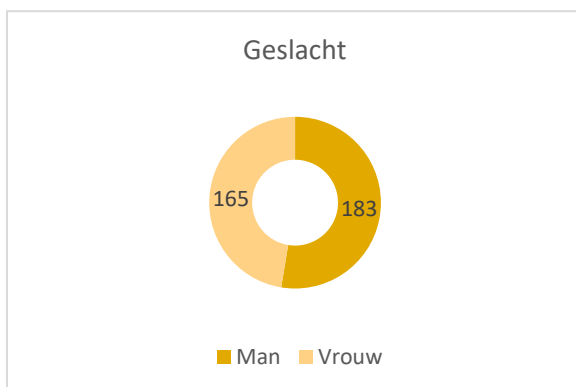
eigen netwerk van de onderzoeker. Met een aantal respondenten van 348 is de betrouwbaarheid van 95% niet behaald; daarvoor waren 400 respondenten nodig.

De enquêtevragen zijn opgenomen in bijlage III. Deze enquête is opgedeeld in vier delen: demografie, aardappelconsumptie, gezondheidswaarde en informatieoverdracht. Deze delen zijn geanalyseerd en in onderstaande sub-paragrafen zijn de resultaten uit deze analyses weergegeven.

3.2.1 Demografie

In deze sub-paragraaf worden de demografische gegevens van de respondenten beschreven. Deze gegevens komen uit de vragen 1 t/m 4. De resultaten van deze vragen worden per vraag in onderstaande grafieken en cirkeldiagrammen weergegeven. De verdere uitwerkingen van de demografische gegevens zijn te vinden in bijlage IV-A.

1. Wat is je geslacht?

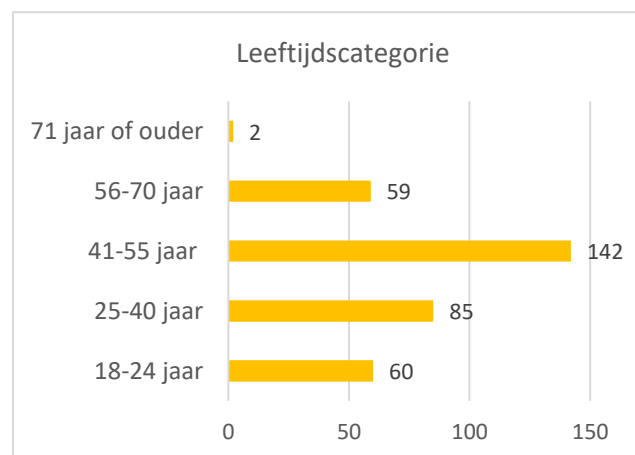


Figuur 2: Man-vrouwverdeling respondenten in aantallen (n=348)

Bij vraag 1: “Wat is je geslacht?” waren drie antwoordmogelijkheden: man, vrouw en anders. De resultaten van deze vraag geven weer dat de antwoordmogelijkheid “anders” niet is gekozen. Daarnaast is in het cirkeldiagram (figuur 2) te zien dat het mannelijke geslacht meer wordt vertegenwoordigd dan het vrouwelijke geslacht: de man-vrouwverdeling is 183 mannen (52,6%) en 165 vrouwen (47,4%).

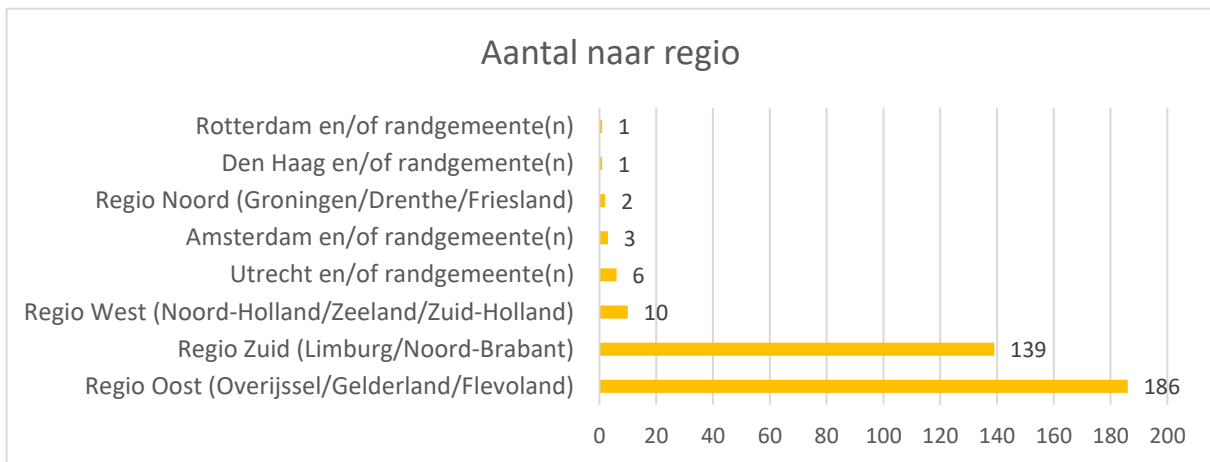
2. Wat is je leeftijd?

Naast de vraag naar het geslacht van de respondenten is gevraagd naar de leeftijdscategorie waar de respondenten zich nu in bevinden. De verdeling van deze leeftijdscategorieën is weergegeven in de grafiek hiernaast (figuur 3). De meest vertegenwoordigde leeftijdscategorie is de categorie “41-55 jaar” (40,8%). Deze categorie wordt gevolgd door de categorie “25-40 jaar” (24,4%). Daarna komen de categorieën “18-24 jaar” (17,2%), “56-70 jaar” (17,0%), en als laatste de categorie van 71 jaar of ouder met 2 respondenten (0,6%).



Figuur 3: Verdeling van leeftijdscategorieën van de respondenten in aantallen (n=348)

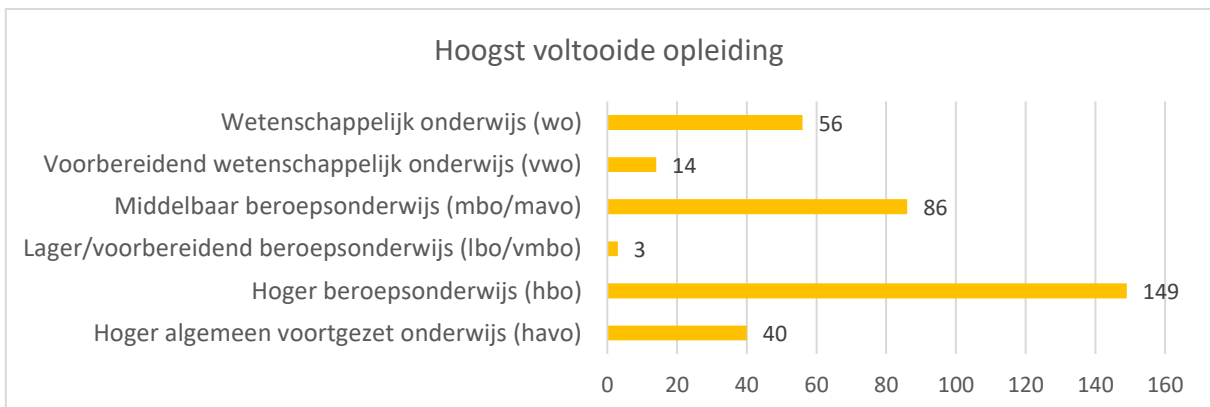
3. In welke regio ben je woonachtig?



Figuur 4: Verspreiding van woonregio's van de respondenten in aantallen (n=348)

Ook de woonregio van de respondenten is achterhaald met behulp van de vraag "In welke regio ben je woonachtig?". De resultaten van deze vraag zijn weergegeven in figuur 4. De meest vertegenwoordigde regio is "Regio Oost" met 186 respondenten (53,4%). Deze regio wordt gevolgd door "Regio Zuid" met 139 respondenten (39,9%). Naast deze twee vertegenwoordigde regio's is er een klein aantal respondenten dat de andere regio's vertegenwoordigt: Regio West (2,9%), Regio Noord (Groningen/Drenthe/Friesland) (0,6%) Amsterdam en/of randgemeente(n) (0,9%), Rotterdam en/of randgemeente(n) (0,3%), Utrecht en/of randgemeente(n) (1,7%) en Den Haag en/of randgemeente(n) (0,3%).

4. Wat is je hoogst voltooide opleiding?



Figuur 5: Verdeling van opleidingsniveau van de respondenten in aantallen (n=348)

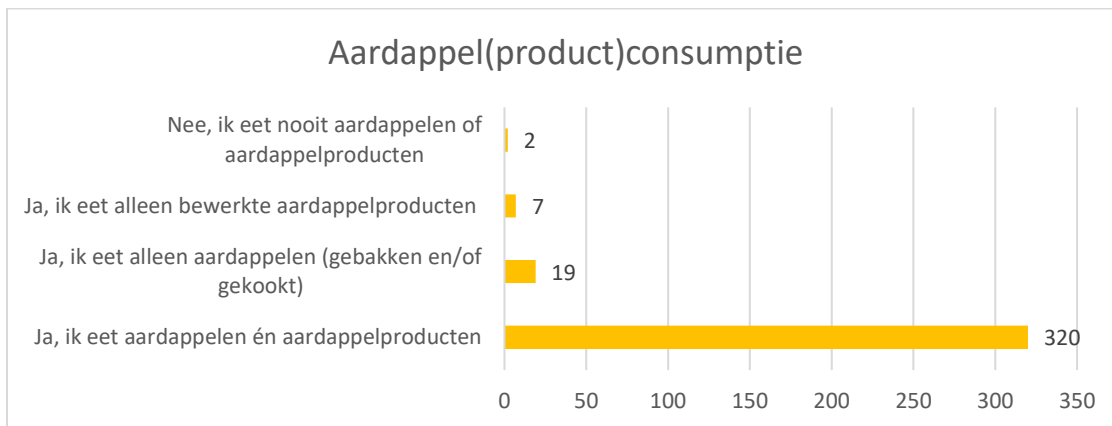
Het opleidingsniveau van de respondenten is in kaart gebracht in figuur 5 met behulp van de vraag: "Wat is je hoogst voltooide opleiding?". Het grootste aantal respondenten heeft het hoger beroepsonderwijs (hbo) voltooid, namelijk 149 respondenten (42,8%). Deze groep wordt gevolgd door de respondenten die het middelbaar beroepsonderwijs hebben voltooid, namelijk 86 respondenten (24,7%). Daarnaast is het wetenschappelijk onderwijs vertegenwoordigd door 56 respondenten (16,1%). De overige respondenten hebben het hoger algemeen voortgezet onderwijs

(40 respondenten (11,5%)), het lager/voorbereidend beroepsonderwijs (3 respondenten (0,9%)), of het voorbereidend wetenschappelijk onderwijs (14 respondenten (4,0%)) voltooid.

3.2.2 Aardappelconsumptie

Om te achterhalen welke aardappelproducten worden geconsumeerd en in welke mate is een aantal vragen gesteld over de aardappelconsumptie van de consument. Dat zijn de vragen 5, 6 en 7. De resultaten van deze vragen worden per vraag hieronder beschreven. De volledige analyse naar de demografische gegevens (geslacht, leeftijd, woonplaats en opleidingsniveau) bij deze vragen is te vinden in bijlage IV-B.

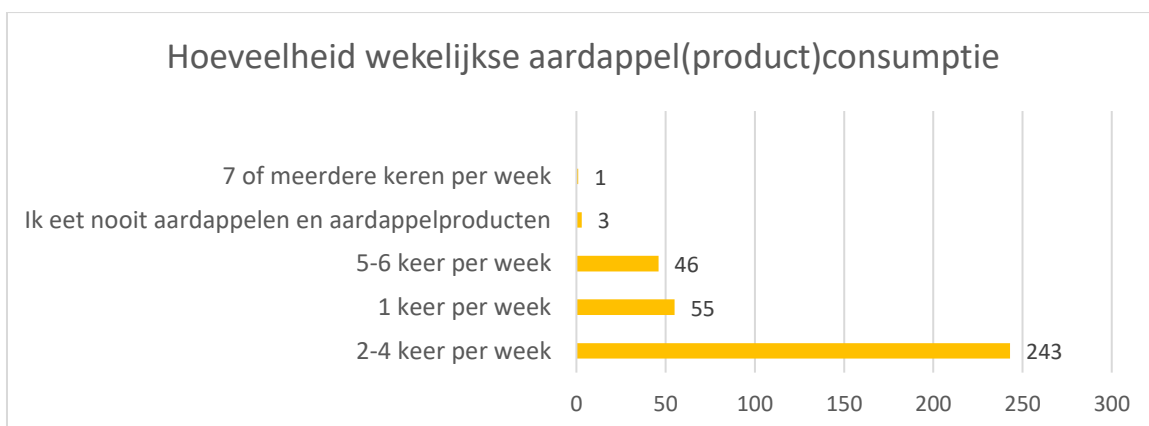
5. Eet je wel eens aardappelen en/of aardappelproducten?



Figuur 6: Aardappelconsumptie van de respondenten in aantallen (n=348)

Bij deze vraag wordt geïnventariseerd of de respondenten aardappelen en/of aardappelproducten eten of niet (zie figuur 6). 320 respondenten (92,0%) geven dat ze aardappelen én aardappelproducten eten. 19 respondenten (5,5%) eten alleen gekookte of gebakken aardappelen, 7 respondenten (2,0%) alleen bewerkte aardappelproducten en 2 respondenten (0,6%) geven aan dat ze nooit aardappelen of aardappelproducten eten. Hierin waren verder geen verschillen te zien tussen leeftijdscategorieën, geslachten, woonregio of opleidingsniveau (bijlage IV-B, pagina 55).

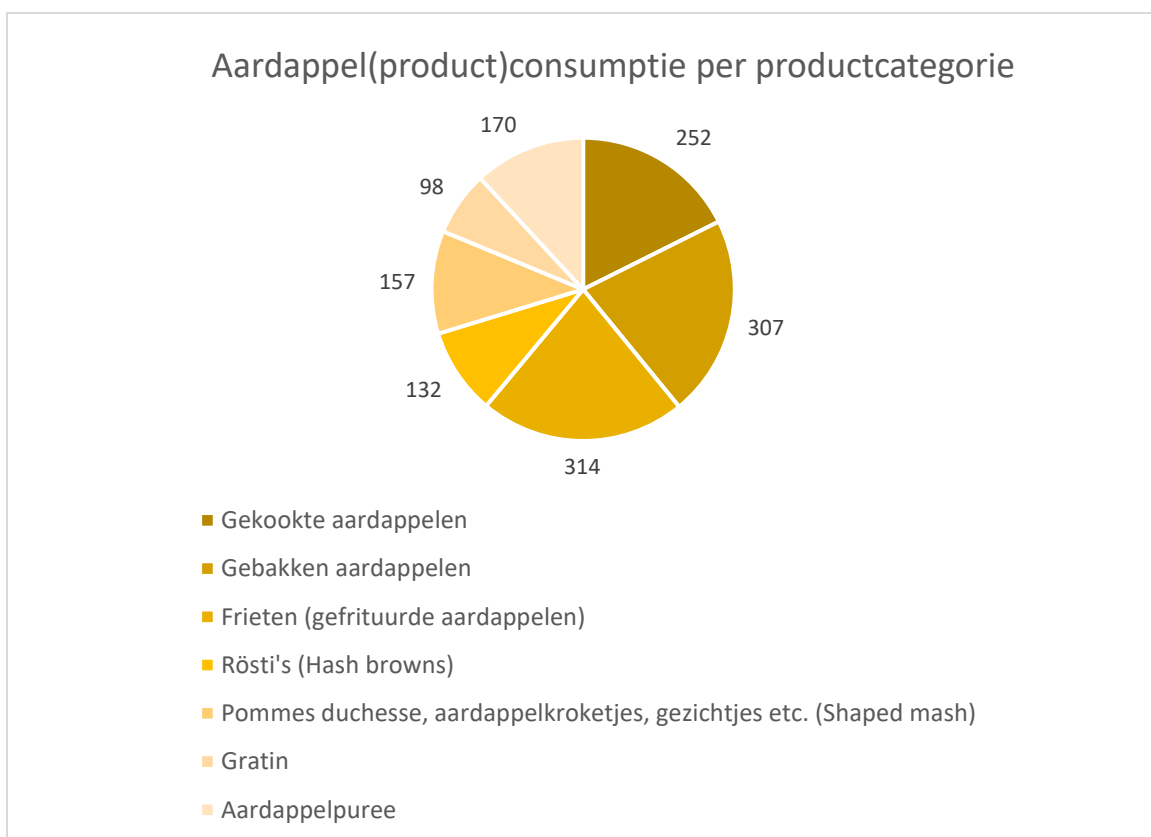
6. Zo ja, hoe vaak per week eet je aardappelen of aardappelproducten?



Figuur 7: Hoeveelheid wekelijkse aardappel(product)consumptie van de respondenten in aantallen (n=348)

Uit figuur 7 blijkt dat het grootste aantal respondenten 2-4 keer per week aardappelen of aardappelproducten eet, namelijk 243 respondenten (69,8%). Met een verschil van 188 respondenten wordt deze categorie gevolgd door de categorie “1 keer per week” met 55 respondenten (15,8%). Bijna een even groot aantal respondenten (46 respondenten (13,2%)) consumeert 5-6 keer per week aardappelen of aardappelproducten. Een klein aantal (3 respondenten (0,9%)) consumeert nooit aardappelen of aardappelproducten en één respondent (0,3%) consumeert 7 of meerdere keren per week aardappelen of aardappelproducten. Ook hierin waren geen verschillen te zien tussen leeftijdscategorieën, geslachten, woonregio of opleidingsniveau (bijlage IV-B, pagina 57).

7. *Wanneer je aardappelproducten eet, welke aardappelproducten eet je dan? (Meerdere antwoorden mogelijk)*



Figuur 8: Weergave van welke aardappelproductcategorieën er door de respondenten per week worden geconsumeerd in aantallen (n=348)

In figuur 8 wordt de aardappel(product)consumptie per productcategorie weergegeven. Frieten worden door de respondenten het meeste geconsumeerd. 314 respondenten (90,2%) consumeren frieten. Deze productcategorie wordt gevolgd door de productcategorie “Gebakken aardappelen”. Gebakken aardappelen worden geconsumeerd door 307 van de 348 respondenten (88,2%). Daarnaast worden gekookte aardappelen (252 respondenten (72,4%)) in grote mate geconsumeerd. Hierna komen de volgende productcategorieën: “Aardappelpuree” (170 respondenten (48,9%)), “Shaped mash” (157 respondenten (45,1%)) en “Rösti’s” met 132 respondenten (37,9%). De minst geconsumeerde productcategorie is “Gratin” met 98 respondenten (28,2%).

Wanneer er wordt gekeken naar de verschillende leeftijdscategorieën (bijlage IV-B, pagina 59), is er te zien dat van de 25-40 jarigen (55,3% van de 25-40 jarigen) minder respondenten zijn die gekookte aardappelen consumeren dan de 18-24 jarigen (71,7 %), 41-55 jarigen (76,8%) en 56-70 jarigen (86,4%). Daarnaast consumeert van de respondenten waarvan de hoogst voltooide opleiding het voorbereidend wetenschappelijk onderwijs is (vwo) maar 42,9% gekookte aardappelen. Dit is de helft ten opzichte van andere opleidingsniveaus ($\pm 80,0\%$). Tussen andere demografische groepen en aardappelproducten zijn er geen tot zeer kleine verschillen te zien.

3.2.3 Gezondheidswaarde (deelvraag 2)

De vragen over de gezondheidswaarde van de aardappel en aardappelproducten (vragen 9 t/m 11) beantwoorden deelvraag 2. De halfopen vragen worden gecategoriseerd en verwerkt in tabellen om weer te geven welke soort open antwoorden zijn gegeven op de desbetreffende vraag. Hieronder worden de resultaten van de vragen weergegeven. De volledige analyse naar de demografische gegevens (geslacht, leeftijd, woonplaats en opleidingsniveau) bij deze vragen is te vinden in bijlage IV-C.

8. Welke voordelen betreffende de voedingswaarde (links) vind jij bij onderstaande aardappelproducten passen? (Meerdere antwoorden mogelijk)

Tabel 9: Voordelen betreffende de voedingswaarde die worden geassocieerd met de aardappelproductcategorieën in aantallen (n=348)

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPEL ELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Laag aantal calorieën	223	11	6	5	5	3	61	120
Bevat weinig koolhydraten	53	15	13	9	11	6	28	270
Bevat weinig suiker	226	136	110	78	73	71	135	104
Bevat weinig vet	310	21	7	9	14	13	137	31
Bevat gezonde vetten	132	61	33	33	30	28	62	171
Bevat veel eiwitten	70	34	25	37	39	70	77	201
Bevat veel vezels	155	85	57	68	52	55	70	171
Bevat veel vitaminen en mineralen	224	75	40	41	36	42	92	113

Legenda

310-270	269-171	170-85	84-52	51-33	32-21	20-13	12-3
---------	---------	--------	-------	-------	-------	-------	------

In bovenstaande tabel (tabel 9) is te zien hoe vaak de respondenten hebben aangegeven dat een bepaald gezondheidsvoordeel bij een bepaalde productcategorie past. De groengekleurde vakken zijn het vaakst aangekruist, de geelgekleurde vakken zitten ertussenin en de

roodgekleurde vakken zijn het minst vaak aangekruist. De productcategorieën die de meeste groengekleurde vakken bevatten, hebben volgens de consumenten dus de meeste gezondheidsvoordelen en de productcategorieën met de roodgekleurde vakken de minste gezondheidsvoordelen. Hierin waren verder geen verschillen te zien tussen leeftijdscategorieën, geslachten, woonregio of opleidingsniveau (bijlage IV-C, pagina 64).

9. Welke nadelen betreffende de voedingswaarde (links) vind jij bij onderstaande aardappelproducten passen? (Meerdere antwoorden mogelijk)

Tabel 10: Nadelen betreffende de voedingswaarde die worden geassocieerd met de aardappelproductcategorieën in aantallen (n=348)

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Hoog aantal calorieën	49	166	271	214	226	240	102	35
Bevat veel koolhydraten	203	209	231	215	217	222	201	63
Bevat veel suiker	42	60	90	112	131	127	69	159
Bevat veel vet	7	180	274	232	217	211	66	33
Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)	9	136	237	195	204	192	54	65
Bevat weinig eiwitten	140	137	165	144	140	116	123	137
Bevat weinig vezels	97	103	145	127	138	127	129	159
Bevat weinig vitaminen en mineralen	73	111	184	154	158	138	105	135

Legenda

274-240	239-222	221-180	179-131	130-111	110-73	72-33	32-7
---------	---------	---------	---------	---------	--------	-------	------

In bovenstaande tabel (tabel 10) is te zien hoe vaak de respondenten hebben aangegeven dat een bepaald gezondheidsnadeel bij een bepaalde productcategorie past. De roodgekleurde vakken zijn het vaakst aangekruist, de geelgekleurde vakken zitten ertussenin en de groengekleurde vakken zijn het minst vaak aangekruist. De productcategorieën die de meeste groengekleurde vakken bevatten, hebben volgens de consumenten dus de minste gezondheidsnadelen en de productcategorieën met de roodgekleurde vakken de meeste gezondheidsnadelen. Hierin waren verder geen verschillen te zien tussen leeftijdscategorieën, geslachten, woonregio of opleidingsniveau (bijlage IV-C, pagina 70).

10. Zijn er bepaalde gezondheidsvoordelen die je denkt te zullen ervaren bij regelmatige aardappelconsumptie?

Tabel 11: Aantal "Nee" en "Ja, namelijk..." antwoorden op vraag 10 (n=348)

Antwoordmogelijkheid	Nee	Ja, namelijk...
Aantal reacties	250	98
Percentage	(71,8%)	(28,2%)

In tabel 11 is te zien dat 246 respondenten (71,8%) op deze vraag "Nee" hebben geantwoord en denken dat ze geen gezondheidsvoordelen zullen ervaren bij regelmatige aardappelconsumptie. 102 respondenten (28,2%) denken wel gezondheidsvoordelen te zullen ervaren bij regelmatige aardappelconsumptie. Hier is tussen de verschillende demografische groepen geen verschil te zien (bijlage IV-C, pagina 78).

Tabel 12: Open antwoorden op vraag 10 in kernwoorden genoemd van meest naar minst aantal keren genoemd

De open antwoorden bij de antwoordmogelijkheid "Ja, namelijk..." zijn gecategoriseerd in kernwoorden en weergegeven in tabel 12. Daarnaast is ook het aantal keren dat een antwoord binnen die categorie is gegeven, weergegeven. Een aantal respondenten gaf meer dan één gezondheidsvoordeel aan*. Daarom is het totale aantal meer dan het aantal respondenten. Het antwoord dat het meest werd gegeven, staat bovenaan in de tabel en het antwoord dat het minste werd gegeven staat onderaan in de tabel.

Kernwoorden	Aantal keren genoemd
Vitaminen en mineralen	31 x
Goede voedingsstoffen/gezond	25 x
Veel vezels	22 x
Benodigde koolhydraten	16 x
Geeft energie	12 x
Verzadiging	10 x
Laag in calorieën	5 x
Gezonder dan andere koolhydraatbronnen	4 x
Weinig vet	4 x
Geen suiker	4 x
Natuurlijk product	4 x
Veel eiwitten	3 x
Fysieke groei	3 x
*Totaal	142 x

11. Zijn er bepaalde gezondheidsnadelen die je denkt te zullen ervaren bij regelmatige aardappelconsumptie?

Tabel 13: Aantal "Nee" en "Ja, namelijk..." antwoorden op vraag 11 (n=348)

Antwoordmogelijkheid	Nee	Ja, namelijk...
Aantal reacties	246	102
Percentage	(70,7%)	(29,3%)

In tabel 13 is te zien dat 250 respondenten (70,2%) op deze vraag "Nee" hebben geantwoord en denken geen gezondheidsnadelen te zullen ervaren bij regelmatige aardappelconsumptie. Daarnaast hebben 98 respondenten (29,3%) "Ja, namelijk..." geantwoord. Deze respondenten denken wel gezondheidsnadelen te zullen ervaren bij regelmatige aardappelconsumptie. Hierbij is er geen verschil te zien tussen de verschillende groepen binnen de leeftijdscategorieën, geslachten, woonregio's en opleidingsniveaus (bijlage IV-C, pagina 81).

Tabel 14: Open antwoorden op vraag 11 in kernwoorden genoemd van meest naar minst aantal keren genoemd

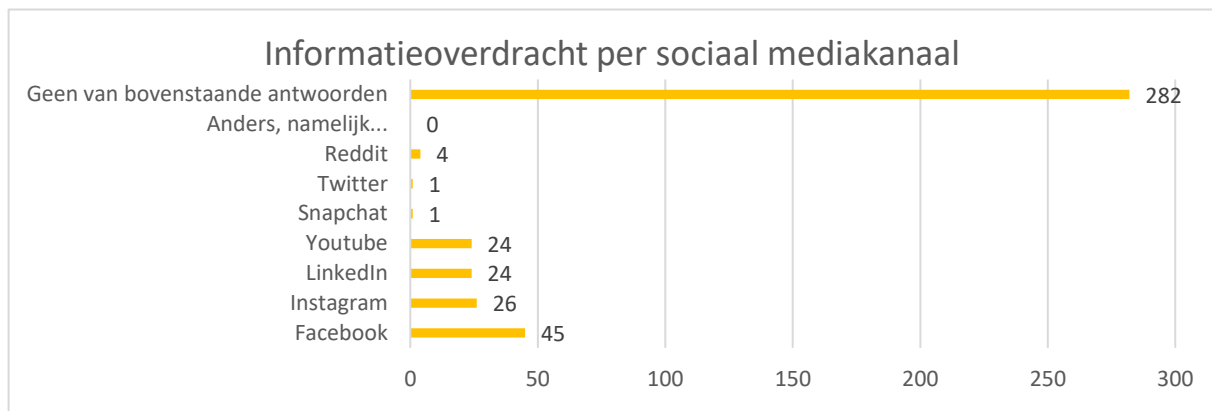
De open antwoorden bij de antwoordmogelijkheid "Ja, namelijk..." zijn gecategoriseerd in kernwoorden en weergegeven in tabel 14. Daarnaast is het aantal keren dat een antwoord binnen die categorie is gegeven, weergegeven. Een aantal respondenten gaf meer dan één gezondheidsnadel aan*. Daarom is het totale aantal meer dan het aantal respondenten. Het antwoord dat het meest werd gegeven staat bovenaan in de tabel en het antwoord dat het minste werd gegeven staat onderaan in de tabel.

Kernwoorden	Aantal keren genoemd
Veel koolhydraten	44 x
Dikmaker	29 x
Veel vet (gebakken aardappelen)	17 x
Veel calorieën	10 x
Te weinig voedingsstoffen	5 x
Zetmeel zet zich om in suiker	5 x
Eenzijdige voeding	4 x
*Totaal	114 x

3.2.4 Informatieoverdracht (deelvraag 3)

Als laatste zijn vragen gesteld over de informatieoverdracht van de voedingswaarden van de aardappel en aardappelproducten. Geslacht, leeftijd, woonplaats en opleidingsniveau zijn belangrijke aspecten die ook bij deze vragen worden meegenomen. Hieronder zijn de resultaten van deze vragen weergegeven. De volledige analyse naar de demografische gegevens (geslacht, leeftijd, woonplaats en opleidingsniveau) bij deze vragen is te vinden in bijlage IV-D.

12. Via welke sociale mediakanalen krijg jij informatie over de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten? (Meerdere antwoorden mogelijk)

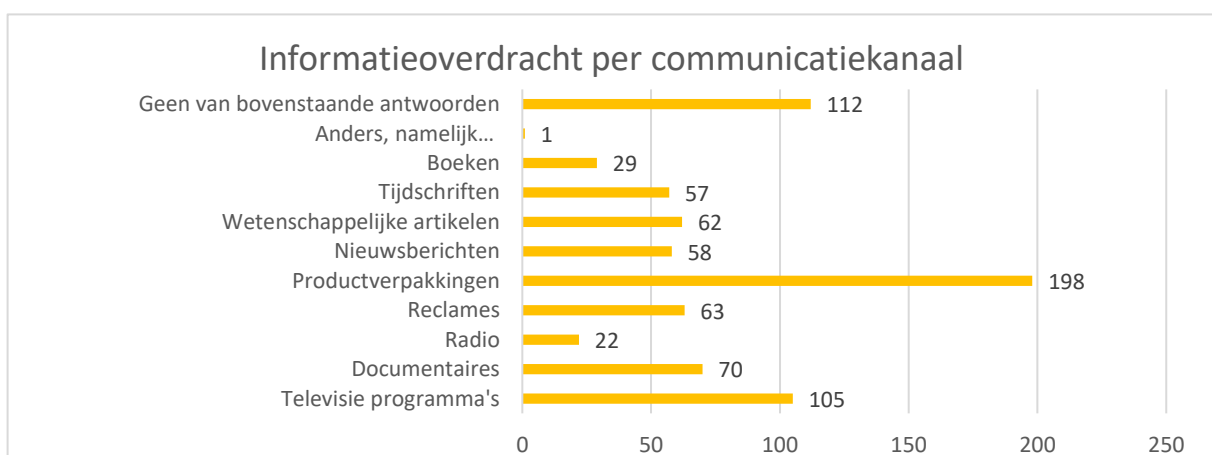


Figuur 9: Soorten sociale mediakanalen waarvan respondenten informatie krijgen over de voedingswaarde van de aardappel en aardappelproducten in aantallen (n=348)

In figuur 9 is te zien dat het grootste deel van de respondenten (282 respondenten (81,0%)) aangeeft geen informatie te krijgen over de voedingswaarde van de aardappelen en aardappelproducten via sociale mediakanalen. De groep die wel informatie hierover krijgt via sociale media is klein. Wanneer de respondenten informatie krijgen via sociale mediakanalen is dit met name via Facebook, gevolgd door Instagram, LinkedIn en YouTube. Het antwoord “Anders, namelijk...” is door geen respondent gegeven. Andere sociale mediakanalen zijn dus niet van toepassing op deze vraag.

Wanneer wordt gekeken naar leeftijd, blijkt dat de 18-25 jarigen vaker informatie krijgen via sociale mediakanalen dan oudere leeftijdscategorieën. Dit is ook het geval bij de respondenten die de havo als hoogst voltooide opleiding hebben. Verder zijn er geen verschillen tussen geslachten en woonregio's (bijlage IV-D, pagina 85).

13. Via welke communicatiekanalen krijg jij informatie over de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten? (Meerdere antwoorden mogelijk)



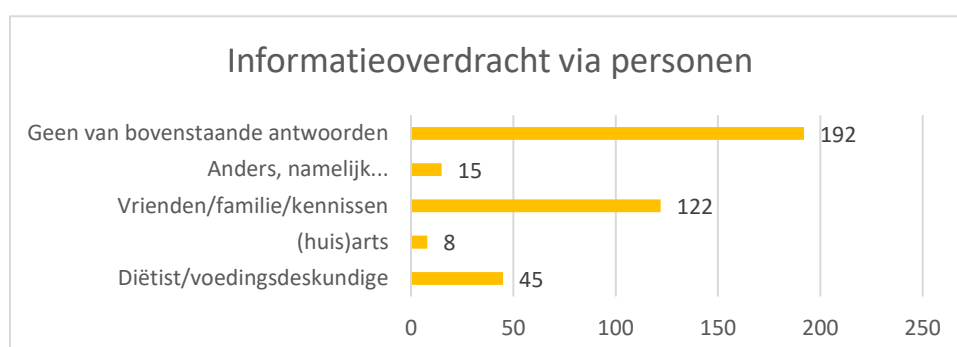
Figuur 10: Soorten communicatiekanalen waarvan respondenten informatie krijgen over de voedingswaarde van de aardappel en aardappelproducten in aantallen (n=348)

198 respondenten (56,9%) geven aan dat ze informatie krijgen over de voedingswaarde via de productverpakkingen. Ook via televisieprogramma's krijgen veel respondenten (30,2%) informatie over de voedingswaarde. Daarnaast geven 112 respondenten (32,2%) aan dat ze niet via communicatiekanalen geïnformeerd worden over de voedingswaarden. Over de rest van de

mogelijke antwoorden zijn de respondenten verdeeld (figuur 10). Bij de antwoordmogelijkheid “Anders, namelijk...” heeft één respondent aangegeven dat hij geïnformeerd wordt over de voedingswaarde via een kookwebsite.

Ook blijkt uit de resultaten dat 41-55 jarigen (35,9%) vaker worden geïnformeerd door middel van televisieprogramma's dan 25-40 jarigen (20,0%). De respondenten binnen de leeftijdscategorie 18-25 jarigen (26,7%) worden vaker geïnformeerd via reclames dan de overige leeftijdscategorieën. 41-55 jarigen (21,1%) en 56-70 jarigen (23,7%) worden vaker geïnformeerd door middel van tijdschriften dan de 18-24 jarigen (8,3%) en 25-40 jarigen (9,4%). Verder zijn er geen verschillen tussen woonregio's of geslachten, maar wel tussen opleidingsniveaus. Respondenten waarvan de hoogst voltooide opleiding het vwo is (42,9%), worden vaker geïnformeerd via televisieprogramma's dan de respondenten die de havo als hoogst voltooide opleiding hebben (22,5%). Deze resultaten betreft de demografische gegevens zijn terug te vinden in bijlage IV-D, vanaf pagina 90.

14. Via welke personen krijg jij informatie van de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten? (Meerdere antwoorden mogelijk)



Figuur 11: Personen waarvan respondenten informatie krijgen over de voedingswaarde van de aardappel en aardappelproducten in aantallen (n=348)

192 respondenten (55,2%) geven aan niet via bepaalde personen geïnformeerd te worden over de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten. Een andere grote groep respondenten (122 respondenten (35,1%)) geeft aan via vrienden, familie of kennissen geïnformeerd te worden over de voedingswaarde. Hierna volgt de diëtist/voedingsdeskundige (45 respondenten (12,9%)) en de huisarts met 8 respondenten (2,3%) (figuur 11). Op de antwoordmogelijkheid “Anders, namelijk...” werd als volgt gereageerd (tabel 16):

Tabel 15: Open antwoord vraag 14 “Anders, namelijk...” in kernwoorden genoemd van meest naar minst aantal keren genoemd

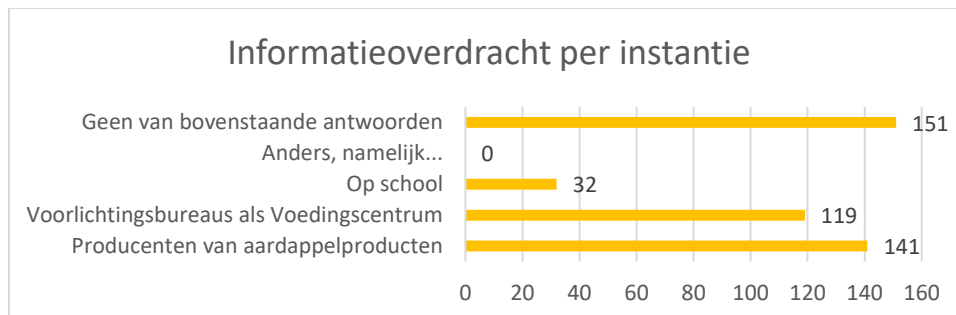
Kernwoorden	Aantal keren genoemd
Werk	13 x
Partner	2 x

De open antwoorden bij de antwoordmogelijkheid “Anders, namelijk...” zijn gecategoriseerd in kernwoorden en weergegeven in de tabel hierboven.

Tussen geslachten is bij deze vraag geen verschil te zien (bijlage IV-D, pagina 95). Wel blijkt uit de resultaten dat 56-70 jarigen (20,3%) het vaakst door de diëtist/voedingsdeskundige worden geïnformeerd over de voedingswaarde ten opzichte van de andere leeftijdscategorieën. Regio West

wordt vaak geïnformeerd door familie, vrienden en kennissen (60,0%) ten opzichte van Regio Oost (31,7%). Tussen opleidingsniveaus zijn geen verschillen te zien (bijlage IV-D, pagina 97).

15. Via welke instanties krijg jij informatie van de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten? (Meerdere antwoorden mogelijk)



Figuur 12: Soorten instanties waarvan respondenten informatie krijgen over de voedingswaarde van de aardappel en aardappelproducten in aantallen (n=348)

De laatste vraag van de enquête gaat over de informatieoverdracht van de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten via verschillende instanties. De resultaten van deze vraag zijn weergegeven in figuur 12. De grootste groep respondenten (151 respondenten (43,4%)) geeft hierbij aan niet geïnformeerd te worden over de voedingswaarde via een bepaalde instantie. 141 respondenten (40,5%) geven aan geïnformeerd te worden door producenten van aardappelproducten en 119 respondenten (34,2%) worden geïnformeerd door voorlichtingsbureaus als het Voedingscentrum. 69 respondenten (19,8%) gaven aan dat ze door producenten én voorlichtingsbureaus worden geïnformeerd. Het antwoord “Ja, namelijk...” is door geen respondent gegeven.

Mannen (45,4%) worden vaker door aardappelproducenten geïnformeerd dan vrouwen (35,2%) (bijlage IV-D, pagina 98). Vrouwen worden weer vaker geïnformeerd door voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum (7,5% meer). 25-40 jarigen (38,8%) en 41-55 jarigen (38,0%) worden vaker door voorlichtingsbureaus geïnformeerd dan 18-24 jarigen (23,3%) en 56-70 jarigen (25,4%). Respondenten die het wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid worden het vaakst geïnformeerd via voorlichtingsbureaus (50,0%) ten opzichte van andere opleidingsniveaus. Andere opleidingsniveaus worden met name geïnformeerd door producenten van aardappelproducten (bijlage IV-D, pagina 102).

4. Discussie

In dit hoofdstuk wordt beschreven hoe het onderzoek is verlopen en waar aandachtspunten zitten om rekening mee te houden bij het formuleren van de conclusies op de hoofdvraag en deelvragen. Eerst wordt gereflecteerd op de onderzoeksopzet. Daarna komt de reflectie op de onderzoeksresultaten aan bod. Het doel van dit onderzoek is: achterhalen hoe de consument zich een beeld vormt van de voedingswaarde van de onbewerkte aardappel en van aardappelproducten.

Er is gebruik gemaakt van twee erkende bronnen, namelijk de NEVO-tabel van het RIVM en de productdatabase van Aviko, voor het verkrijgen van betrouwbare informatie over de voedingswaarden van aardappelen en aardappelproducten voor het beantwoorden van deelvraag 1. Daarnaast is een enquêteonderzoek gedaan voor het beantwoorden van de deelvragen 2 en 3.

4.1 Discussie onderzoeksopzet

4.1.1 Bronnenonderzoek

Voor het beantwoorden van deelvraag 1 is gebruik gemaakt van twee erkende bronnen, namelijk de NEVO-tabel en de productdatabase van Aviko. Officieel is hierbij dus niet te spreken van bronnenonderzoek, omdat er twee bronnen van tevoren zijn geselecteerd. Er had voor gekozen kunnen worden om alleen gebruik te maken van de NEVO-tabel, maar dit is niet gedaan omdat de NEVO-tabel niet over de macronutriënten van gratin beschikt. Aviko beschikt wel over deze gegevens.

De productdatabase van Aviko en de NEVO-tabel van het RIVM zijn niet vergeleken met eventuele andere geschikte bronnen. Hierdoor kunnen de gegevens afwijken van andere bronnen. Echter zullen deze afwijkingen niet groot zijn en wellicht te verklaren zijn door het feit dat andere ingrediënten zijn gebruikt in de producten die in de andere bronnen worden weergegeven. Denk hierbij aan roomboter in plaats van margarine bij gebakken aardappelen, of volle melk in plaats van halfvolle melk bij aardappelpuree of gratin. Dit maakt de gegevens die in dit onderzoek gebruikt zijn niet minder betrouwbaar. De gebruikte gegevens komen namelijk van zeer erkende bronnen.

Daarnaast is de productdatabase van Aviko niet openbaar en uitsluitend beschikbaar voor een kleine selectie aan werknemers van Aviko en dus niet voor onderzoekers die niet werkzaam zijn bij Aviko. Bij vervolgonderzoek zou dus ook voor de macronutriënten de NEVO-tabel geraadpleegd moeten worden.

4.1.2 Enquêteonderzoek

Om de deelvragen 2 en 3 te beantwoorden, is gebruik gemaakt van een enquête. Deze enquête is ingevuld door 348 respondenten. Om een betrouwbaarheid van 95% te behalen, zouden 400 respondenten de enquête moeten hebben ingevuld. De enquête heeft een korte periode van 10 dagen opengestaan. Dit korte tijdsbestek van 10 dagen is verkozen om dit afstudeerwerkstuk op tijd te kunnen inleveren. Wanneer langer mogelijk was geweest, was het aantal respondenten waarschijnlijk hoger geweest. Ondanks dat de betrouwbaarheid van 95% niet is behaald, is 348 toch een geweldig aantal voor deze korte tijd. De werknemers van Aviko hebben zeer snel gereageerd op de verzonden e-mail. Daarnaast heeft de herinneringsmail ook zeker geholpen bij het verzamelen van meer respondenten. Ook het eigen netwerk van de onderzoeker reageerde snel. Een extra herinneringsmail had de responsratio (25,4%) niet verhoogd, want dan had er te weinig tijd tussen de mails gezeten gezien het korte tijdsbestek van tien dagen. Meerdere mails versturen binnen een kort tijdsbestek heeft weinig zin.

De responsratio van de enquête is 25,4%. Dit is een zeer mooi percentage aangezien de gemiddelde responsratio bij een enquête tussen de 20% en 30 % ligt (SurveyMonkey, z.d.). 25,4% ligt hier bijna precies tussenin.

Daarnaast is ongeveer 45% (n=157) van de respondenten werkend bij Aviko. Binnen dit aantal respondenten zijn 13 respondenten werkzaam binnen het productinnovatieteam. Deze 13 werknemers hebben toegang tot de productdatabase waardoor deze werknemers wellicht een ander beeld hebben van aardappelen dan consumenten die niet in het productinnovatieteam werkzaam zijn. Ondanks het feit dat deze werknemers niet méér kunnen weten van de voedingswaarde van aardappelproducten, kan dit toch invloed hebben op de resultaten. Het kan namelijk zijn dat de werknemers een positiever beeld hebben van aardappelen, omdat dit het product is waarmee ze werken. Echter is het percentage van deze werknemers (n=13) maar 3,7% van alle respondenten waardoor de uiteindelijke resultaten nauwelijks beïnvloed worden.

De overige werknemers van Aviko (n=144) die de enquête hebben ingevuld, hebben geen toegang tot de gegevens van de aardappelproducten waardoor dit geen invloed zal hebben op het beeld van de aardappelproducten. Wel is het mogelijk dat deze werknemers een positiever beeld hebben van aardappelen of aardappelproducten omdat ze werkzaam zijn bij een aardappelverwerkend bedrijf.

4.2 Discussie resultaten

De eerste gegevens die verzameld zijn, zijn de gegevens van de NEVO-tabel en de productdatabase van Aviko (deelvraag 1): de voedingswaarde (macro- en micronutriënten) van de aardappel en aardappelproducten. De vitamines en mineralen die zijn overgenomen uit het Nederlands Voedingsstoffenbestand van het RIVM zijn weergegeven in hoeveelheden (mg/μg). Wat niet is weergegeven in tabel 8, is welk percentage deze hoeveelheid is van de algemene dagelijkse hoeveelheid (ADH). Dit is niet gedaan, omdat er geen betrouwbare bron ter beschikking was waarin deze ADH-percentages of hoeveelheden te vinden zijn.

Daarnaast worden geen gegevens van de micronutriënten van de productcategorie “Gratin” weergegeven in de tabel. Deze gegevens ontbreken, omdat deze gegevens niet te vinden zijn in het Nederlands Voedingsmiddelenbestand. Er is naar andere geschikte bronnen gezocht, maar deze zijn niet gevonden. Dit komt waarschijnlijk doordat “Gratin” een zeer divers product is, dat op verschillende manieren wordt geproduceerd. Hierdoor kan de samenstelling in micronutriënten per product enorm variëren.

Ook is opvallend dat gebakken aardappelen een hoger vitamine A gehalte hebben dan andere aardappelproducten (tabel 8). Dit kan verklaard worden door het gebruik van margarine, vloeibaar bak- en braadvet of halvarine. In Nederland wordt hier namelijk vitamine A aan toegevoegd (Voedingscentrum, z.d.). Verder is er niks opvallends aan de micronutriënten te zien.

Wanneer er naar de macronutriënten wordt gekeken, valt het als eerste op dat de macronutriënten van gratin het meest afwijken van de rest. Aan gratin wordt namelijk kaas, room en/of melk toegevoegd, waardoor de macronutriënten afwijken van de rest van de productcategorieën: meer eiwitten en vet, minder koolhydraten. Daarnaast bevatten, naast frieten, rösti's en pommes duchesses een redelijke hoeveelheid vet. Deze producten worden namelijk, net als frieten, gefrituurd.

Naast dat er aandachtspunten zijn besproken betreffende de macro- en micronutriënten van de producten, zijn er ook een aantal aandachtspunten rondom de antwoorden op de enquêtevragen. Hieronder wordt ingegaan op de demografische gegevens van de respondenten en op de

inhoudelijke vragen over de aardappelconsumptie, de gezondheidswaarde en de informatieoverdracht.

Demografie

Met behulp van de enquête zijn de demografische gegevens (geslacht, leeftijdscategorie, woonregio en opleidingsniveau) in kaart gebracht. Binnen deze categorieën is een aantal groepen matig vertegenwoordigd:

- *Leeftijdscategorie*: de leeftijdscategorie 71 jaar en ouder (n=2)
- *Woonregio's*: De stedelijke regio's (Amsterdam, Utrecht, Den Haag en Rotterdam (totaal n=10)) en regio Noord (Friesland/Groningen/Drenthe) (n=2)
- *Opleidingsniveaus*: Het lager/voorbereidend beroepsonderwijs (lbo/vmbo) (n=3)

De bovenstaande groepen zijn niet meegenomen in de resultaten die opgenomen zijn in bijlage IV, omdat per groep tien of minder respondenten tot deze groep behoren. In vergelijken met andere groepen zijn dit zeer kleine aantallen. Daarom zijn deze groepen niet representatief voor hun categorie bevonden.

Naast het feit dat een aantal groepen niet of weinig is vertegenwoordigd, zijn er groepen die meer zijn vertegenwoordigd dan andere. Wanneer wordt gekeken naar de woonregio is te zien dat het grootste deel van de respondenten afkomstig is uit "Regio Oost" of uit "Regio Zuid". Dit kan voor de "Regio Oost" worden verklaard door het feit dat de enquête is verspreid onder de werknemers van Aviko. Het bedrijf Aviko is gevestigd in Overijssel (Regio Oost). Het grote aantal respondenten uit "Regio Zuid" is bereikt door het netwerk te gebruiken van de onderzoeker die afkomstig is uit deze regio.

Ook in de leeftijdscategorieën is een categorie te onderscheiden die ruim vertegenwoordigd is, te weten de leeftijdscategorie 41-55 jaar. Dit kan te maken hebben met de gemiddelde leeftijd van de werknemers van Aviko. Dit betekent dat de steekproef niet representatief is voor de gehele Nederlandse bevolking. Dit beïnvloedt mogelijk de conclusies die getrokken worden.

Het opleidingsniveau hoger beroepsonderwijs (hbo) is het meest vertegenwoordigd van alle opleidingsniveaus. Dit heeft te maken met het opleidingsniveau van het netwerk van de onderzoeker en met het opleidingsniveau van de werknemers van Aviko.

Een opvallend aspect betreffende de demografische gegevens is dat de mannen meer zijn vertegenwoordigd dan de vrouwen (52,6% versus 47,4%). Het verschil is niet enorm, maar kan wel verklaard worden door het feit dat de werknemers van Aviko meer uit mannen bestaan dan uit vrouwen. Daarnaast hebben 57 van de respondenten alleen het middelbare onderwijs afgerond (vmbo, havo of vwo). Hiervan zou verwacht kunnen worden dat dit bijna alleen maar respondenten zijn in de leeftijd van 18-24 jaar, maar dit is niet het geval. 31 van deze 57 respondenten behoren namelijk tot de andere leeftijdscategorieën.

Wat ook opvallend is betreffende de leeftijden, is dat de leeftijdscategorie 18-25 jaar meer wordt vertegenwoordigd in regio Zuid, en de leeftijdscategorie 25-40 jaar meer is vertegenwoordigd in regio Oost. Ook dit kan de uiteindelijke conclusie laten afwijken van de daadwerkelijke realiteit.

Bij de resultaten van de enquête is er ingegaan op de verschillen tussen de verschillende geslachten, leeftijdscategorieën, woonregio's en opleidingsniveau. Tussen deze verschillende groepen zijn in sommige gevallen enorme verschillen te zien. Het meest extreme voorbeeld hiervan is: Regio West (n=10) wordt vaak geïnformeerd door familie, vrienden en kennissen (60,0%) ten opzichte van Regio

Oost (n=186) (31,7%). Gezien de verschillen in het aantal respondenten per regio kunnen de resultaten afwijken bij een meer gelijk aantal respondenten per categorie.

De Nederlandse consument is in deze steekproef wel bereikt, maar doordat de demografische gegevens wijzen op een ongelijke verdeling, is het mogelijk dat de groep respondenten niet representatief is voor alle woonregio's, leeftijden en opleidingsniveaus.

Aardappelconsumptie

De vragen over de aardappelconsumptie gingen over welke aardappelproducten worden geconsumeerd en hoe vaak deze gemiddeld worden geconsumeerd. Bij de vraag over hoe vaak aardappelen en/of aardappelproducten werden geconsumeerd (vraag 6), werd gekeken naar de wekelijkse aardappelconsumptie. Het kan zijn dat respondenten wel aardappelen en/of aardappelproducten eten, maar niet wekelijks. Voor deze respondenten was alleen de antwoordmogelijkheid "Ik eet nooit aardappelen en/of aardappelproducten" beschikbaar. Dit antwoord komt daardoor mogelijk niet overeen met de werkelijkheid. Daarom had hier nog de antwoordmogelijkheid "Minder dan 1 keer per week" als optie gegeven kunnen worden.

Gezondheidswaarde

Ook werd in de enquête gevraagd met welke gezondheidsvoor- en nadelen aardappelen en aardappelproducten worden geassocieerd. In de vragen 10 en 11 werd gevraagd of er gezondheidsvoor- en/of nadelen zijn waar de respondent regelmatige aardappelconsumptie mee associeert. De twee antwoordmogelijkheden voor deze vragen waren "Nee" en "Ja, namelijk...". Het is mogelijk dat de respondent hier "Nee" op heeft geantwoord, terwijl dit niet het geval is. Dit heeft te maken met het feit dat de respondenten bij "Ja, namelijk..." zelf een antwoord moesten typen. Daarnaast bleek uit sommige antwoorden dat de respondenten aardappelproducten (frietten, gratin et cetera) ook meenamen in het antwoord op deze vraag, terwijl bij de vragen stond beschreven dat deze alleen over gekookte en gebakken aardappelen ging. Een aantal respondenten gaf namelijk aan dat als het product gefrituurd werd, dat het product dan te veel vet bevat. Gekookte en gebakken aardappelen worden niet gefrituurd.

Bij vraag 8 werd door veel consumenten aangegeven dat ze dachten dat er weinig vet in zit, maar daarnaast gaf een groot deel aan dat gekookte aardappelen veel gezonde vetten bevatten. Dit is opvallend, want deze twee stellingen zijn tegenstrijdig. Wat ook opvalt, is dat bij vraag 11 maar 28,2% van de respondenten aangaf gezondheidsnadelen te ervaren bij regelmatige aardappelconsumptie. De gezondheidsnadelen die zij hierbij aangaven, waren met name "Veel koolhydraten" en "Dikmaker". Dat aardappelconsumptie vaak wordt geassocieerd met gewichtstoename, blijkt ook uit onderzoek (Mozaffarian, Hao, Rimm, Willett, & Hu, 2011). Chronische ziekten worden niet genoemd door deze groep respondenten. Uit onderzoek blijkt wél dat dit door consumenten vaak wordt geassocieerd met aardappelconsumptie (Halton et al., 2006; Khosravi-Boroujeni et al., 2012).

Informatieoverdracht

De laatste categorie in de enquête ging over informatieoverdracht van de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten. De eerste vraag (vraag 12) ging over sociale mediakanalen. De tweede (vraag 13) ging over communicatiekanalen; de derde (vraag 14) over personen en de laatste vraag binnen deze categorie (vraag 15) ging over bepaalde instanties. Bij iedere vraag was in ieder geval de keuzemogelijkheid aangegeven "Anders, namelijk..." Vaak werden hier antwoordmogelijkheden gegeven van de vragen die daarna kwamen. Respondenten gaven bijvoorbeeld al aan dat ze informatie kregen via productverpakkingen, terwijl de vraag ging over de informatieoverdracht via sociale mediakanalen. Dit werd dan gecorrigeerd door de antwoorden te categoriseren onder de antwoordmogelijkheid "Geen van bovenstaande antwoorden".

Het is opvallend dat 18-25 jarigen het vaakst via sociale mediakanalen worden geïnformeerd vergeleken met ander leeftijdscategorieën. Dit kan worden verklaard door het feit dat deze generatie het meest is opgegroeid met sociale mediakanalen ten opzichte van andere leeftijdscategorieën. Daarnaast is het ook opvallend dat respondenten die het wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid het vaakst via voorlichtingsbureaus geïnformeerd worden. Wellicht zijn ze door hun opleidingsniveau meer geneigd om zelf op onderzoek te gaan en op internet de feiten te achterhalen. Met deze informatie kan er gekeken worden welke demografische groepen op welke manier benaderd kunnen worden voor de overdracht van informatie over de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten.

5. Conclusie en aanbevelingen

In dit afstudeerwerkstuk is onderzocht hoe de consument zich een beeld vormt van de voedingswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten. Consumenten worden overspoeld door talloze voedingstrends waardoor het moeilijk is om gezonde voedselkeuzes te maken. Ook over koolhydraatbronnen wordt gediscussieerd (Brouns, 2015). Aardappelen zijn koolhydraatbronnen. Ondanks het feit dat aardappelen en aardappelproducten een belangrijke bron zijn van energie (Shan, Guo, Hu & Qi, 2020) en voedingsstoffen (Voedingscentrum, z.d.), worden er tegenstrijdige boodschappen over verspreid (Brouns, 2015). Hiermee vormen consumenten zich een beeld van de aardappel en aardappelproducten (Shikany & White, 2000).

Om de hoofdvraag: *“Hoe vormt de consument zich een beeld van de gezondheidswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten?”* te kunnen beantwoorden, zijn de volgende deelvragen geformuleerd:

- 1) *Wat zijn de voedingswaarden van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten?*
- 2) *Met welke gezondheidsvoor- en nadelen worden de aardappel en aardappelproducten geassocieerd?*
- 3) *Hoe wordt de consument geïnformeerd over de voedingswaarde van de aardappel en aardappelproducten?*

Deze hoofdvraag en deelvragen worden in dit hoofdstuk beantwoord. Vervolgens zullen er een aantal aanbevelingen worden gedaan voor vervolgonderzoek.

5.1 Conclusie

Eerst is gekeken naar de voedingswaarden van de aardappel en aardappelproducten. De deelvraag die hierbij hoort, is:

- 1) *Wat zijn de voedingswaarden van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten?*

De voedingswaarden van de aardappel en aardappelproducten zijn weergegeven in de tabellen 7 en 8. Hierin zijn de voedingswaarden per product per 100 gram weergegeven. Uit de tabel van de macronutriënten (tabel 7) is af te lezen dat frieten het rijkst zijn aan koolhydraten (32,8 gram), gevolgd door de rösti's (25,5 gram) en de pommes duchesses (22 gram). De gratin en de aardappelpuree bevatten de minste koolhydraten (± 14 gram). Wanneer wordt gekeken naar het vetgehalte is duidelijk te zien dat de pommes duchesses en de gratin het hoogste vetgehalte bevatten (beide bevatten 17,5 gram vet). De rauwe (0 gram), gekookte (0 gram) en gebakken aardappel (1,6 gram) bevatten het minste vet. De eiwitgehalten van de producten verschillen minder van elkaar. De meeste producten zitten rond de 2,3 gram, maar de gratin bevat de meeste eiwitten (4,5 gram). De voedingsvezels zijn minder aanwezig in de producten. Frieten bevatten het hoogste gehalte aan voedingsvezels, te weten 3,8 gram. De overige producten bevatten ongeveer 2 gram voedingsvezels en gratin 1,1 gram.

Naast de macronutriënten zijn de micronutriënten in kaart gebracht (tabel 8). Gebakken aardappelen blijken een hoger vitamine A gehalte te hebben dan andere productcategorieën. Daarnaast is het opvallend dat de rösti's en de pommes duchesses een significant hoger natriumgehalte hebben dan de rest van de producten. Verder zijn de verschillen in vitaminen, mineralen en sporenelementen tussen de producten zeer klein.

Ook is gekeken naar de aardappelconsumptie van de respondenten. Hieruit kan geconcludeerd worden dat bijna alle respondenten (92,0%) aangeven aardappelen én aardappelproducten te eten. Dit doen ze gemiddeld 2 tot 4 keer per week en dan worden met name frieten, gebakken aardappelen en gekookte aardappelen geconsumeerd. 25-40 jarigen eten minder gekookte aardappelen dan andere leeftijdscategorieën. Respondenten waarvan de hoogst voltooide opleiding het voorbereidend wetenschappelijk onderwijs is (vwo) eten de helft minder gekookte aardappelen dan andere opleidingsniveaus. Bij andere soorten aardappelproducten zit er geen verschil tussen de demografische groepen.

Naast de vraag naar de aardappelconsumptie is gevraagd of de aardappel en aardappelproducten met bepaalde gezondheidsvoor- en/of nadelen worden geassocieerd. De deelvraag die hierbij hoort, is:

2) Met welke gezondheidsvoor- en nadelen worden de aardappel en aardappelproducten geassocieerd?

Frieten, rösti's, shaped mash (pommes duchesses) en gratin hebben volgens de respondenten weinig voordelen qua voedingswaarde, maar wel nadelen: hoog in calorieën, veel koolhydraten, veel vet en met name veel ongezonde vetten. Gekookte aardappelen daarentegen hebben volgens de respondenten voordelen: laag in calorieën, weinig vet, gezonde vetten, veel vezels en veel vitaminen en mineralen.

Daarnaast is gevraagd of er nog andere gezondheidsvoor- en/of nadelen zijn waarmee gekookte en gebakken aardappelen worden geassocieerd. Gebakken/gekookte aardappelen worden over het algemeen niet geassocieerd met gezondheidsvoordelen. Een klein deel van de respondenten geeft aan dit wel te doen. De volgende voordelen werden in dat geval het vaakst genoemd: veel vitaminen en mineralen, gezond en veel vezels.

De respondenten geven aan gekookte/gebakken aardappelen niet te associëren met nadelen. Wanneer dit wel werd gedaan, gaven ze aan dat aardappelen veel koolhydraten bevatten en dikmakers zijn. De respondenten geven ook aan dat zij gekookte/gebakken aardappelen niet met voordelen associëren. Hierin is geen verschil te zien tussen verschillende opleidingsniveaus, woonregio's, leeftijdscategorieën of geslachten.

Als laatste werd gevraagd op welke manier consumenten informatie krijgen over de voedingswaarden van de aardappelen en aardappelproducten. Dit werd onderzocht aan de hand van onderstaande deelvraag:

3) Hoe wordt de consument geïnformeerd over de voedingswaarde van de aardappel en aardappelproducten?

Uit de enquête blijkt dat de respondenten niet hun informatie krijgen via sociale mediakanalen, maar met name via productverpakkingen. Daarnaast krijgen veel respondenten informatie via familie, vrienden en kennissen. 18-25 jarigen worden het vaakst via sociale mediakanalen geïnformeerd vergeleken met andere leeftijdscategorieën. 56-70 jarigen krijgen vaker informatie van diëtisten dan van productverpakkingen, in tegenstelling tot andere leeftijdscategorieën. Respondenten die het wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid worden het vaakst via voorlichtingsbureaus geïnformeerd.

Als laatste wordt de hoofdvraag "Hoe vormt de consument zich een beeld van de gezondheidswaarde van de onbewerkte aardappel en aardappelproducten?" beantwoord.

De consument vormt zijn beeld van de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten door de productverpakkingen te lezen en door erover te praten met familie, vrienden en kennissen.

Bewerkte aardappelproducten hebben volgens de consumenten een negatieve gezondheidswaarde ten opzicht van gekookte en gebakken aardappelen. Daarnaast worden gekookte/gebakken aardappelen niet met zowel gezondheidsnadelen als gezondheidsvoordelen geassocieerd.

Aan de hand van de uitkomsten van dit onderzoek kan gekeken worden hoe het overbrengen van foutieve informatie over de voedingswaarde voorkomen kan worden en hoe correcte informatie kan worden overgebracht. Hiermee kan voorkomen worden dat de consument zich een incorrect beeld vormt van de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten. Met name de aardappelverwerkende industrie kan de gezondheidswaarde van de producten beter toelichten op de producten, omdat deze informatie op productverpakkingen veel lijkt te worden gelezen. Zo kan worden voorkomen dat foutieve informatie wordt verspreid onder vrienden, familie en kennissen.

5.2 Aanbevelingen

Op basis van de conclusie zijn aanbevelingen geformuleerd. In de enquête is een aantal groepen niet vertegenwoordigd: 71-plussers, consumenten uit de randsteden en lager opgeleiden. In een vervolgonderzoek kan dieper worden ingegaan op het verschil in beeld van de voedingswaarde tussen oudere en jongere generaties, tussen consumenten van het platteland en de stad en tussen hoger en lager opgeleiden.

Daarnaast was een aantal groepen oververtegenwoordigd, te weten de 41- tot 55-jarigen en consumenten uit regio Oost en regio Zuid. In een vervolgonderzoek kan een steekproef genomen worden die een betere verdeling in leeftijd en in woonregio bevat.

Veel koolhydraten consumeren wordt gezien als iets negatiefs, maar het is niet duidelijk waar dat negatieve beeld van koolhydraten vandaan komt. Hier kan meer onderzoek naar gedaan worden.

Literatuurlijst

Akilen, R., Deljoomanesh, N., Hunschede, S., Smith, C. E., Arshad, M. U., Kubant, R., & Anderson, G. H. (2016). The effects of potatoes and other carbohydrate side dishes consumed with meat on food intake, glycemia and satiety response in children. *Nutrition & diabetes*, 6(2), e195-e195.

Aviko. (z.d.). Producten. Geraadpleegd op 9 mei 2021, van <https://www.aviko.nl/producten>

Brink, E. J., Breedveld, B. C., & Peters, J. A. C. (2014). Aanbevelingen Voor Vitamines, Mineralen en Spoorelementen. *Factsheet The Netherlands Nutrition Centre*. <http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Pers/Factsheets/Factsheet%20Aanbevelingen%20voor%20vitamines,%20mineralen%20en%20spoorelementen.pdf>

Brouns, F. (2015). Koolhydraten en suikers: Een actuele wetenschappelijke kijk. *Nutrinews*, 3, 3-4 https://www.nice-info.be/sites/default/files/2018-11/2015_3_NN_%20Koolhydraten%20en%20suikers.pdf

Brouwer, I. A. (2013). Vetten. *Informatorium Voeding en Diëtetiek-Voedingsleer* (p. 273-302). Bohn Stafleu van Loghum, Houten.

CBS. (2020). Jongeren. Geraadpleegd op 4 mei 2021 van <https://www.cbs.nl/nl-nl/visualisaties/dashboard-bevolking/leeftijd/jongeren#:~:text=Op%201%20januari%202020%20telt,28%20procent%20van%20de%20bevolking.&text=Er%20zijn%20686%20685%20kinderen,de%2018%20en%2025%20jaar>.

Camire, M. E., Kubow, S., & Donnelly, D. J. (2009). Potatoes and human health. *Critical reviews in food science and nutrition*, 49(10), 823-840.

Checkmarket. (z.d.). Steekproefcalculator. Geraadpleegd op 26 april 2021, van <https://nl.checkmarket.com/steekproefcalculator/>

Diabetes Fonds. (z.d.). Wat zijn koolhydraten? Geraadpleegd op 19 april 2021, van <https://www.diabetesfonds.nl/minder-suiker/veelgestelde-vragen/wat-zijn-koolhydraten>

Dukeshire, S., MacPherson, M., Veitch, S., & Wang-Pruski, G. (2016). Slicing, dicing, spicing, and pricing: Factors influencing purchase and consumption of fresh potatoes. *Journal of food products marketing*, 22(2), 240-257.

FAOSTAT. (2019). Production of potatoes: top 10 producers. Geraadpleegd op 7 april 2021, van <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC/visualize>

Furrer, A. N., Chegeni, M., & Ferruzzi, M. G. (2018). Impact of potato processing on nutrients, phytochemicals, and human health. *Critical reviews in food science and nutrition*, 58(1), 146-168.

Geliebter, A., Michelle, I., Lee, C., Abdillahi, M., & Jones, J. (2013). Satiety following intake of potatoes and other carbohydrate test meals. *Annals of Nutrition and Metabolism*, 62(1), 37-43.

Halton, T. L., Willett, W. C., Liu, S., Manson, J. E., Stampfer, M. J. and Hu, F. B. (2006). Potato and french fry consumption and risk of type 2 diabetes in women. *Am. J. Clin. Nutr.* 83:284–290.

Khosravi-Boroujeni, H., Mohammadifard, N., Sarrafzadegan, N., Sajjadi, F., Maghroun, M., Khosravi, A., Alikhasi, H., Rafieian, M. and Azadbakht, L. (2012). Potato consumption and cardiovascular disease risk factors among Iranian population. *Int. J. Food Sci. Nutr.* 63:913–920.

King, J. C., & Slavin, J. L. (2013). White potatoes, human health, and dietary guidance. *Advances in nutrition*, 4(3), 393S-401S.

LambWeston. (z.d.) Producten. Geraadpleegd op 10 mei 2021, van <https://www.mccain.nl/al-onze-producten/specialiteiten>

McCain. (z.d.). Al onze producten. Geraadpleegd op 10 mei 2021, van <https://www.mccain.nl/al-onze-producten/specialiteiten>

McGill, C. R., Kurilich, A. C., & Davignon, J. (2013). The role of potatoes and potato components in cardiometabolic health: a review. *Annals of medicine*, 45(7), 467-473.

Mellema, M. (2003). Mechanism and reduction of fat uptake in deep-fat fried foods. *Trends in food science & technology*, 14(9), 364-373.

Meyboom-de Jong, B. (2018). Richtlijnen goede voeding 2015 van de Gezondheidsraad. *Bijblijven*, 34(5), 358-360.

Miller, P. E., Lesko, S. M., Muscat, J. E., Lazarus, P. and Hartman, T. J. (2010). Dietary patterns and colorectal adenoma and cancer risk: a review of the epidemiological evidence. *Nutr. Cancer*. 62:413–424.

Mozaffarian, D., Hao, T., Rimm, E. B., Willett, W. C., & Hu, F. B. (2011). Changes in diet and lifestyle and long-term weight gain in women and men. *New England Journal of Medicine*, 364(25), 2392-2404.

NEVO-online. (z.d.). Nederlands Voedingsstoffenbestand (NEVO). Geraadpleegd op 9 mei 2021, van <https://nevo-online.rivm.nl/ProductenZoeken.aspx>

RIVM. (z.d.). Aardappelen. Geraadpleegd op 10 maart 2021, van <https://wateetnederland.nl/resultaten/voedingsmiddelen/consumptie/aardappelen>

Robertson, T. M., Alzaabi, A. Z., Robertson, M. D., & Fielding, B. A. (2018). Starchy carbohydrates in a healthy diet: the role of the humble potato. *nutrients*, 10(11), 1764.

Schuurman, R. W. C., Beukers, M. H., & van Rossum, C. T. M. (2020). Eet en drinkt Nederland volgens de Richtlijnen Schijf van Vijf?: Resultaten van de voedselconsumptiepeiling 2012-2016.

Shan, Z., Guo, Y., Hu, F. B., Liu, L., & Qi, Q. (2020). Association of low-carbohydrate and low-fat diets with mortality among US adults. *JAMA internal medicine*, 180(4), 513-523.

Shikany, J. M. and White, J. r. G. L. (2000). Dietary guidelines for chronic disease prevention. *South. Med. J.* 93:1138.

Stubenitsky, K. and Mela, D. J. (2000). UK consumer perceptions of starchy foods. *Br. J. Nutr.* 83:277–285.

SurveyMonkey. (z.d.). Tips and tricks to improve survey response rate. Geraadpleegd op 6 juni 2021, van <https://www.surveymonkey.com/curiosity/improve-survey-response-rate/>

Voedingscentrum. (z.d.). Aardappelen. Geraadpleegd op 10 maart 2021, van <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/aardappelen.aspx#:~:text=Aardappelen%20zijn%20voedzame%20knollen%20die,pasta%20en%20rijst%20niet%20voorkomen.>

Voedingscentrum. (z.d.). Glycemische index. Geraadpleegd op 25 mei 2021, van <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/glycemische-index.aspx%EF%BB%BF>

Voedingscentrum. (z.d.). Koolhydraten. Geraadpleegd op 19 april 2021, van <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/koolhydraten.aspx>

Voedingscentrum. (z.d.). Schijf van Vijf vak: Smeer- en bereidingsvetten. Geraadpleegd op 1 juni 2021, van <https://www.voedingscentrum.nl/nl/gezond-eten-met-de-schijf-van-vijf/wat-staat-er-in-de-vakken-van-de-schijf-van-vijf/smeer-en-bereidingsvetten.aspx>

Voedingscentrum. (z.d.). Voedingsstoffen. Geraadpleegd op 4 mei 2021, van <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/voedingsstoffen.aspx>

Weichselbaum, E. (2010). An overview of the role of potatoes in the UK diet. *Nutrition Bulletin*, 35(3), 195-206.

Zaheer, K., & Akhtar, M. H. (2016). Potato production, usage, and nutrition—a review. *Critical reviews in food science and nutrition*, 56(5), 711-721.

Bijlagen

Bijlage I: Mail enquête 'Het imago van de aardappel en aardappelproducten'

Onderwerp: Enquête 'Het imago van de aardappel en aardappelproducten'

Beste collega,

Mijn naam is Julche Schrama en ik loop stage binnen het innovatie-team van Aviko. Ik doe onderzoek naar de gezondheidswaarde van aardappels en aardappelproducten. Hierbij heb ik je hulp nodig! Om te onderzoeken hoe de consument kijkt naar de aardappel en aardappelproducten op het gebied van gezondheid, heb ik een enquête opgezet. Ik wil je vragen om deze enquête in te vullen, het kost ongeveer 5 minuten tijd en de antwoorden van deze enquête zijn volledig anoniem.

Door op onderstaande link te klikken en de enquête in te vullen, help je mij enorm met mijn afstuderen!

<https://www.survio.com/survey/d/imago-aardappel>

Alvast heel erg bedankt!

Met vriendelijke groet,

Julche Schrama
Stagiaire Product Innovatie

Bijlage II: Herinneringsmail voor Aviko Nederland

Onderwerp: Herinneringsmail enquête ‘Het imago van de aardappel en aardappelproducten’

Beste collega,

Recent kreeg je een mail met de vraag een enquête in te vullen voor mijn afstudeerscriptie. Allereerst wil ik degene die mijn enquête al hebben ingevuld enorm bedanken!

Heb je de enquête nog niet ingevuld? Doe dit dan nog vooral! Ik heb al een groot aantal responsen, maar helaas nog niet genoeg. Jij kunt mij hierbij helpen! De enquête staat nog open en je antwoorden zijn van harte welkom. Het kost 5 minuten van je tijd en is volledig anoniem.

De enquête is te vinden via onderstaande link:

<https://www.surveio.com/survey/d/imago-aardappel>

Heel erg bedankt!

Met vriendelijke groet,

Julche Schrama
Stagiaire Product Innovatie

Link: <https://www.survio.com/survey/d/imago-aardappel>



Het imago van de aardappel en aardappelproducten

Beste deelnemer,

Bij deze wil ik je graag uitnodigen om deel te nemen aan mijn onderzoek genaamd:
"Het imago van de aardappel en aardappelproducten".

Mijn naam is Julche Schrama en ik ben op dit moment bezig met afstuderen aan de
bachelor opleiding Voeding & Gezond Leven aan Aeres hogeschool Almere.

Deze enquête is onderdeel van mijn afstudeerscriptie die is opgesteld vanuit het
vraagstuk: Wat is het beeld van de consument van aardappelproducten en hoe
komt dit beeld tot stand?

Met behulp van deze enquête probeer ik antwoord te krijgen op deze vraag.
Deze korte enquête duurt ongeveer 5 minuten en de antwoorden worden volledig
anoniem verwerkt.

Als je vragen hebt over deze enquête kun je altijd een e-mail sturen naar:
3025039@aeres.nl

Alvast heel erg bedankt voor je deelname!
Julche Schrama

Het imago van de aardappel en aardappelproducten

1 Wat is je geslacht?

- ☐ Man ☐ Vrouw ☐ Anders

2 Wat is je leeftijd?

- ☐ 18-24 jaar ☐ 25-40 jaar ☐ 41-55 jaar ☐ 56-70 jaar ☐ 71 jaar of ouder

3 In welke regio ben je woonachtig?

- | | | | |
|--|---|---|--|
| ☐ Regio Noord
(Groningen/Drenthe/Friesland) | ☐ Regio Oost
(Overijssel/Gelderland/Flevoland) | ☐ Regio Zuid
(Limburg/Noord-
Brabant) | ☐ Regio West (Noord-
Holland/Zeland/Zuid-
Holland) |
| ☐ Amsterdam en/of
randgemeente(n) | ☐ Rotterdam en/of
randgemeente(n) | ☐ Utrecht en/of
randgemeente(n) | ☐ Den Haag en/of
randgemeente(n) |

4 Wat is je hoogst voltooide opleiding?

- | | | | |
|--|--|--|--|
| ☐ Basisonderwijs | ☐ Lager/voorbereidend
beroepsonderwijs (lbo/vmbo) | ☐ Middelbaar
beroepsonderwijs
(mbo/mavo) | ☐ Hoger algemeen
voortgezet onderwijs
(havo) |
| ☐ Voorbereidend
wetenschappelijk onderwijs
(vwo) | ☐ Hoger beroepsonderwijs
(hbo) | ☐ Wetenschappelijk
onderwijs (wo) | |

5 Eet je wel eens aardappelen en/of aardappelproducten?

- ☐ Ja, ik eet alleen aardappelen
(gebakken en/of gekookt) ☐ Ja, ik eet alleen bewerkte
aardappelproducten ☐ Ja, ik eet aardappelen én
aardappelproducten ☐ Nee, ik eet nooit aardappelen
of aardappelproducten

6 Zo ja, hoe vaak per week eet je aardappelen of aardappelproducten?

Question instructions: *Select one answer*

- | | | | |
|---|--|--|---|
| ☐ 1 keer per week | ☐ 2-4 keer per
week | ☐ 5-6 keer per
week | ☐ 7 of meerdere keren per
week |
| ☐ Ik eet nooit aardappelen en
aardappelproducten | | | |

7 Wanneer je aardappelproducten eet, welke aardappelproducten eet je dan?

Question instructions: *Meerdere antwoorden mogelijk*



- ☐ Gekookte aardappelen
 ☐ Gebakken aardappelen
 ☐ Frieten (gefrituurde aardappelen)
 ☐ Rösti's (Hash browns)
 ☐ Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)
 ☐ Gratin
 ☐ Aardappelpuree

8 Welke voordelen betreffende de voedingswaarde (links) vind jij bij onderstaande aardappelproducten passen?

Question instructions: *Kruis aan bij welk product je denkt dat de stelling van toepassing is. Als de stelling bij geen enkel product van toepassing is, vink je achteraan het vakje "Op geen product van toepassing" aan.*

	Gekookte aardappelen	Gebakken aardappelen	Frieten	Rösti's	Pommes duchesse, aardappelkroketjes etc.	Gratin	Aardappelpuree	Op geen product van toepassing
Laag aantal calorieën	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat weinig koolhydraten	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat weinig suiker	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat weinig vet	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat gezonde vetten	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat veel eiwitten	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat veel vezels	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat veel vitaminen en mineralen	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

9 Welke nadelen betreffende de voedingswaarde (links) vind jij bij onderstaande aardappelproducten passen?

Question instructions: *Kruis aan bij welk product je denkt dat de stelling van toepassing is. Als de stelling bij geen enkel product van toepassing is, vink je achteraan het vakje "Op geen product van toepassing" aan.*

	Gekookte aardappelen	Gebakken aardappelen	Frieten	Rösti's	Pommes duchesse, aardappelkroketjes etc.	Gratin	Aardappelpuree	Op geen product van toepassing

Hoog aantal calorieën	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat veel koolhydraten	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat veel suiker	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat veel vet	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat weinig eiwitten	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat weinig vezels	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bevat weinig vitaminen en mineralen	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

10 Zijn er bepaalde gezondheidsvoordelen die je denkt te zullen ervaren bij regelmatige aardappelconsumptie?

Question instructions: *Let op: bij deze vraag gaat het om de onbewerkte aardappel. Gekookt of gebakken.*

- ☐ Nee
- ☐ Ja, namelijk...

11 Zijn er bepaalde gezondheidsnadelen die je denkt te zullen ervaren bij regelmatige aardappelconsumptie?

Question instructions: *Let op: bij deze vraag gaat het om de onbewerkte aardappel. Gekookt of gebakken.*

- ☐ Nee
- ☐ Ja, namelijk...

12 Via welke sociale mediakanalen krijg jij informatie over de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten?

Vraag instructies: *Meerdere antwoorden mogelijk*

- ☐ Facebook ☐ Instagram ☐ LinkedIn ☐ Youtube ☐ Snapchat ☐ Twitter
- ☐ Reddit ☐ Geen van bovenstaande antwoorden
- ☐ Anders, namelijk...

13 Via welke communicatiekanalen krijg jij informatie over de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten?

Question instructions: *Meerdere antwoorden mogelijk*

- ☐ Televisie programma's ☐ Documentaires ☐ Radio ☐ Reclames ☐ Productverpakkingen
- ☐ Nieuwsberichten ☐ Wetenschappelijke artikelen ☐ Tijdschriften ☐ Boeken ☐ Geen van bovenstaande antwoorden
- ☐ Anders, namelijk...

14 Via welke personen krijg jij informatie van de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten?

Question instructions: *Meerdere antwoorden mogelijk*

- ☐ Diëtist/voedingsdeskundige ☐ (huis)arts ☐ Vrienden/familie/kennissen ☐ Geen van bovenstaande antwoorden
- ☐ Anders, namelijk...

15 Via welke instanties krijg jij informatie van de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten?

Question instructions: *Meerdere antwoorden mogelijk*

- ☐ Producenten van aardappelproducten ☐ Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum ☐ Op school ☐ Geen van bovenstaande antwoorden
- ☐ Anders, namelijk...



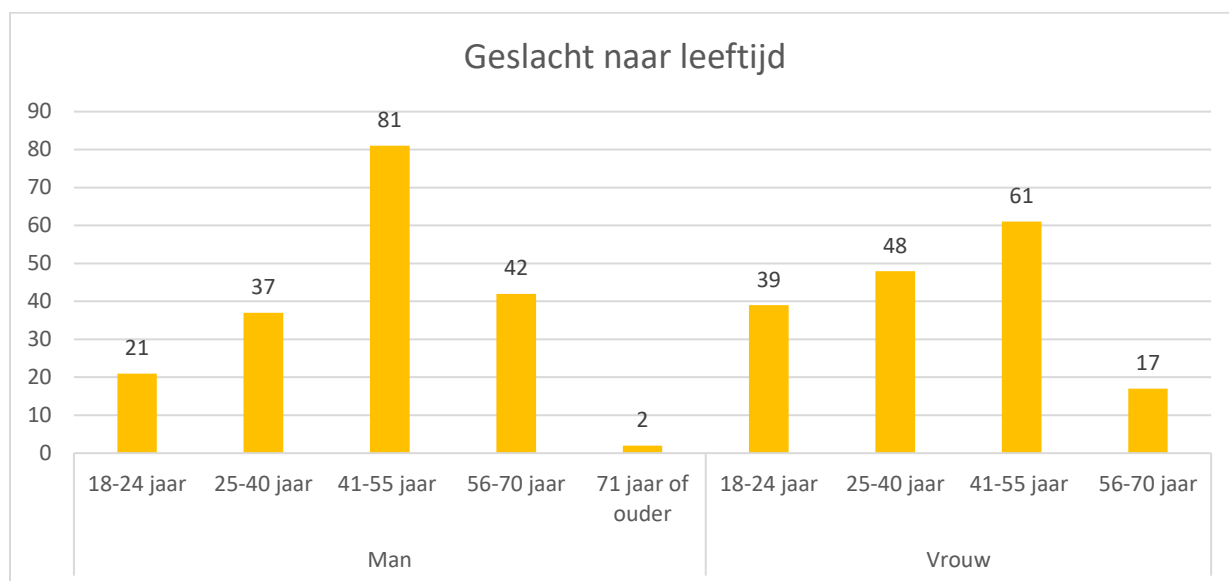
Heel erg bedankt voor je deelname aan deze enquête!

Zou je deze enquête willen delen? Dit kan door middel van onderstaande mediakanalen.

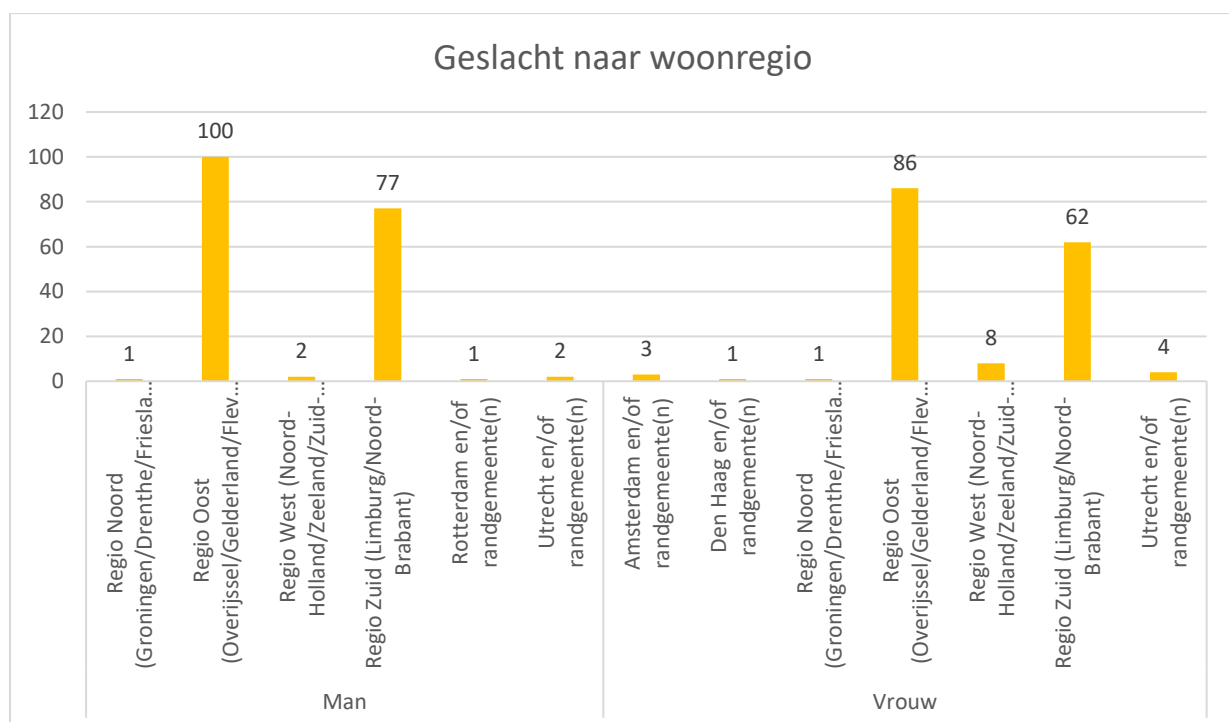
Zo help je mij enorm om meer respondenten te vinden voor mijn onderzoek!
Dankjewel!



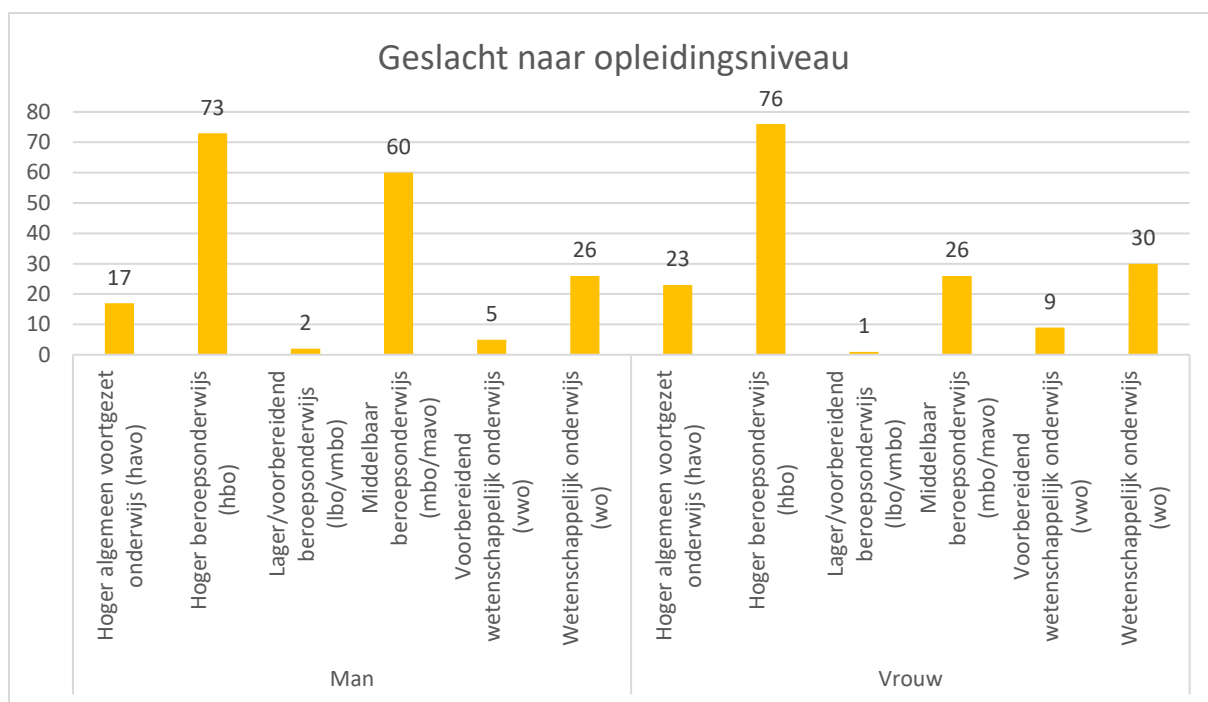
Bijlage IV-A: Uitwerking resultaten: Demografische gegevens



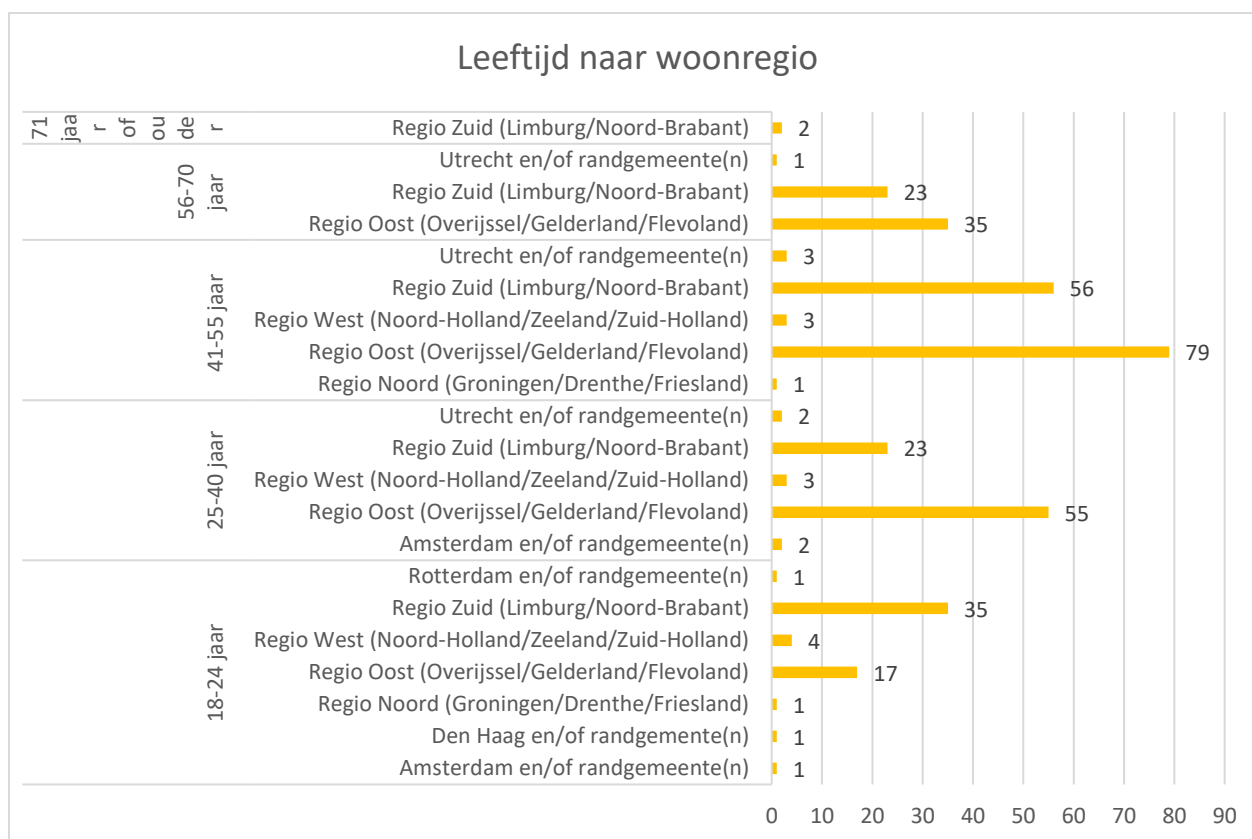
Figuur 13: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): geslacht naar leeftijd



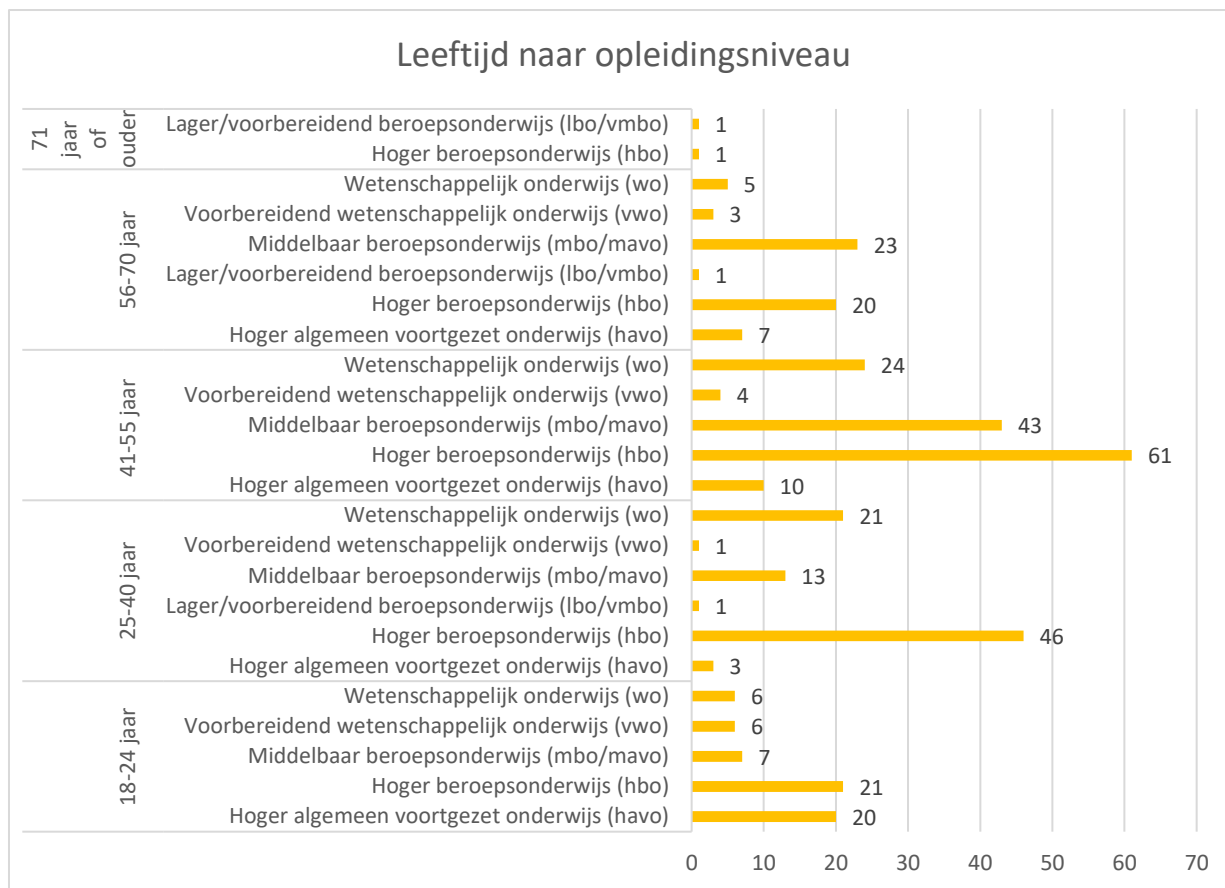
Figuur 14: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): geslacht naar regio



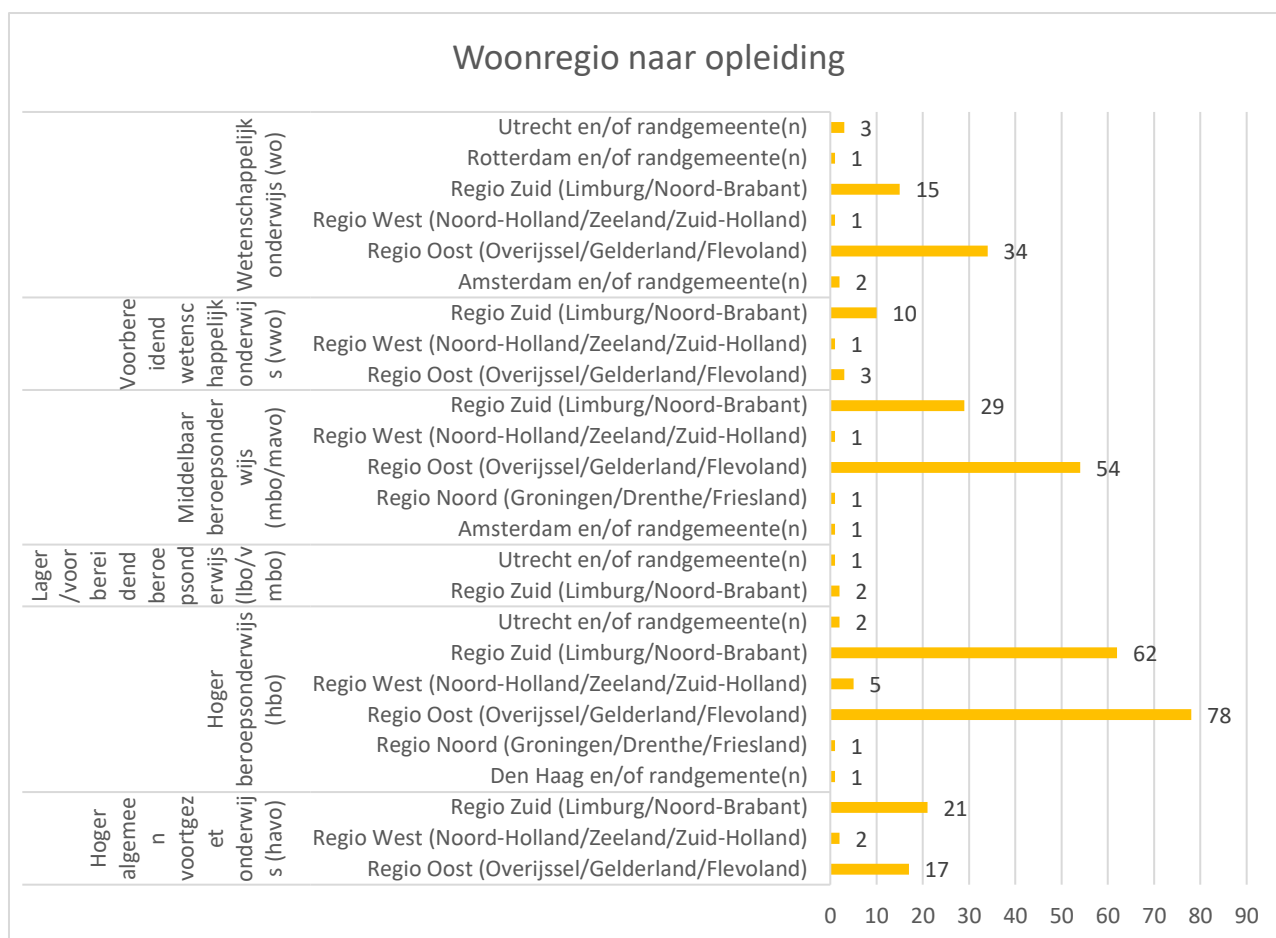
Figuur 15: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): geslacht naar opleidingsniveau



Figuur 16: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): leeftijd naar woonregio



Figuur 17: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): leeftijd naar opleidingsniveau



Figuur 18: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): woonregio naar opleiding

Bijlage IV-B: Uitwerking resultaten vragen 5 tot en met 7 van enquête op basis van demografische gegevens

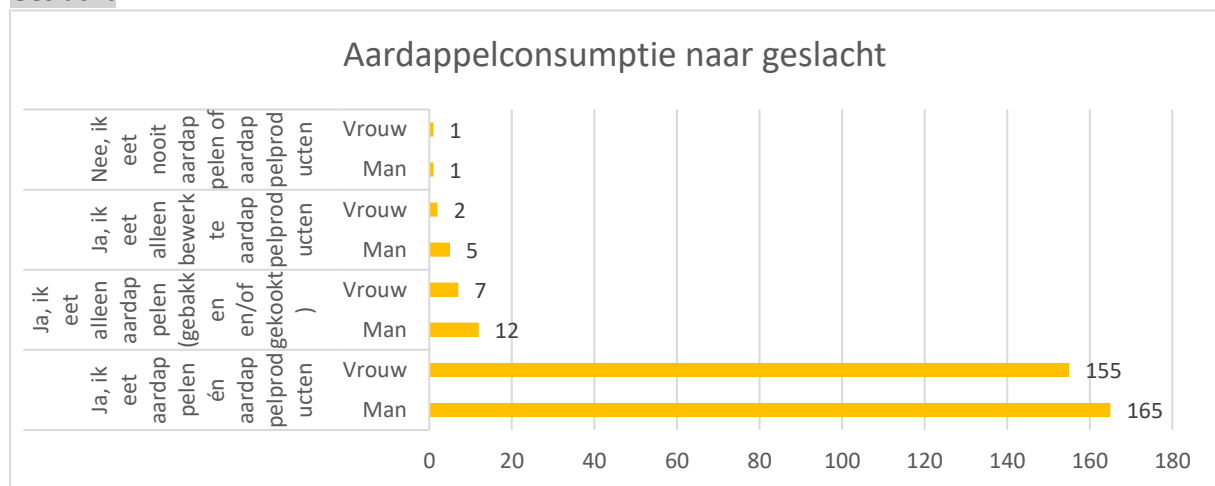
De vragen 5 tot en met 7 worden in onderstaande grafieken en tabellen uitgewerkt en geanalyseerd naar de demografische gegevens: geslacht, leeftijd, woonregio en opleidingsniveau.

Vanwege het lage aantal vertegenwoordigers voor een aantal categorieën, zijn de volgende categorieën niet meegenomen in de uitwerking van de resultaten:

- De leeftijdscategorie 71 jaar en ouder (n=2)
- De stedelijke regio's (totaal n=10) en regio Noord (n=2)
- Het lager/voorbereidend beroepsonderwijs (lbo/vmbo) (n=3)

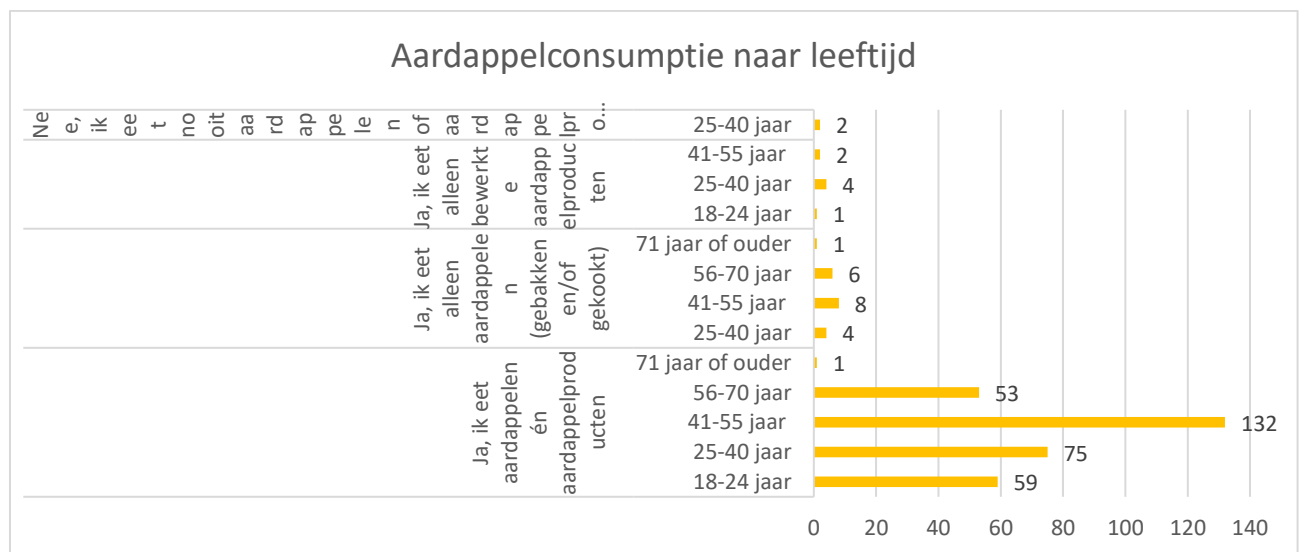
5. Eet je wel eens aardappelen en/of aardappelproducten?

Geslacht



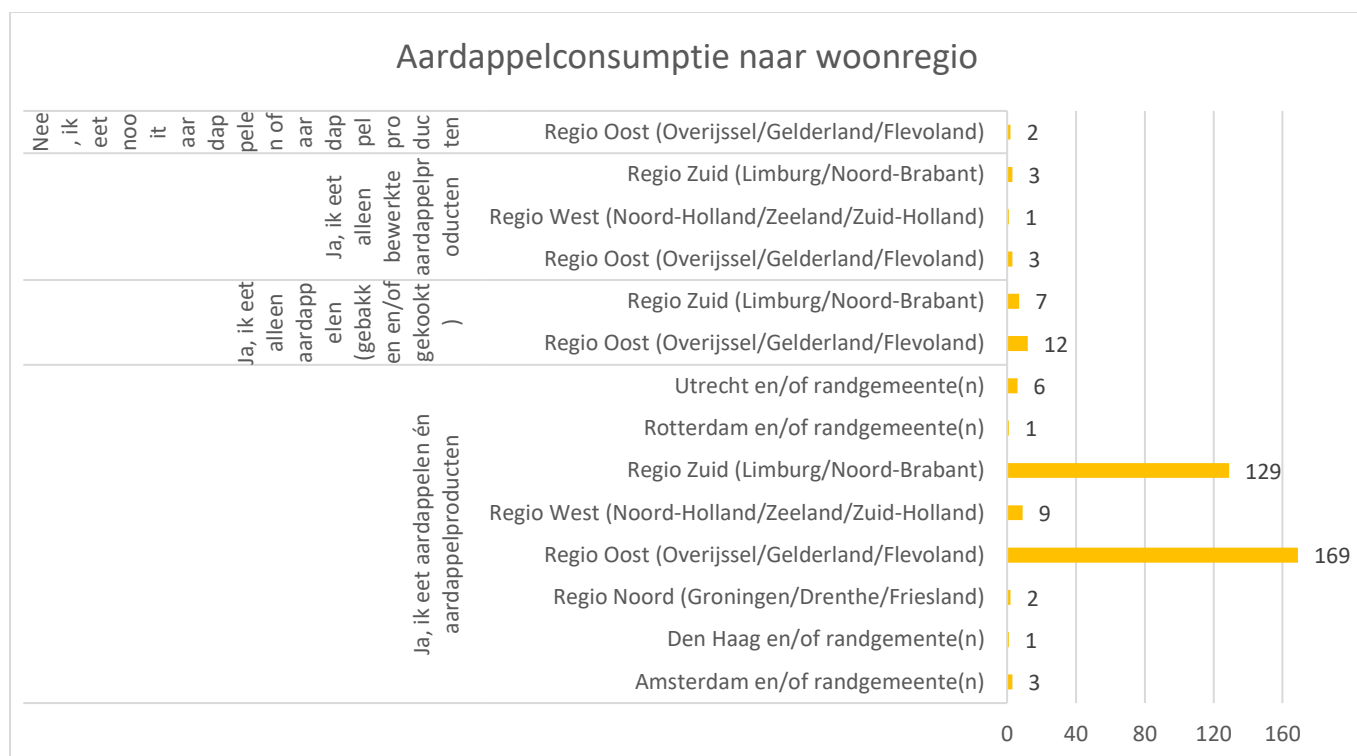
Figuur 19: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): aardappelconsumptie naar geslacht

Leeftijd



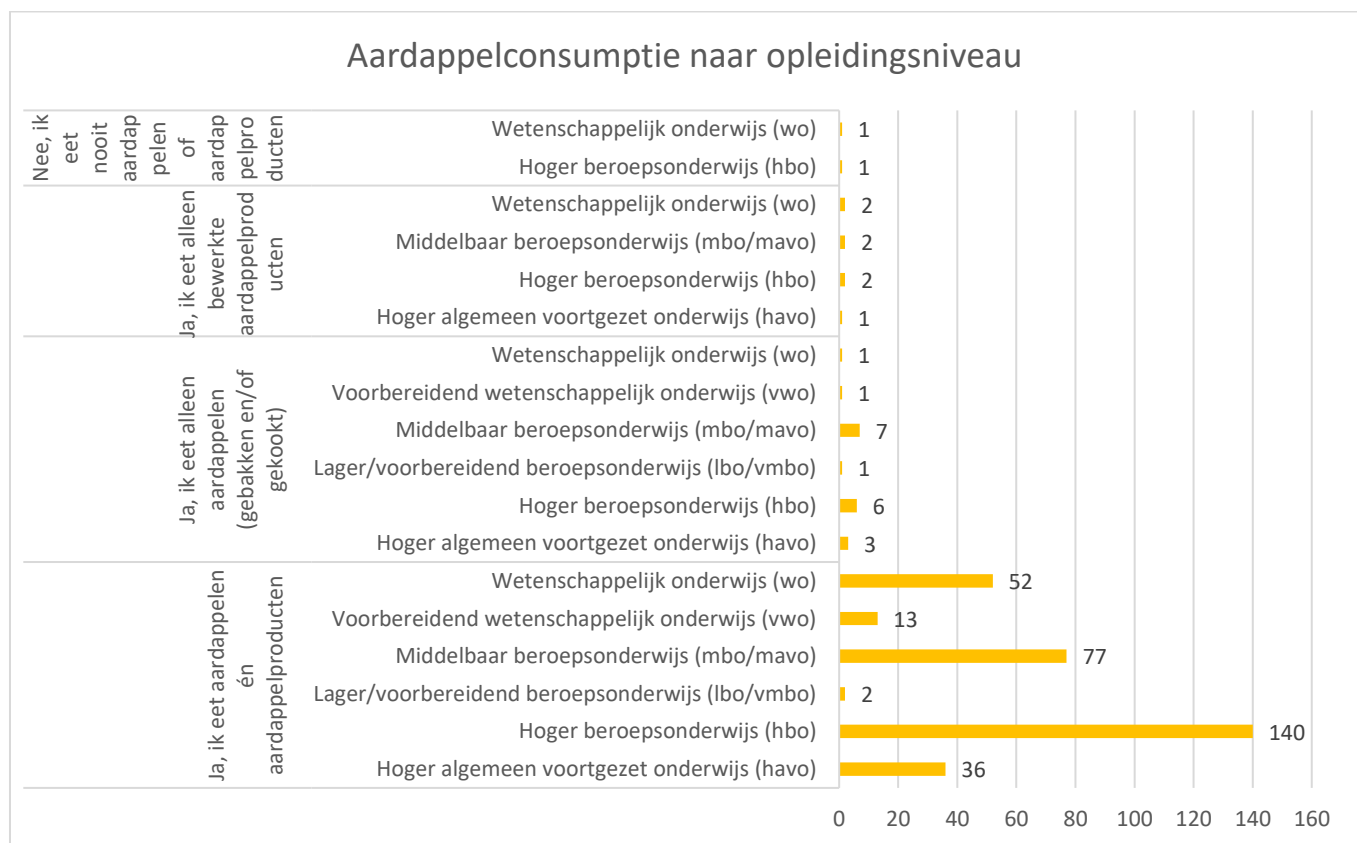
Figuur 20: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): aardappelconsumptie naar leeftijd

Woonregio



Figuur 21: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): aardappelconsumptie naar woonregio

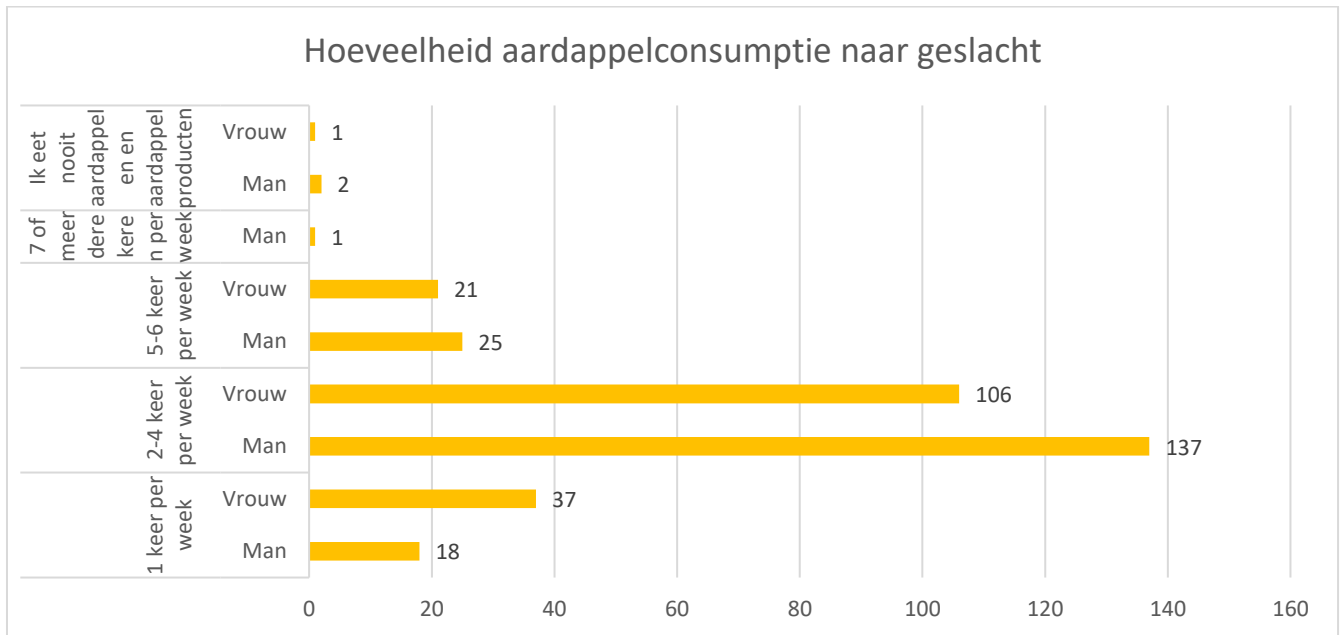
Opleidingsniveau



Figuur 22: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): aardappelconsumptie naar opleidingsniveau

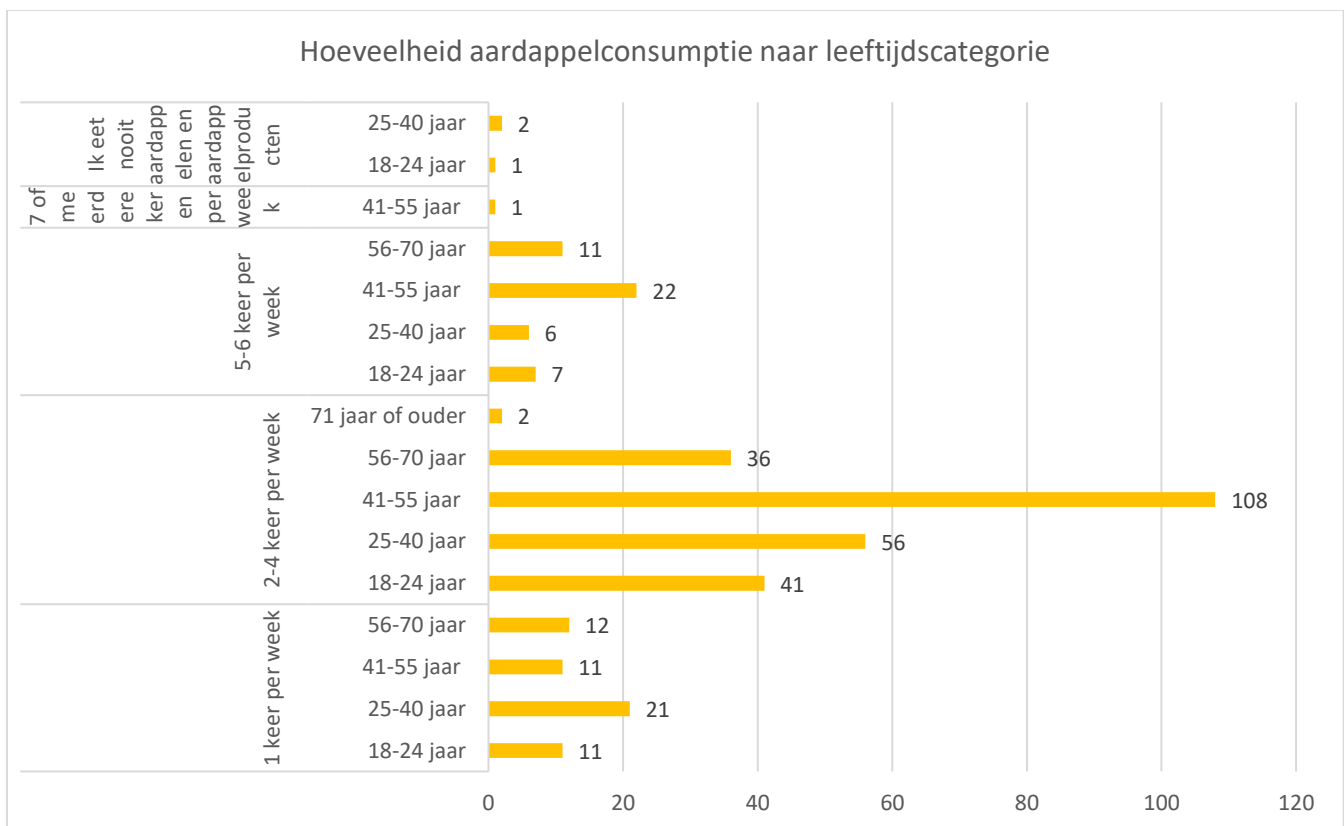
6. Zo ja, hoe vaak per week eet je aardappelen of aardappelproducten?

Geslacht



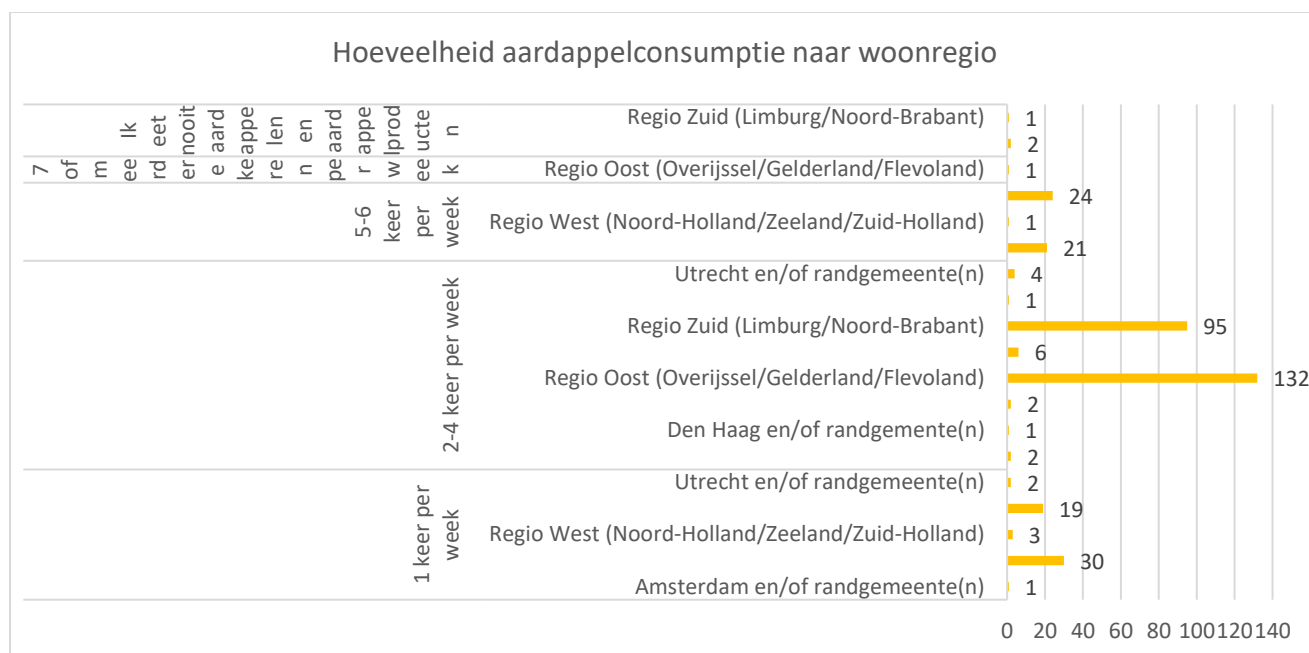
Figuur 23: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): hoeveelheid aardappelconsumptie naar geslacht

Leeftijd



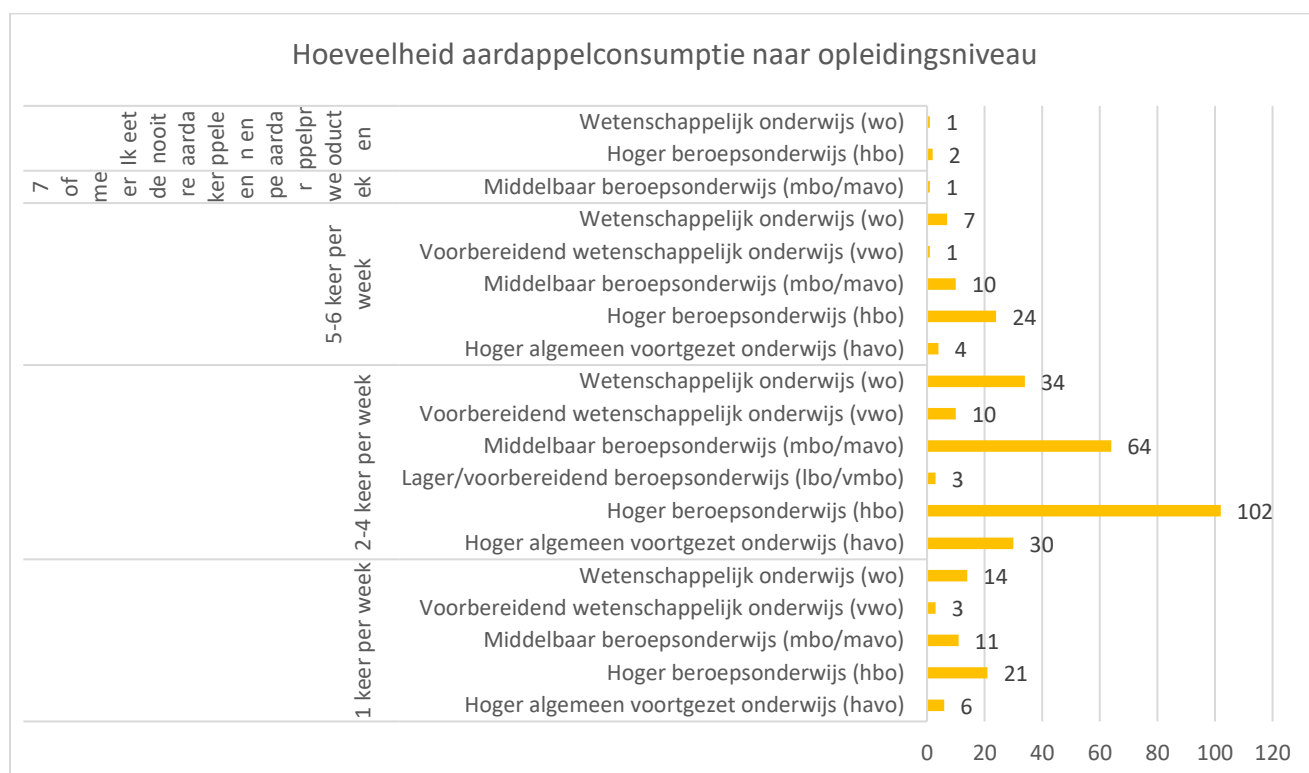
Figuur 24: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): aardappelconsumptie naar leeftijdscategorie

Woonregio



Figuur 25: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): hoeveelheid aardappelconsumptie naar woonregio

Opleidingsniveau



Figuur 26: Verdeling respondenten in aantallen (n=348): hoeveelheid aardappelconsumptie naar opleidingsniveau

7. Wanneer je aardappelproducten eet, welke aardappelproducten eet je dan? (Meerdere antwoorden mogelijk)

Geslacht

Mannen (183 respondenten)

Tabel 16: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=183: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door mannen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Gekookte aardappelen	145	79.2%
Gebakken aardappelen	164	89.6%
Frieten (gefrituurde aardappelen)	168	91.8%
Rösti's (Hash browns)	63	34.4%
Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)	83	45.4%
Gratin	54	29.5%
Aardappelpuree	95	51.9%

Vrouwen (165 respondenten)

Tabel 17: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=165: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door vrouwen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Gekookte aardappelen	107	64.8%
Gebakken aardappelen	143	86.7%
Frieten (gefrituurde aardappelen)	146	88.5%
Rösti's (Hash browns)	69	41.8%
Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)	74	44.8%
Gratin	44	26.7%
Aardappelpuree	75	45.5%

Leeftijd

18-24 jaar (60 respondenten)

Tabel 18: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=60: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door 18-24 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Gekookte aardappelen	43	71.7%
Gebakken aardappelen	55	91.7%
Frieten (gefrituurde aardappelen)	56	93.3%
Rösti's (Hash browns)	20	33.3%

<i>Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)</i>	32	53.3%
<i>Gratin</i>	13	21.7%
<i>Aardappelpuree</i>	27	45.0%

25-40 jaar (85 respondenten)

Tabel 19: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=85: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door 25-40 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
<i>Gekookte aardappelen</i>	47	55.3%
<i>Gebakken aardappelen</i>	74	87.1%
<i>Frieten (gefrituurde aardappelen)</i>	77	90.6%
<i>Rösti's (Hash browns)</i>	32	37.6%
<i>Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)</i>	41	48.2%
<i>Gratin</i>	23	27.1%
<i>Aardappelpuree</i>	41	48.2%

41-55 jaar (142 respondenten)

Tabel 20: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=142: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door 41-55 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
<i>Gekookte aardappelen</i>	109	76.8%
<i>Gebakken aardappelen</i>	123	86.6%
<i>Frieten (gefrituurde aardappelen)</i>	129	90.8%
<i>Rösti's (Hash browns)</i>	62	43.7%
<i>Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)</i>	66	46.5%
<i>Gratin</i>	48	33.8%
<i>Aardappelpuree</i>	69	48.6%

56-70 jaar (59 respondenten)

Tabel 21: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=59: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door 56-70 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
<i>Gekookte aardappelen</i>	51	86.4%
<i>Gebakken aardappelen</i>	53	89.8%
<i>Frieten (gefrituurde aardappelen)</i>	50	84.7%
<i>Rösti's (Hash browns)</i>	17	28.8%

<i>Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)</i>	18	30.5%
<i>Gratin</i>	14	23.7%
<i>Aardappelpuree</i>	32	54.2%

Woonregio

Regio Zuid (Limburg/Noord-Brabant) (139 respondenten)

Tabel 22: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=139: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door Regio Zuid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
<i>Gekookte aardappelen</i>	95	68.3%
<i>Gebakken aardappelen</i>	120	86.3%
<i>Frieten (gefrituurde aardappelen)</i>	127	91.4%
<i>Rösti's (Hash browns)</i>	55	39.6%
<i>Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)</i>	72	51.8%
<i>Gratin</i>	43	30.9%
<i>Aardappelpuree</i>	70	50.4%

Regio Oost (Overijssel/Gelderland/Flevoland) (186 respondenten)

Tabel 23: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=186: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door Regio Oost

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
<i>Gekookte aardappelen</i>	139	74.7%
<i>Gebakken aardappelen</i>	166	89.2%
<i>Frieten (gefrituurde aardappelen)</i>	166	89.2%
<i>Rösti's (Hash browns)</i>	70	37.6%
<i>Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)</i>	78	41.9%
<i>Gratin</i>	54	29.0%
<i>Aardappelpuree</i>	87	46.8%

Regio West (Noord-Holland/Zeeland/Zuid-Holland) (10 respondenten)

Tabel 24: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=10: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door Regio West

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
<i>Gekookte aardappelen</i>	7	70.0%
<i>Gebakken aardappelen</i>	9	90.0%
<i>Frieten (gefrituurde aardappelen)</i>	9	90.0%
<i>Rösti's (Hash browns)</i>	4	40.0%

<i>Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)</i>	2	20.0%
<i>Gratin</i>	0	0.0%
<i>Aardappelpuree</i>	5	50.0%

Opleidingsniveau

Middelbaar beroepsonderwijs (mbo/mavo) (86 respondenten)

Tabel 25: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=86: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door respondenten die het middelbaar beroepsonderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
<i>Gekookte aardappelen</i>	68	79.1%
<i>Gebakken aardappelen</i>	76	88.4%
<i>Frieten (gefrituurde aardappelen)</i>	76	88.4%
<i>Rösti's (Hash browns)</i>	31	36.0%
<i>Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)</i>	38	44.2%
<i>Gratin</i>	24	27.9%
<i>Aardappelpuree</i>	43	50.0%

Hoger algemeen voortgezet onderwijs (havo) (40 respondenten)

Tabel 26: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=40: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door respondenten die het hoger algemeen voortgezet onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
<i>Gekookte aardappelen</i>	32	80.0%
<i>Gebakken aardappelen</i>	34	85.0%
<i>Frieten (gefrituurde aardappelen)</i>	38	95.0%
<i>Rösti's (Hash browns)</i>	20	50.0%
<i>Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)</i>	21	52.5%
<i>Gratin</i>	13	32.5%
<i>Aardappelpuree</i>	20	50.0%

Voorbereidend wetenschappelijk onderwijs (vwo) (14 respondenten)

Tabel 27: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=14: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door respondenten die het voorbereidend wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
<i>Gekookte aardappelen</i>	6	42.9%
<i>Gebakken aardappelen</i>	13	92.9%
<i>Frieten (gefrituurde aardappelen)</i>	12	85.7%
<i>Rösti's (Hash browns)</i>	5	35.7%

<i>Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)</i>	4	28.6%
<i>Gratin</i>	3	21.4%
<i>Aardappelpuree</i>	6	42.9%

Hoger beroepsonderwijs (hbo) (149 respondenten)

Tabel 28: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=149: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door respondenten die het hoger beroepsonderwijs hebben voltooid

<i>ANTWOORD</i>	<i>AANTAL REACTIES</i>	<i>RATIO</i>
<i>Gekookte aardappelen</i>	107	71.8%
<i>Gebakken aardappelen</i>	133	89.3%
<i>Frieten (gefrituurde aardappelen)</i>	136	91.3%
<i>Rösti's (Hash browns)</i>	57	38.3%
<i>Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)</i>	68	45.6%
<i>Gratin</i>	41	27.5%
<i>Aardappelpuree</i>	70	47.0%

Wetenschappelijk onderwijs (wo) (56 respondenten)

Tabel 29: Verdeling respondenten in aantallen en percentages van n=56: soorten aardappelproducten per week geconsumeerd door respondenten die het wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

<i>ANTWOORD</i>	<i>AANTAL REACTIES</i>	<i>RATIO</i>
<i>Gekookte aardappelen</i>	36	64.3%
<i>Gebakken aardappelen</i>	48	85.7%
<i>Frieten (gefrituurde aardappelen)</i>	50	89.3%
<i>Rösti's (Hash browns)</i>	16	28.6%
<i>Pommes duchesse, aardappelkroketjes, gezichtjes etc. (Shaped mash)</i>	24	42.9%
<i>Gratin</i>	17	30.4%
<i>Aardappelpuree</i>	28	50.0%

Bijlage IV-C: Uitwerking resultaten vragen 8 tot en met 11 van enquête op basis van demografische gegevens

De vragen 8 tot en met 11 worden in onderstaande grafieken en tabellen uitgewerkt en geanalyseerd naar de demografische gegevens: geslacht, leeftijd, woonregio en opleidingsniveau.

Vanwege het lage aantal vertegenwoordigers voor een aantal categorieën, zijn de volgende categorieën niet meegenomen in de uitwerking van de resultaten:

- De leeftijdscategorie 71 jaar en ouder (n=2)
- De stedelijke regio's (totaal n=10) en regio Noord (n=2)
- Het lager/voorbereidend beroepsonderwijs (lbo/vmbo) (n=3)

8. Welke voordelen betreffende de voedingswaarde (links) vind jij bij onderstaande aardappelproducten passen? (Meerdere antwoorden mogelijk)

Geslacht

Mannen (183 respondenten)

Tabel 30: Verdeling respondenten in aantallen: voordelen die mannen bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPEL ELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Laag aantal calorieën	109	7	4	4	3	1	38	70
Bevat weinig koolhydraten	31	11	11	6	9	4	19	133
Bevat weinig suiker	122	78	63	45	42	42	82	50
Bevat weinig vet	158	14	5	5	8	11	84	20
Bevat gezonde vetten	64	34	20	19	18	17	36	90
Bevat veel eiwitten	38	23	17	27	29	45	43	99
Bevat veel vezels	75	44	27	35	25	29	31	93
Bevat veel vitaminen en mineralen	109	42	26	25	21	25	43	65

Vrouwen (165 respondenten)

Tabel 31: Verdeling respondenten in aantallen: voordelen die vrouwen bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPEL ELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING

<i>Laag aantal calorieën</i>	114	4	2	1	2	2	23	50
<i>Bevat weinig koolhydraten</i>	22	4	2	3	2	2	9	137
<i>Bevat weinig suiker</i>	104	58	47	33	31	29	53	54
<i>Bevat weinig vet</i>	152	7	2	4	6	2	53	11
<i>Bevat gezonde vetten</i>	68	27	13	14	12	11	26	81
<i>Bevat veel eiwitten</i>	32	11	8	10	10	25	34	102
<i>Bevat veel vezels</i>	80	41	30	33	27	26	39	78
<i>Bevat veel vitaminen en mineralen</i>	115	33	14	16	15	17	49	48

Leeftijd

18-24 jaar (60 respondenten)

Tabel 32: Verdeling respondenten in aantallen: voordelen die 18-24 jarigen bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPEL ELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
<i>Laag aantal calorieën</i>	48	0	0	1	1	1	11	13
<i>Bevat weinig koolhydraten</i>	9	1	3	1	3	2	4	45
<i>Bevat weinig suiker</i>	43	31	21	11	10	13	30	10
<i>Bevat weinig vet</i>	56	1	1	1	4	0	25	3
<i>Bevat gezonde vetten</i>	29	23	8	12	9	10	17	19
<i>Bevat veel eiwitten</i>	16	9	3	7	4	11	17	29
<i>Bevat veel vezels</i>	24	21	10	17	8	12	13	25
<i>Bevat veel vitaminen en mineralen</i>	35	11	1	3	2	3	13	22

25-40 jaar (85 respondenten)

Tabel 33: Verdeling respondenten in aantallen: voordelen die 25-40 jarigen bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPEL ELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
<i>Laag aantal calorieën</i>	52	6	3	2	1	0	15	31
<i>Bevat weinig koolhydraten</i>	12	5	3	2	1	1	5	69
<i>Bevat weinig suiker</i>	53	29	25	17	16	14	26	32
<i>Bevat weinig vet</i>	71	6	0	2	2	3	28	13
<i>Bevat gezonde vetten</i>	33	16	7	9	8	7	17	40
<i>Bevat veel eiwitten</i>	17	8	5	7	9	17	21	48

Bevat veel vezels	39	22	14	16	15	15	21	42
Bevat veel vitaminen en mineralen	52	20	12	13	13	13	25	31

41-55 jaar (142 respondenten)

Tabel 34: Verdeling respondenten in aantallen: voordelen die 41-55 jarigen bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPEL PUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Laag aantal calorieën	90	2	2	1	1	0	21	51
Bevat weinig koolhydraten	25	3	7	5	6	3	14	110
Bevat weinig suiker	94	50	46	34	34	29	55	41
Bevat weinig vet	127	8	4	2	4	5	56	11
Bevat gezonde vetten	53	13	8	7	8	7	21	79
Bevat veel eiwitten	31	13	13	16	18	31	30	83
Bevat veel vezels	64	31	24	27	21	18	26	73
Bevat veel vitaminen en mineralen	101	31	18	17	14	19	40	39

56-70 jaar (59 respondenten)

Tabel 35: Verdeling respondenten in aantallen: voordelen die 56-70 jarigen bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPEL PUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Laag aantal calorieën	31	3	1	1	1	2	13	25
Bevat weinig koolhydraten	6	5	0	1	1	0	4	46
Bevat weinig suiker	34	25	18	16	13	15	23	21
Bevat weinig vet	54	6	2	4	4	5	27	4
Bevat gezonde vetten	15	9	10	5	5	4	6	33
Bevat veel eiwitten	6	3	4	6	7	11	9	41
Bevat veel vezels	27	11	9	8	8	10	10	30
Bevat veel vitaminen en mineralen	36	12	9	7	6	7	14	21

Woonregio

Regio Zuid (Limburg/Noord-Brabant) (139 respondenten)

Tabel 36: Verdeling respondenten in aantallen; voordelen die Regio Zuid bij de voedingswaarde van aardappelproducten vindt passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPEL ELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Laag aantal calorieën	95	3	1	2	2	1	22	44
Bevat weinig koolhydraten	22	6	7	4	6	4	10	108
Bevat weinig suiker	90	59	45	32	30	29	57	42
Bevat weinig vet	123	7	2	5	5	7	56	14
Bevat gezonde vetten	61	30	11	12	10	13	33	64
Bevat veel eiwitten	30	16	11	17	19	27	33	77
Bevat veel vezels	64	38	26	33	25	25	30	67
Bevat veel vitaminen en mineralen	88	31	15	15	13	16	37	48

Regio Oost (Overijssel/Gelderland/Flevoland) (186 respondenten)

Tabel 37: Verdeling respondenten in aantallen: voordelen die Regio Oost bij de voedingswaarde van aardappelproducten vindt passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPEL ELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Laag aantal calorieën	112	8	4	2	3	1	31	70
Bevat weinig koolhydraten	27	9	6	5	5	2	15	143
Bevat weinig suiker	122	67	56	40	37	35	67	54
Bevat weinig vet	166	12	4	4	9	6	72	16
Bevat gezonde vetten	60	26	19	16	16	11	23	96
Bevat veel eiwitten	32	15	12	18	18	40	39	109
Bevat veel vezels	80	43	29	33	25	28	34	92
Bevat veel vitaminen en mineralen	121	41	23	24	21	24	48	57

Regio West (Noord-Holland/Zeeland/Zuid-Holland) (10 respondenten)

Tabel 38: Verdeling respondenten in aantallen: voordelen die Regio West bij de voedingswaarde van aardappelproducten vindt passen

	GEKOOKTE	GEBAKKEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL	GRATIN	AARDAPPEL ELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN
--	----------	----------	---------	---------	----------------------------------	--------	----------------------	---------------------------

	AARDAP PELEN	AARDAPP ELEN			KROKETJES ETC.			TOEPASSIN G
Laag aantal calorieën	9	0	0	1	0	0	3	1
Bevat weinig koolhydraten	1	0	0	0	0	0	1	9
Bevat weinig suiker	8	4	3	1	1	2	5	2
Bevat weinig vet	10	0	0	0	0	0	4	0
Bevat gezonde vetten	4	2	1	2	2	2	3	6
Bevat veel eiwitten	4	2	1	1	1	1	2	6
Bevat veel vezels	5	2	1	1	1	1	4	5
Bevat veel vitaminen en mineralen	6	1	1	1	1	1	3	4

Opleidingsniveau

Middelbaar beroepsonderwijs (mbo/mavo) (86 respondenten)

Tabel 39: Verdeling respondenten in aantallen: voordelen die respondenten die het middelbaar beroepsonderwijs hebben voltooid bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOK TE AARDAP PELEN	GEBAKKE N AARDAPP ELEN	FRIETEN	RÖSTI' S	POMMES DUCHESS E, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATI N	AARDAPP ELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSIN G
Laag aantal calorieën	48	5	4	3	3	1	17	31
Bevat weinig koolhydraten	16	4	3	3	5	2	9	61
Bevat weinig suiker	50	24	21	16	16	17	30	26
Bevat weinig vet	72	7	5	2	5	5	35	9
Bevat gezonde vetten	32	17	14	12	11	8	20	41
Bevat veel eiwitten	21	14	13	15	16	24	24	40
Bevat veel vezels	34	17	12	16	13	15	16	43
Bevat veel vitaminen en mineralen	55	18	8	4	3	8	20	28

Hoger algemeen voortgezet onderwijs (havo) (40 respondenten)

Tabel 40: Verdeling respondenten in aantallen: voordelen die respondenten die het hoger algemeen voortgezet onderwijs hebben voltooid bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOK TE AARDAP PELEN	GEBAKKE N AARDAPP ELEN	FRIETEN	RÖSTI' S	POMMES DUCHESS E, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATI N	AARDAPP ELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSIN G
Laag aantal calorieën	28	0	0	0	0	0	4	12
Bevat weinig koolhydraten	6	2	1	2	2	0	4	28
Bevat weinig suiker	24	12	8	5	3	4	10	13
Bevat weinig vet	35	1	0	2	1	1	12	4

Bevat gezonde vetten	17	9	3	3	1	3	8	15
Bevat veel eiwitten	8	4	2	2	3	9	10	19
Bevat veel vezels	23	14	7	10	5	7	12	11
Bevat veel vitaminen en mineralen	23	4	0	2	0	0	6	14

Voorbereidend wetenschappelijk onderwijs (vwo) (14 respondenten)

Tabel 41: verdeling respondenten in aantallen: voordelen die respondenten die het voorbereidend wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPEL ELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Laag aantal calorieën	9	0	0	0	0	0	1	5
Bevat weinig koolhydraten	2	1	1	1	1	1	2	11
Bevat weinig suiker	8	5	2	2	2	2	5	5
Bevat weinig vet	13	0	0	1	0	0	4	1
Bevat gezonde vetten	5	3	0	1	0	0	2	6
Bevat veel eiwitten	2	2	1	1	1	2	2	10
Bevat veel vezels	5	3	3	3	3	4	4	8
Bevat veel vitaminen en mineralen	8	3	3	3	3	3	4	6

Hoger beroepsonderwijs (hbo) (149 respondenten)

Tabel 42: Verdeling respondenten in aantallen: voordelen die respondenten die het hoger beroepsonderwijs hebben voltooid bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPEL ELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Laag aantal calorieën	104	5	1	1	2	2	32	48
Bevat weinig koolhydraten	23	5	6	2	2	2	10	120
Bevat weinig suiker	106	66	54	35	33	30	64	39
Bevat weinig vet	136	10	2	4	5	6	64	11
Bevat gezonde vetten	55	25	12	14	15	14	26	75
Bevat veel eiwitten	29	9	6	13	14	24	33	91
Bevat veel vezels	66	38	28	29	25	24	30	78
Bevat veel vitaminen en mineralen	99	38	23	27	25	26	48	46

Wetenschappelijk onderwijs (wo) (56 respondenten)

Tabel 43: Verdeling van respondenten in aantallen: voordelen die respondenten die het wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Laag aantal calorieën	31	1	1	1	0	0	6	24
Bevat weinig koolhydraten	5	1	1	0	0	0	1	50
Bevat weinig suiker	36	29	25	20	19	18	25	20
Bevat weinig vet	51	2	0	0	3	1	21	6
Bevat gezonde vetten	21	7	4	3	3	3	6	33
Bevat veel eiwitten	9	4	3	6	5	11	8	40
Bevat veel vezels	25	13	7	10	6	5	8	30
Bevat veel vitaminen en mineralen	38	11	6	5	5	5	13	18

9. Welke nadelen betreffende de voedingswaarde (links) vind jij bij onderstaande aardappelproducten passen? (Meerdere antwoorden mogelijk)

Geslacht

Mannen (183 respondenten)

Tabel 44: Verdeling respondenten in aantallen: nadelen die mannen bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Hoog aantal calorieën	29	83	135	104	110	112	45	27
Bevat veel koolhydraten	92	95	104	96	96	96	87	43
Bevat veel suiker	20	26	42	47	57	51	30	89
Bevat veel vet	4	82	129	112	107	94	24	24
Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)	7	63	110	85	89	78	24	47
Bevat weinig eiwitten	78	73	86	68	66	51	64	69
Bevat weinig vezels	59	55	77	61	66	61	73	77

Bevat weinig vitaminen en mineralen	46	56	89	71	73	62	55	75
-------------------------------------	----	----	----	----	----	----	----	----

Vrouwen (165 respondenten)

Tabel 45: Verdeling respondenten in aantallen: nadelen die vrouwen bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Hoog aantal calorieën	20	83	136	110	116	128	57	8
Bevat veel koolhydraten	111	114	127	119	121	126	114	20
Bevat veel suiker	22	34	48	65	74	76	39	70
Bevat veel vet	3	98	145	120	110	117	42	9
Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)	2	73	127	110	115	114	30	18
Bevat weinig eiwitten	62	64	79	76	74	65	59	68
Bevat weinig vezels	38	48	68	66	72	66	56	82
Bevat weinig vitaminen en mineralen	27	55	95	83	85	76	50	60

Leeftijd

18-24 jaar (60 respondenten)

Tabel 46: Verdeling respondenten in aantallen: nadelen die 18-24 jarigen bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Hoog aantal calorieën	6	27	54	41	49	49	24	2
Bevat veel koolhydraten	39	37	44	42	44	43	39	5
Bevat veel suiker	9	11	17	26	31	32	12	20

<i>Bevat veel vet</i>	3	29	53	46	45	40	16	3
<i>Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)</i>	3	26	52	44	47	43	15	4
<i>Bevat weinig eiwitten</i>	30	31	39	36	37	28	29	12
<i>Bevat weinig vezels</i>	20	20	32	30	35	31	26	20
<i>Bevat weinig vitaminen en mineralen</i>	23	28	44	40	44	36	25	12

25-40 jaar (85 respondenten)

Tabel 47: Verdeling respondenten in aantallen: nadelen die 25-40 jarigen bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	<i>GEKOOKTE AARDAPPELEN</i>	<i>GEBAKKEN AARDAPPELEN</i>	<i>FRIETEN</i>	<i>RÖSTI'S</i>	<i>POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.</i>	<i>GRATIN</i>	<i>AARDAPPELPUREE</i>	<i>OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING</i>
<i>Hoog aantal calorieën</i>	13	34	63	49	51	60	21	11
<i>Bevat veel koolhydraten</i>	49	54	57	55	53	57	49	18
<i>Bevat veel suiker</i>	7	12	22	25	33	35	17	40
<i>Bevat veel vet</i>	1	40	72	56	53	57	15	6
<i>Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)</i>	2	30	62	49	48	50	10	10
<i>Bevat weinig eiwitten</i>	26	25	35	30	26	24	20	42
<i>Bevat weinig vezels</i>	16	18	30	25	28	25	21	47
<i>Bevat weinig vitaminen en mineralen</i>	18	25	46	38	38	33	25	35

41-55 jaar (142 respondenten)

Tabel 48: Verdeling respondenten in aantallen: nadelen die 41-55 jarigen bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	<i>GEKOOKTE AARDAPPELEN</i>	<i>GEBAKKEN AARDAPPELEN</i>	<i>FRIETEN</i>	<i>RÖSTI'S</i>	<i>POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.</i>	<i>GRATIN</i>	<i>AARDAPPELPUREE</i>	<i>OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING</i>

<i>Hoog aantal calorieën</i>	19	73	108	84	88	91	39	17
<i>Bevat veel koolhydraten</i>	75	81	97	85	88	87	77	30
<i>Bevat veel suiker</i>	16	24	35	40	46	39	28	72
<i>Bevat veel vet</i>	2	79	109	90	87	85	26	18
<i>Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)</i>	2	58	91	75	81	74	23	34
<i>Bevat weinig eiwitten</i>	57	54	64	53	52	45	49	60
<i>Bevat weinig vezels</i>	41	45	60	53	57	55	58	61
<i>Bevat weinig vitaminen en mineralen</i>	20	44	71	56	57	52	37	57

56-70 jaar (59 respondenten)

Tabel 49: Verdeling respondenten in aantallen: nadelen die 56-70 jarigen bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	<i>GEKOOKTE AARDAPPELEN</i>	<i>GEBAKKEN AARDAPPELEN</i>	<i>FRIETEN</i>	<i>RÖSTI'S</i>	<i>POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.</i>	<i>GRATIN</i>	<i>AARDAPPELPUREE</i>	<i>OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING</i>
<i>Hoog aantal calorieën</i>	11	32	45	39	36	40	18	5
<i>Bevat veel koolhydraten</i>	39	37	33	33	31	35	35	10
<i>Bevat veel suiker</i>	10	13	16	20	20	19	12	27
<i>Bevat veel vet</i>	1	31	39	38	32	28	9	6
<i>Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)</i>	2	21	30	26	27	25	6	17
<i>Bevat weinig eiwitten</i>	26	26	26	25	25	19	23	23
<i>Bevat weinig vezels</i>	19	19	21	19	18	16	23	31
<i>Bevat weinig vitaminen en mineralen</i>	12	14	23	20	19	17	18	29

Woonregio

Regio Zuid (Limburg/Noord-Brabant) (139 respondenten)

Tabel 50: Verdeling respondenten in aantallen: nadelen die Regio Zuid bij de voedingswaarde van aardappelproducten vindt passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Hoog aantal calorieën	22	61	116	93	106	94	42	12
Bevat veel koolhydraten	85	85	100	95	93	97	87	20
Bevat veel suiker	23	29	38	54	60	62	31	57
Bevat veel vet	2	67	116	99	95	85	22	14
Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)	2	50	111	90	98	79	18	18
Bevat weinig eiwitten	63	61	71	58	56	51	54	51
Bevat weinig vezels	37	38	60	50	55	50	48	64
Bevat weinig vitaminen en mineralen	34	46	79	67	70	60	40	54

Regio Oost (Overijssel/Gelderland/Flevoland) (186 respondenten)

Tabel 51: Verdeling respondenten in aantallen: nadelen die Regio Oost bij de voedingswaarde van aardappelproducten vindt passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Hoog aantal calorieën	25	92	133	104	103	129	52	23
Bevat veel koolhydraten	103	109	114	105	108	111	100	39
Bevat veel suiker	16	27	44	49	61	57	33	90
Bevat veel vet	5	99	137	118	107	112	36	17
Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)	6	75	107	90	91	99	32	43

Bevat weinig eiwitten	67	64	80	72	71	52	56	78
Bevat weinig vezels	54	56	72	64	69	64	71	88
Bevat weinig vitaminen en mineralen	34	54	89	73	76	66	56	75

Regio West (Noord-Holland/Zeland/Zuid-Holland) (10 respondenten)

Tabel 52: Verdeling respondenten in aardappelen: nadelen die Regio West bij de voedingswaarde van aardappelproducten vindt passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Hoog aantal calorieën	0	8	10	8	8	9	3	0
Bevat veel koolhydraten	8	8	9	9	9	8	8	1
Bevat veel suiker	1	2	5	7	7	6	3	3
Bevat veel vet	0	7	10	9	8	8	4	0
Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)	1	5	8	8	9	9	2	2
Bevat weinig eiwitten	6	8	8	8	8	8	8	2
Bevat weinig vezels	5	7	8	8	8	8	7	2
Bevat weinig vitaminen en mineralen	4	7	8	8	6	7	5	2

Opleidingsniveau

Middelbaar beroepsonderwijs (mbo/mavo) (86 respondenten)

Tabel 53: Verdeling respondenten in aantallen: nadelen die respondenten die het middelbaar beroepsonderwijs hebben voltooid bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Hoog aantal calorieën	19	44	63	48	46	53	26	11

<i>Bevat veel koolhydraten</i>	40	44	52	48	51	49	42	19
<i>Bevat veel suiker</i>	15	21	27	29	30	31	22	31
<i>Bevat veel vet</i>	3	43	61	49	44	41	15	9
<i>Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)</i>	2	35	49	43	40	35	12	22
<i>Bevat weinig eiwitten</i>	28	24	33	27	24	22	21	36
<i>Bevat weinig vezels</i>	21	22	29	31	32	31	30	40
<i>Bevat weinig vitaminen en mineralen</i>	18	27	41	35	38	33	26	32

Hoger algemeen voortgezet onderwijs (havo) (40 respondenten)

Tabel 54: Verdeling respondenten in aantallen: nadelen die respondenten die het hoger algemeen voortgezet onderwijs hebben voltooid bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	<i>GEKOOKTE AARDAPPELEN</i>	<i>GEBAKKEN AARDAPPELEN</i>	<i>FRIETEN</i>	<i>RÖSTI'S</i>	<i>POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.</i>	<i>GRATIN</i>	<i>AARDAPPELPUREE</i>	<i>OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING</i>
<i>Hoog aantal calorieën</i>	4	18	31	27	30	31	15	3
<i>Bevat veel koolhydraten</i>	24	25	26	26	26	26	24	6
<i>Bevat veel suiker</i>	7	11	16	19	20	21	8	13
<i>Bevat veel vet</i>	1	21	34	30	29	22	9	3
<i>Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)</i>	1	16	33	25	29	25	7	4
<i>Bevat weinig eiwitten</i>	15	18	20	21	23	15	16	12
<i>Bevat weinig vezels</i>	10	9	16	13	13	12	15	18
<i>Bevat weinig vitaminen en mineralen</i>	11	17	25	20	20	19	13	9

Voorbereidend wetenschappelijk onderwijs (vwo) (14 respondenten)

Tabel 55: Verdeling respondenten in aantallen: nadelen die respondenten die het voorbereidend wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Hoog aantal calorieën	2	9	14	8	11	12	7	0
Bevat veel koolhydraten	8	9	9	8	8	10	8	3
Bevat veel suiker	5	7	6	7	7	8	6	4
Bevat veel vet	2	9	13	11	11	11	6	0
Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)	1	8	12	10	10	11	6	1
Bevat weinig eiwitten	10	9	10	9	9	9	9	3
Bevat weinig vezels	7	8	9	8	8	8	7	5
Bevat weinig vitaminen en mineralen	7	7	8	7	7	7	6	6

Hoger beroepsonderwijs (hbo) (149 respondenten)

Tabel 56: Verdeling respondenten in aantallen: nadelen die respondenten die het hoger beroepsonderwijs hebben voltooid bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTI'S	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
Hoog aantal calorieën	15	64	119	91	99	104	36	15
Bevat veel koolhydraten	99	94	103	95	95	97	93	23
Bevat veel suiker	10	13	32	45	56	51	25	74
Bevat veel vet	0	70	115	95	94	99	23	17
Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)	3	50	101	79	90	85	18	29
Bevat weinig eiwitten	66	63	77	66	64	53	57	56

<i>Bevat weinig vezels</i>	44	48	65	53	63	56	55	68
<i>Bevat weinig vitaminen en mineralen</i>	25	40	78	64	66	58	43	65

Wetenschappelijk onderwijs (wo) (56 respondenten)

Tabel 57: Verdeling respondenten in aantallen: nadelen die respondenten die het wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid bij de voedingswaarde van aardappelproducten vinden passen

	GEKOOKTE AARDAPPELEN	GEBAKKEN AARDAPPELEN	FRIETEN	RÖSTJES	POMMES DUCHESSE, AARDAPPEL KROKETJES ETC.	GRATIN	AARDAPPELPUREE	OP GEEN PRODUCT VAN TOEPASSING
<i>Hoog aantal calorieën</i>	9	30	42	38	38	38	18	6
<i>Bevat veel koolhydraten</i>	30	36	40	37	35	39	32	12
<i>Bevat veel suiker</i>	5	7	8	11	17	14	8	36
<i>Bevat veel vet</i>	1	36	50	45	38	37	13	3
<i>Bevat ongezonde vetten (verzadigde vetten)</i>	2	25	39	36	33	35	11	9
<i>Bevat weinig eiwitten</i>	21	22	24	20	19	16	19	29
<i>Bevat weinig vezels</i>	15	15	24	21	21	19	22	27
<i>Bevat weinig vitaminen en mineralen</i>	12	19	31	27	26	20	17	21

10. Zijn er bepaalde gezondheidsvoordelen die je denkt te zullen ervaren bij regelmatige aardappelconsumptie?

Geslacht

Mannen (183 respondenten)

Tabel 58: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door mannen

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	133	72.7%
Ja, namelijk...	50	27.3%

Vrouwen (165 respondenten)

Tabel 59: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door vrouwen

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	117	70.9%
Ja, namelijk...	48	29.1%

Leeftijd

18-24 jaar (60 respondenten)

Tabel 60: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door 18-24 jarigen

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	47	78.3%
Ja, namelijk...	13	21.7%

25-40 jaar (85 respondenten)

Tabel 61: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door 25-40 jarigen

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	61	71.8%
Ja, namelijk...	24	28.2%

41-55 jaar (142 respondenten)

Tabel 62: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door 41-55 jarigen

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	96	67.6%
Ja, namelijk...	46	32.4%

56-70 jaar (59 respondenten)

Tabel 63: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door 56-70 jarigen

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	44	74.6%
Ja, namelijk...	15	25.4%

Woonregio

Regio Zuid (Limburg/Noord-Brabant) (139 respondenten)

Tabel 64: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door Regio Zuid

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	105	75.5%
Ja, namelijk...	34	24.5%

Regio Oost (Overijssel/Gelderland/Flevoland) (186 respondenten)

Tabel 65: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door Regio Oost

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	135	72.6%
Ja, namelijk...	51	27.4%

Regio West (Noord-Holland/Zeealand/Zuid-Holland) (10 respondenten)

Tabel 66: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door Regio West

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	6	60.0%
Ja, namelijk...	4	40.0%

opleidingsniveau

Middelbaar beroepsonderwijs (mbo/mavo) (86 respondenten)

Tabel 67: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door respondenten die het middelbaar beroepsonderwijs hebben voltooid

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	64	74.4%
Ja, namelijk...	22	25.6%

Hoger algemeen voortgezet onderwijs (havo) (40 respondenten)

Tabel 68: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door respondenten die het hoger algemeen voortgezet onderwijs hebben voltooid

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	33	82.5%
Ja, namelijk...	7	17.5%

Voorbereidend wetenschappelijk onderwijs (vwo) (14 respondenten)

Tabel 69: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door respondenten die het voorbereidend wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	11	78.6%
Ja, namelijk...	3	21.4%

Hoger beroepsonderwijs (hbo) (149 respondenten)

Tabel 70: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door respondenten die het hoger beroepsonderwijs hebben voltooid

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	100	67.1%
Ja, namelijk...	49	32.9%

Wetenschappelijk onderwijs (wo) (56 respondenten)

Tabel 71: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 10 door respondenten die het wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	39	69.6%
Ja, namelijk...	17	30.4%

11. Zijn er bepaalde gezondheidsnadelen die je denkt te zullen ervaren bij regelmatige aardappelconsumptie?

Geslacht

Mannen (183 respondenten)

Tabel 72: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door mannen

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	131	71.6%
Ja, namelijk...	52	28.4%

Vrouwen (165 respondenten)

Tabel 73: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door vrouwen

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	115	69.7%
Ja, namelijk...	50	30.3%

Leeftijd

18-24 jaar (60 respondenten)

Tabel 74: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door 18-24 jarigen

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	45	75.0%
Ja, namelijk...	15	25.0%

25-40 jaar (85 respondenten)

Tabel 75: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door 25-40 jarigen

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	62	72.9%
Ja, namelijk...	23	27.1%

41-55 jaar (142 respondenten)

Tabel 76: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door 41-55 jarigen

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	99	69.7%
Ja, namelijk...	43	30.3%

56-70 jaar (59 respondenten)

Tabel 77: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door 56-70 jarigen

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	39	66.1%
Ja, namelijk...	20	33.9%

Woonregio

Regio Zuid (Limburg/Noord-Brabant) (139 respondenten)

Tabel 78: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door Regio Zuid

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	95	68.3%
Ja, namelijk...	44	31.7%

Regio Oost (Overijssel/Gelderland/Flevoland) (186 respondenten)

Tabel 79: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door Regio Oost

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	139	74.7%
Ja, namelijk...	47	25.3%

Regio West (Noord-Holland/Zeeland/Zuid-Holland) (10 respondenten)

Tabel 80: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door Regio West

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	6	60.0%
Ja, namelijk...	4	40.0%

Opleidingsniveau

Middelbaar beroepsonderwijs (mbo/mavo) (86 respondenten)

Tabel 81: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door respondenten die het middelbaar beroepsonderwijs hebben voltooid

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	66	76.7%
Ja, namelijk...	20	23.3%

Hoger algemeen voortgezet onderwijs (havo) (40 respondenten)

Tabel 82: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door respondenten die het hoger algemeen voortgezet onderwijs hebben voltooid

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	28	70.0%
Ja, namelijk...	12	30.0%

Voorbereidend wetenschappelijk onderwijs (vwo) (14 respondenten)

Tabel 83: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door respondenten die het voorbereidend wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	11	78.6%
Ja, namelijk...	3	21.4%

Hoger beroepsonderwijs (hbo) (149 respondenten)

Tabel 84: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door respondenten die het hoger beroepsonderwijs hebben voltooid

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
Nee	98	65.8%
Ja, namelijk...	51	34.2%

Wetenschappelijk onderwijs (wo) (56 respondenten)

Tabel 85: Aantal en percentage antwoorden "Nee" en "Ja, namelijk" gegeven op vraag 11 door respondenten die het wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

<i>Antwoord</i>	<i>Aantal reacties</i>	<i>Ratio</i>
-----------------	------------------------	--------------

Nee	41	73.2%
Ja, namelijk...	15	26.8%

Bijlage IV-D: Uitwerking resultaten vragen 12 tot en met 15 van enquête op basis van demografische gegevens

De vragen 12 tot en met 15 worden in onderstaande grafieken en tabellen uitgewerkt en geanalyseerd naar de demografische gegevens: geslacht, leeftijd, woonregio en opleidingsniveau.

Vanwege het lage aantal vertegenwoordigers voor een aantal categorieën, zijn de volgende categorieën niet meegenomen in de uitwerking van de resultaten:

- De leeftijdscategorie 71 jaar en ouder (n=2)
- De stedelijke regio's (totaal n=10) en regio Noord (n=2)
- Het lager/voorbereidend beroepsonderwijs (lbo/vmbo) (n=3)

12. Via welke sociale media kanalen krijg jij informatie over de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten? (Meerdere antwoorden mogelijk)

Geslacht

Mannen (183 respondenten)

Tabel 86: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=183: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij mannen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	23	12.6%
Instagram	9	4.9%
LinkedIn	14	7.7%
Youtube	14	7.7%
Snapchat	0	0.0%
Twitter	1	0.5%
Reddit	4	2.2%
Anders, namelijk...	22	12.0%
Geen van bovenstaande antwoorden	127	69.4%

Vrouwen (165 respondenten)

Tabel 87: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=165: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij vrouwen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	22	13.3%
Instagram	17	10.3%
LinkedIn	10	6.1%
Youtube	9	5.5%
Snapchat	1	0.6%
Twitter	0	0.0%
Reddit	0	0.0%
Anders, namelijk...	19	11.5%

Geen van bovenstaande antwoorden	115	69.7%
----------------------------------	-----	-------

Leeftijd

18-24 jaar (60 respondenten)

Tabel 88: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=60: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij 18-24 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	12	20.0%
Instagram	9	15.0%
LinkedIn	4	6.7%
Youtube	10	16.7%
Snapchat	1	1.7%
Twitter	1	1.7%
Reddit	2	3.3%
Anders, namelijk...	3	5.0%
Geen van bovenstaande antwoorden	40	66.7%

25-40 jaar (85 respondenten)

Tabel 89: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=85: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij 25-40 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	12	14.1%
Instagram	9	10.6%
LinkedIn	7	8.2%
Youtube	2	2.4%
Snapchat	0	0.0%
Twitter	0	0.0%
Reddit	2	2.4%
Anders, namelijk...	8	9.4%
Geen van bovenstaande antwoorden	59	69.4%

41-55 jaar (142 respondenten)

Tabel 90: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=142: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij 41-55 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	13	9.2%
Instagram	7	4.9%
LinkedIn	10	7.0%
Youtube	5	3.5%
Snapchat	0	0.0%
Twitter	0	0.0%
Reddit	0	0.0%
Anders, namelijk...	18	12.7%

Geen van bovenstaande antwoorden	106	74.6%
----------------------------------	-----	-------

56-70 jaar (59 respondenten)

Tabel 91: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=59: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij 56-70 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	8	13.6%
Instagram	1	1.7%
LinkedIn	3	5.1%
Youtube	6	10.2%
Snapchat	0	0.0%
Twitter	0	0.0%
Reddit	0	0.0%
Anders, namelijk...	11	18.6%
Geen van bovenstaande antwoorden	36	61.0%

Woonregio

Regio Zuid (Limburg/Noord-Brabant) (139 respondenten)

Tabel 92: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=139: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij Regio Zuid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	16	11.5%
Instagram	9	6.5%
LinkedIn	6	4.3%
Youtube	6	4.3%
Snapchat	1	0.7%
Twitter	1	0.7%
Reddit	2	1.4%
Anders, namelijk...	17	12.2%
Geen van bovenstaande antwoorden	100	71.9%

Regio Oost (Overijssel/Gelderland/Flevoland) (186 respondenten)

Tabel 93: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=186: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij Regio Oost

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	27	14.5%
Instagram	14	7.5%
LinkedIn	17	9.1%
Youtube	14	7.5%
Snapchat	0	0.0%
Twitter	0	0.0%
Reddit	1	0.5%

Anders, namelijk...	23	12.4%
Geen van bovenstaande antwoorden	124	66.7%

Regio West (Noord-Holland/Zeeland/Zuid-Holland) (10 respondenten)

Tabel 94: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=10: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij Regio West

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	2	20.0%
Instagram	1	10.0%
LinkedIn	0	0.0%
Youtube	1	10.0%
Snapchat	0	0.0%
Twitter	0	0.0%
Reddit	0	0.0%
Anders, namelijk...	0	0.0%
Geen van bovenstaande antwoorden	8	80.0%

Opleidingsniveau

Middelbaar beroepsonderwijs (mbo/mavo) (86 respondenten)

Tabel 95: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=86: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij respondenten die het middelbaar beroepsonderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	10	11.6%
Instagram	3	3.5%
LinkedIn	6	7.0%
Youtube	5	5.8%
Snapchat	0	0.0%
Twitter	0	0.0%
Reddit	0	0.0%
Anders, namelijk...	10	11.6%
Geen van bovenstaande antwoorden	61	70.9%

Hoger algemeen voortgezet onderwijs (havo) (40 respondenten)

Tabel 96: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=40: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij respondenten die het hoger algemeen voortgezet onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	7	17.5%
Instagram	5	12.5%
LinkedIn	1	2.5%
Youtube	4	10.0%
Snapchat	0	0.0%
Twitter	0	0.0%

Reddit	1	2.5%
Anders, namelijk...	1	2.5%
Geen van bovenstaande antwoorden	29	72.5%

Voorbereidend wetenschappelijk onderwijs (vwo) (14 respondenten)

Tabel 97: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=14: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij respondenten die het voorbereidend wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	2	14.3%
Instagram	2	14.3%
LinkedIn	1	7.1%
Youtube	1	7.1%
Snapchat	0	0.0%
Twitter	0	0.0%
Reddit	0	0.0%
Anders, namelijk...	2	14.3%
Geen van bovenstaande antwoorden	9	64.3%

Hoger beroepsonderwijs (hbo) (149 respondenten)

Tabel 98: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=149: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij respondenten die het hoger beroepsonderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	22	14.8%
Instagram	14	9.4%
LinkedIn	11	7.4%
Youtube	10	6.7%
Snapchat	0	0.0%
Twitter	1	0.7%
Reddit	3	2.0%
Anders, namelijk...	19	12.8%
Geen van bovenstaande antwoorden	98	65.8%

Wetenschappelijk onderwijs (wo) (56 respondenten)

Tabel 99: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=56: informatieoverdracht via sociale mediakanalen bij respondenten die het wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Facebook	4	7.1%
Instagram	2	3.6%
LinkedIn	5	8.9%
Youtube	3	5.4%
Snapchat	1	1.8%
Twitter	0	0.0%
Reddit	0	0.0%
Anders, namelijk...	9	16.1%

Geen van bovenstaande antwoorden	42	75.0%
----------------------------------	----	-------

13. Via welke communicatiekanalen krijg jij informatie over de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten? (Meerdere antwoorden mogelijk)

Geslacht

Mannen (183 respondenten)

Tabel 100: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=183: informatieoverdracht via communicatiekanalen bij mannen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Televisie programma's	58	31.7%
Documentaires	39	21.3%
Radio	13	7.1%
Reclames	33	18.0%
Productverpakkingen	99	54.1%
Nieuwsberichten	27	14.8%
Wetenschappelijke artikelen	34	18.6%
Tijdschriften	26	14.2%
Boeken	11	6.0%
Anders, namelijk...	10	5.5%
Geen van bovenstaande antwoorden	50	27.3%

Vrouwen (165 respondenten)

Tabel 101: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=165: informatieoverdracht via communicatiekanalen bij vrouwen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Televisie programma's	47	28.5%
Documentaires	31	18.8%
Radio	9	5.5%
Reclames	30	18.2%
Productverpakkingen	99	60.0%
Nieuwsberichten	31	18.8%
Wetenschappelijke artikelen	28	17.0%
Tijdschriften	31	18.8%
Boeken	18	10.9%
Anders, namelijk...	16	9.7%
Geen van bovenstaande antwoorden	37	22.4%

Leeftijd

18-24 jaar (60 respondenten)

Tabel 102: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=60: informatieoverdracht via communicatiekanalen bij 18-24 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Televisie programma's	18	30.0%
Documentaires	13	21.7%
Radio	3	5.0%
Reclames	16	26.7%
Productverpakkingen	37	61.7%
Nieuwsberichten	10	16.7%
Wetenschappelijke artikelen	8	13.3%
Tijdschriften	5	8.3%
Boeken	5	8.3%
Anders, namelijk...	2	3.3%
Geen van bovenstaande antwoorden	13	21.7%

25-40 jaar (85 respondenten)

Tabel 103: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=85: informatieoverdracht via communicatiekanalen bij 25-40 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Televisie programma's	17	20.0%
Documentaires	13	15.3%
Radio	4	4.7%
Reclames	9	10.6%
Productverpakkingen	49	57.6%
Nieuwsberichten	18	21.2%
Wetenschappelijke artikelen	17	20.0%
Tijdschriften	8	9.4%
Boeken	8	9.4%
Anders, namelijk...	6	7.1%
Geen van bovenstaande antwoorden	25	29.4%

41-55 jaar (142 respondenten)

Tabel 104: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=142: informatieoverdracht via communicatiekanalen bij 41-55 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Televisie programma's	51	35.9%
Documentaires	27	19.0%
Radio	11	7.7%
Reclames	27	19.0%
Productverpakkingen	77	54.2%
Nieuwsberichten	23	16.2%
Wetenschappelijke artikelen	23	16.2%
Tijdschriften	30	21.1%
Boeken	9	6.3%

Anders, namelijk...	13	9.2%
Geen van bovenstaande antwoorden	36	25.4%

56-70 jaar (59 respondenten)

Tabel 105: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=59: informatieoverdracht via communicatiekanalen bij 56-70 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Televisie programma's	18	30.5%
Documentaires	17	28.8%
Radio	4	6.8%
Reclames	11	18.6%
Productverpakkingen	34	57.6%
Nieuwsberichten	7	11.9%
Wetenschappelijke artikelen	14	23.7%
Tijdschriften	14	23.7%
Boeken	6	10.2%
Anders, namelijk...	5	8.5%
Geen van bovenstaande antwoorden	12	20.3%

Woonregio

Regio Zuid (Limburg/Noord-Brabant) (139 respondenten)

Tabel 106: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=139 : informatieoverdracht via communicatiekanalen bij Regio Zuid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Televisie programma's	45	32.4%
Documentaires	26	18.7%
Radio	8	5.8%
Reclames	24	17.3%
Productverpakkingen	81	58.3%
Nieuwsberichten	21	15.1%
Wetenschappelijke artikelen	18	12.9%
Tijdschriften	27	19.4%
Boeken	15	10.8%
Anders, namelijk...	8	5.8%
Geen van bovenstaande antwoorden	30	21.6%

Regio Oost (Overijssel/Gelderland/Flevoland) (186 respondenten)

Tabel 107: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=186: informatieoverdracht via communicatiekanalen bij Regio Oost

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Televisie programma's	55	29.6%
Documentaires	38	20.4%
Radio	11	5.9%

<i>Reclames</i>	34	18.3%
<i>Productverpakkingen</i>	104	55.9%
<i>Nieuwsberichten</i>	31	16.7%
<i>Wetenschappelijke artikelen</i>	39	21.0%
<i>Tijdschriften</i>	25	13.4%
<i>Boeken</i>	13	7.0%
<i>Anders, namelijk...</i>	15	8.1%
<i>Geen van bovenstaande antwoorden</i>	51	27.4%

Regio West (Noord-Holland/Zeeland/Zuid-Holland) (10 respondenten)

Tabel 108: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=10: informatieoverdracht via communicatiekanalen bij Regio West

<i>ANTWOORD</i>	<i>AANTAL REACTIES</i>	<i>RATIO</i>
<i>Televisie programma's</i>	1	10.0%
<i>Documentaires</i>	2	20.0%
<i>Radio</i>	1	10.0%
<i>Reclames</i>	2	20.0%
<i>Productverpakkingen</i>	5	50.0%
<i>Nieuwsberichten</i>	2	20.0%
<i>Wetenschappelijke artikelen</i>	2	20.0%
<i>Tijdschriften</i>	1	10.0%
<i>Boeken</i>	0	0.0%
<i>Anders, namelijk...</i>	1	10.0%
<i>Geen van bovenstaande antwoorden</i>	3	30.0%

Opleidingsniveau

Middelbaar beroepsonderwijs (mbo/mavo) (86 respondenten)

Tabel 109: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=86: informatieoverdracht via communicatiekanalen bij respondenten die het middelbaar beroepsonderwijs hebben voltooid

<i>ANTWOORD</i>	<i>AANTAL REACTIES</i>	<i>RATIO</i>
<i>Televisie programma's</i>	27	31.4%
<i>Documentaires</i>	15	17.4%
<i>Radio</i>	3	3.5%
<i>Reclames</i>	14	16.3%
<i>Productverpakkingen</i>	43	50.0%
<i>Nieuwsberichten</i>	8	9.3%
<i>Wetenschappelijke artikelen</i>	13	15.1%
<i>Tijdschriften</i>	11	12.8%
<i>Boeken</i>	2	2.3%
<i>Anders, namelijk...</i>	7	8.1%
<i>Geen van bovenstaande antwoorden</i>	29	33.7%

Hoger algemeen voortgezet onderwijs (havo) (40 respondenten)

Tabel 110: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=40: informatieoverdracht via communicatiekanalen bij respondenten die het hoger algemeen voortgezet onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Televisie programma's	9	22.5%
Documentaires	9	22.5%
Radio	3	7.5%
Reclames	13	32.5%
Productverpakkingen	20	50.0%
Nieuwsberichten	5	12.5%
Wetenschappelijke artikelen	6	15.0%
Tijdschriften	4	10.0%
Boeken	1	2.5%
Anders, namelijk...	1	2.5%
Geen van bovenstaande antwoorden	12	30.0%

Vorbereidend wetenschappelijk onderwijs (vwo) (14 respondenten)

Tabel 111: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=14: informatieoverdracht via communicatiekanalen bij respondenten die het vorbereidend wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Televisie programma's	6	42.9%
Documentaires	4	28.6%
Radio	0	0.0%
Reclames	3	21.4%
Productverpakkingen	7	50.0%
Nieuwsberichten	3	21.4%
Wetenschappelijke artikelen	2	14.3%
Tijdschriften	3	21.4%
Boeken	1	7.1%
Anders, namelijk...	1	7.1%
Geen van bovenstaande antwoorden	4	28.6%

Hoger beroepsonderwijs (hbo) (149 respondenten)

Tabel 112: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=149: informatieoverdracht via communicatiekanalen bij respondenten die het hoger beroepsonderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Televisie programma's	48	32.2%
Documentaires	32	21.5%
Radio	11	7.4%
Reclames	23	15.4%
Productverpakkingen	90	60.4%
Nieuwsberichten	29	19.5%
Wetenschappelijke artikelen	25	16.8%
Tijdschriften	25	16.8%
Boeken	23	15.4%
Anders, namelijk...	12	8.1%

Geen van bovenstaande antwoorden	31	20.8%
----------------------------------	----	-------

Wetenschappelijk onderwijs (wo) (56 respondenten)

Tabel 113: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=56: informatieoverdracht via communicatiekanalen bij respondenten die het wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Televisie programma's	13	23.2%
Documentaires	9	16.1%
Radio	4	7.1%
Reclames	9	16.1%
Productverpakkingen	36	64.3%
Nieuwsberichten	13	23.2%
Wetenschappelijke artikelen	16	28.6%
Tijdschriften	13	23.2%
Boeken	2	3.6%
Anders, namelijk...	5	8.9%
Geen van bovenstaande antwoorden	10	17.9%

14. Via welke personen krijg jij informatie van de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten? (Meerdere antwoorden mogelijk)

Geslacht

Mannen (183 respondenten)

Tabel 114: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=183: informatieoverdracht via personen bij mannen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	22	12.0%
(huis)arts	5	2.7%
Vrienden/familie/kennissen	62	33.9%
Anders, namelijk...	15	8.2%
Geen van bovenstaande antwoorden	95	51.9%

Vrouwen (165 respondenten)

Tabel 115: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=165: informatieoverdracht via personen bij vrouwen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	23	13.9%
(huis)arts	3	1.8%
Vrienden/familie/kennissen	60	36.4%
Anders, namelijk...	16	9.7%
Geen van bovenstaande antwoorden	81	49.1%

Leeftijd

18-24 jaar (60 respondenten)

Tabel 116: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=60: informatieoverdracht via personen bij 18-24 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	7	11.7%
(huis)arts	3	5.0%
Vrienden/familie/kennissen	30	50.0%
Anders, namelijk...	3	5.0%
Geen van bovenstaande antwoorden	23	38.3%

25-40 jaar (85 respondenten)

Tabel 117: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=85: informatieoverdracht via personen bij 25-40 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	6	7.1%
(huis)arts	1	1.2%
Vrienden/familie/kennissen	28	32.9%
Anders, namelijk...	8	9.4%
Geen van bovenstaande antwoorden	46	54.1%

41-55 jaar (142 respondenten)

Tabel 118: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=142: informatieoverdracht via personen bij 41-55 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	20	14.1%
(huis)arts	0	0.0%
Vrienden/familie/kennissen	46	32.4%
Anders, namelijk...	12	8.5%
Geen van bovenstaande antwoorden	79	55.6%

56-70 jaar (59 respondenten)

Tabel 119: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=59: informatieoverdracht via personen bij 56-70 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	12	20.3%
(huis)arts	4	6.8%
Vrienden/familie/kennissen	17	28.8%
Anders, namelijk...	8	13.6%
Geen van bovenstaande antwoorden	27	45.8%

Woonregio

Regio Zuid (Limburg/Noord-Brabant) (139 respondenten)

Tabel 120: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=139: informatieoverdracht via personen bij Regio Zuid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	24	17.3%
(huis)arts	5	3.6%
Vrienden/familie/kennissen	51	36.7%
Anders, namelijk...	10	7.2%
Geen van bovenstaande antwoorden	67	48.2%

Regio Oost (Overijssel/Gelderland/Flevoland) (186 respondenten)

Tabel 121: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=186: informatieoverdracht via personen bij Regio Oost

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	18	9.7%
(huis)arts	2	1.1%
Vrienden/familie/kennissen	59	31.7%
Anders, namelijk...	20	10.8%
Geen van bovenstaande antwoorden	99	53.2%

Regio West (Noord-Holland/Zeeland/Zuid-Holland) (10 respondenten)

Tabel 122: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=10: informatieoverdracht via personen bij Regio West

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	2	20.0%
(huis)arts	1	10.0%
Vrienden/familie/kennissen	6	60.0%
Anders, namelijk...	1	10.0%
Geen van bovenstaande antwoorden	4	40.0%

Opleidingsniveau

Middelbaar beroepsonderwijs (mbo/mavo) (86 respondenten)

Tabel 123: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=86: informatieoverdracht via personen bij respondenten die het middelbaar beroepsonderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	17	19.8%
(huis)arts	4	4.7%
Vrienden/familie/kennissen	20	23.3%
Anders, namelijk...	6	7.0%
Geen van bovenstaande antwoorden	49	57.0%

Hoger algemeen voortgezet onderwijs (havo) (40 respondenten)

Tabel 124: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=40: informatieoverdracht via personen bij respondenten die het hoger algemeen voortgezet onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	5	12.5%
(huis)arts	1	2.5%
Vrienden/familie/kennissen	16	40.0%
Anders, namelijk...	2	5.0%
Geen van bovenstaande antwoorden	18	45.0%

Voorbereidend wetenschappelijk onderwijs (vwo) (14 respondenten)

Tabel 125: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=14: informatieoverdracht via personen bij respondenten die het voorbereidend wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	1	7.1%
(huis)arts	1	7.1%
Vrienden/familie/kennissen	4	28.6%
Anders, namelijk...	4	28.6%
Geen van bovenstaande antwoorden	6	42.9%

Hoger beroepsonderwijs (hbo) (149 respondenten)

Tabel 126: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=149: informatieoverdracht via personen bij respondenten die het hoger beroepsonderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	14	9.4%
(huis)arts	2	1.3%
Vrienden/familie/kennissen	64	43.0%
Anders, namelijk...	12	8.1%
Geen van bovenstaande antwoorden	72	48.3%

Wetenschappelijk onderwijs (wo) (56 respondenten)

Tabel 127: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=56: informatieoverdracht via personen bij respondenten die het wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Diëtist/voedingsdeskundige	7	12.5%
(huis)arts	0	0.0%
Vrienden/familie/kennissen	18	32.1%
Anders, namelijk...	7	12.5%
Geen van bovenstaande antwoorden	29	51.8%

15. Via welke instanties krijg jij informatie van de voedingswaarde van aardappelen en aardappelproducten? (Meerdere antwoorden mogelijk)

Geslacht

Mannen (183 respondenten)

Tabel 128: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=183: informatieoverdracht via instanties bij mannen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	83	45.4%
Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum	55	30.1%
Op school	14	7.7%
Anders, namelijk...	6	3.3%
Geen van bovenstaande antwoorden	75	41.0%

Vrouwen (165 respondenten)

Tabel 129: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=165: informatieoverdracht via instanties bij vrouwen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	58	35.2%
Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum	62	37.6%
Op school	17	10.3%
Anders, namelijk...	6	3.6%
Geen van bovenstaande antwoorden	67	40.6%

Leeftijd

18-24 jaar (60 respondenten)

Tabel 130: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=60: informatieoverdracht via instanties bij 18-24 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	22	36.7%
Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum	14	23.3%
Op school	16	26.7%
Anders, namelijk...	1	1.7%
Geen van bovenstaande antwoorden	23	38.3%

25-40 jaar (85 respondenten)

Tabel 131: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=85: informatieoverdracht via instanties bij 25-40 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	38	44.7%
Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum	33	38.8%
Op school	5	5.9%
Anders, namelijk...	2	2.4%
Geen van bovenstaande antwoorden	32	37.6%

41-55 jaar (142 respondenten)

Tabel 132: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=142: informatieoverdracht via instanties bij 41-55 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	57	40.1%
Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum	54	38.0%
Op school	6	4.2%
Anders, namelijk...	4	2.8%
Geen van bovenstaande antwoorden	59	41.5%

56-70 jaar (59 respondenten)

Tabel 133: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=59: informatieoverdracht via instanties bij 56-70 jarigen

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	23	39.0%
Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum	15	25.4%
Op school	4	6.8%
Anders, namelijk...	5	8.5%
Geen van bovenstaande antwoorden	28	47.5%

Woonregio

Regio Zuid (Limburg/Noord-Brabant) (139 respondenten)

Tabel 134: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=139: informatieoverdracht via instanties bij Regio Zuid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	59	42.4%

Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum	39	28.1%
Op school	9	6.5%
Anders, namelijk...	2	1.4%
Geen van bovenstaande antwoorden	59	42.4%

Regio Oost (Overijssel/Gelderland/Flevoland) (186 respondenten)

Tabel 135: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=186: informatieoverdracht via instanties bij Regio Oost

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	75	40.3%
Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum	72	38.7%
Op school	15	8.1%
Anders, namelijk...	9	4.8%
Geen van bovenstaande antwoorden	75	40.3%

Regio West (Noord-Holland/Zeeland/Zuid-Holland) (10 respondenten)

Tabel 136: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=10: informatieoverdracht via instanties bij Regio West

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	3	30.0%
Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum	3	30.0%
Op school	2	20.0%
Anders, namelijk...	1	10.0%
Geen van bovenstaande antwoorden	4	40.0%

Opleidingsniveau

Middelbaar beroepsonderwijs (mbo/mavo) (86 respondenten)

Tabel 137: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=86: informatieoverdracht via instanties bij respondenten die het middelbaar beroepsonderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	34	39.5%
Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum	23	26.7%
Op school	8	9.3%
Anders, namelijk...	4	4.7%
Geen van bovenstaande antwoorden	40	46.5%

Hoger algemeen voortgezet onderwijs (havo) (40 respondenten)

Tabel 138: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=40: informatieoverdracht via instanties bij respondenten die het hoger algemeen voortgezet onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	16	40.0%
Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum	9	22.5%
Op school	7	17.5%
Anders, namelijk...	0	0.0%
Geen van bovenstaande antwoorden	19	47.5%

Voorbereidend wetenschappelijk onderwijs (vwo) (14 respondenten)

Tabel 139: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=14: informatieoverdracht via instanties bij respondenten die het voorbereidend wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	6	42.9%
Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum	2	14.3%
Op school	1	7.1%
Anders, namelijk...	1	7.1%
Geen van bovenstaande antwoorden	4	28.6%

Hoger beroepsonderwijs (hbo) (149 respondenten)

Tabel 140: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=149: informatieoverdracht via instanties bij respondenten die het hoger beroepsonderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	62	41.6%
Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum	55	36.9%
Op school	12	8.1%
Anders, namelijk...	5	3.4%
Geen van bovenstaande antwoorden	62	41.6%

Wetenschappelijk onderwijs (wo) (56 respondenten)

Tabel 141: Verdeling respondenten in aantallen en percentage van n=56: informatieoverdracht via instanties bij respondenten die het wetenschappelijk onderwijs hebben voltooid

ANTWOORD	AANTAL REACTIES	RATIO
Producenten van aardappelproducten	22	39.3%

<i>Voorlichtingsbureaus als Voedingscentrum</i>	28	50.0%
<i>Op school</i>	3	5.4%
<i>Anders, namelijk...</i>	2	3.6%
<i>Geen van bovenstaande antwoorden</i>	15	26.8%