



De markt van proteïnerijke drankjes voor ouderen.

Jo-Anne Voort
3028882
4 DVOD, Agrarisch ondernemerschap
18/04/2023, Dronten
Afstudeerdocent: Peter van Boekel

Afstudeerrapport

De markt van proteïnerijke drankjes voor ouderen.

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.*

Auteur:

Student: Jo-Anne Voort
Studentennummer: 3028882
E-mail: 3028882@aeres.nl
Datum en plaats: 11/06/2023, Dronten

Schoolgegevens:

Onderwijsinstelling: Aeres Hogeschool, Dronten
Opleiding: Dier- en veehouderij Agrarisch Ondernemerschap
Afstudeerdocent: Peter van Boekel

Voorwoord

Voor u ligt het afstudeerwerkstuk over de markt van proteïnerijke zuiveldrankjes voor ouderen. Dit onderzoek is in opdracht geschreven van de examencommissie Aeres Hogeschool te Dronten. Dit afstudeerwerkstuk is een onderdeel voor de afstudeerfase van de opleiding Dier- en veehouderij en Agrarisch Ondernemerschap aan de Aeres Hogeschool te Dronten.

Het afstudeeronderzoek is geschreven naar aanleiding van mijn interesse in het verzuivelen. Ik heb altijd ontzettend veel passie gehad voor het verzuivelen van de melk. Mijn toekomstplannen zijn een bedrijf op te zetten waarbij ik zelf ga verzuivelen op het melkveebedrijf met zuivelproducten. Het doel van dit afstudeerwerkstuk is om de markt van op de boerderij geproduceerde proteïnerijke drankjes, speciaal voor de doelgroep ouderen (65-plussers) te onderzoeken. Ik kies hier bewust voor deze doelgroep omdat het naar mijn mening een economisch interessante markt is. Bij dit soort proteïne drankjes spelen gezondheidsaspecten ook een grote rol.

De doelgroep van mijn product zijn de ouderen (65-plussers) omdat ik denk dat dit een goede markt is en er veel vraag is naar proteïnerijke drankjes, waarbij veel gezondheidsbehoeftes goed aanbod komen.

Mijn hoofdvraag voor het onderzoek is dan als volgt: *“Is er een markt voor proteïnerijke drankjes geproduceerd op een melkveebedrijf voor ouderen en wat zijn de eisen van het drankje?”* In het vooronderzoek zal de eerste informatie over het onderwerp worden verschaft.

Graag wil ik de externe begeleiders bedanken voor de vrijgemaakte tijd en getoonde interesse in het onderzoek. Daarnaast wil ik Peter van Boekel bedanken voor de begeleiding tijdens het onderzoek.

Ik wens u veel leesplezier.

Jo-Anne Voort, Student Dier- en veehouderij Agrarisch Ondernemerschap

11 juni, 2023

Bibliografie

Voorwoord.....	2
Samenvatting.....	4
Summary.....	5
1. Inleiding.....	6
1.1 Ondervoeding bij ouderen.....	6
1.2 De eiwitbehoefte van ouderen.....	7
1.3 Eiwitinnamen van ouderen in instellingen.....	8
1.4 Specifieke eiwitbronnen.....	8
1.5 Behoeftes aan dierlijk eiwit (Melkeiwit).....	9
1.6 Wat het drankje moet bevatten.....	9
2. Materiaal en methode.....	10
2.1 De deelnemers.....	10
2.2 Materialen.....	10
2.3 Methode.....	11
2.4 Data-analyse.....	11
3. Resultaten.....	12
3.1 Resultaten interview ouderen.....	12
3.2 Resultaten Verpleegkundigen.....	16
3.3 Resultaten diëtisten.....	19
4. Discussie.....	20
4.1 De onderzoeksmethode.....	20
4.2 Resultaten van de verwerking.....	21
4.3 Vergelijking met de literatuur.....	21
4.4 Suggesties vervolgonderzoek.....	22
4.5 Hypothese en interpretatie van de resultaten.....	22
5. Conclusie en aanbevelingen.....	23
5.1 Aanbevelingen.....	24
Bibliografie.....	25
Bijlage I. Interview Diëtisten.....	28
Bijlage II: Interviews Verpleegkundige.....	29
Bijlage III: Interviews Ouderen.....	30
Bijlage IV Resultaten interview ouderen.....	31
Bijlage V Resultaten interview Verpleegkundigen.....	34
Bijlage VI Resultaten interview diëtisten.....	37

Samenvatting

Dit onderzoek richt zich op eiwitrijke zuivel drankjes voor ouderen, geïnspireerd door de interesse in het verzuivelen van melk op een melkveebedrijf Voort en de vraag van ouderen naar eiwitrijke drankjes. Ondervoeding bij ouderen is een groeiend probleem vanwege verschillende factoren, zoals verminderd smaakvermogen, kauwproblemen en verminderde eetlust. Het onderzoek zoekt oplossingen om de eiwitbehoefte van ouderen te verhogen, zoals het verhogen van de voedselinname en het toevoegen van eiwitrijke voedingsmiddelen aan hun dagelijkse voedselinhoud.

Het onderzoek benadrukt het belang van eiwitinname bij het ontbijt en de lunch, omdat dit de spiereiwitsynthese stimuleert en de spiermassa kan vergroten. Dierlijke eiwitten, met name melkeiwitten zoals caseïne en wei-eiwit, worden beschouwd als eiwitten van hoge kwaliteit met goede verteerbaarheid en opname. Het gebruik van melkeiwitten, vooral wei-eiwit, kan de spiereiwitsynthese beter ondersteunen dan soja-eiwit. Daarom wordt gepleit voor het gebruik van melkeiwitten om de eiwitinname van ouderen te verhogen. Het onderzoek richt zich daarnaast op de ontwikkeling van een eiwitrijke zuivel drank specifiek voor ouderen. Deze proteïnerijke drank kan de eiwitbehoefte aanvullen en helpen bij het verminderen van ondervoeding bij ouderen. Het verstrekken van aanvullende dranken kan de totale voedselinname vergroten.

Het onderzoek omvatte interviews met ouderen, diëtisten en verpleegkundigen. En om inzicht te krijgen in de huidige markt van eiwitrijke zuivel drankjes en de kansen voor een lokaal geproduceerd zuivel drankje op een melkveebedrijf. De resultaten tonen aan dat ouderen over het algemeen niet positief waren over de huidige markt en dat ze de voorkeur gaven aan een lekkere smaak en gemakkelijke consumptie van de drankjes. Daarnaast was er ook vraag naar lokaal geproduceerde zuivel drankjes, waarbij ouderen aangeven zich betrokken te voelen bij de agrarische sector en open te staan voor het kopen van lokaal voedsel.

De producteisen van een eiwitrijke zuivel drank zijn onderzocht en de resultaten tonen aan dat ouderen de voorkeur geven aan verschillende portiegroottes en verpakkingsvormen. De smaakvoorkeur ligt voornamelijk bij bosbes, en er is benadrukt dat het drankje op basis van Kefir bereid moet worden. Verpleegkundigen en diëtisten bevestigden grotendeels deze bevindingen en noemden verbeterpunten, zoals het verminderen van zoetheid en kunstmatige toevoegingen. En het bieden van natuurlijkere en neutralere smaken.

In de conclusie toont het onderzoek aan dat er potentieel is voor lokaal geproduceerde eiwitrijke zuivel drankjes op een melkveebedrijf. De resultaten en bevindingen van het onderzoek worden vergeleken met eerdere literatuur en de discussie benoemt zowel de positieve aspecten als de uitdagingen van de onderzoeksprocedure.

Summary

This research focuses on protein-rich dairy drinks for the elderly, inspired by the interest in milk processing on a dairy farm and the demand for protein-rich beverages by older adults. Malnutrition in the elderly is a growing problem due to various factors such as reduced taste sensitivity, chewing difficulties, and decreased appetite. The research investigates solutions to increase the protein intake of older adults, such as increasing food consumption and adding protein-rich foods to their diet.

The research emphasizes the importance of protein intake at breakfast and lunch as it stimulates muscle protein synthesis and can increase muscle mass. Animal proteins, particularly milk proteins such as casein and whey protein, are considered high-quality proteins with good digestibility and absorption. The use of milk proteins, especially whey protein, can better support muscle protein synthesis than soy protein. Therefore, advocating for the use of milk proteins to increase protein intake in older adults.

The research also focuses on the development of a protein-rich dairy drink specifically for older adults. This beverage can supplement protein needs and help reduce malnutrition in the elderly. Providing additional beverages can increase overall food intake.

The research included interviews with older adults, dieticians, and nurses to gain insights into the current market of protein-rich dairy drinks and the opportunities for a locally produced dairy beverage on a dairy farm. The results indicated that older adults were generally not very positive about the current market and preferred drinks with a pleasant taste and easy consumption. There was also a demand for locally produced dairy drinks, with older adults expressing a sense of connection to the agricultural sector and being open to purchasing local food.

The product requirements of a protein-rich dairy drink were examined, and the results showed that older adults preferred various portion sizes and packaging forms. The taste preference was mainly for blueberry, and it was emphasized that the drink should be prepared based on kefir. Nurses and dieticians largely confirmed these findings and mentioned areas for improvement, such as reducing sweetness and artificial additives and providing more natural and neutral flavors.

In conclusion, the research demonstrates the potential for locally produced protein-rich dairy drinks on a dairy farm, with demand from older adults and support from nurses and dieticians. The results and findings of the research are compared to previous literature, and the discussion highlights both the positive aspects and challenges of the research procedure.

1. Inleiding

De aanleiding van het onderzoek is voortgekomen uit twee verschillende onderwerpen. Daarvan is één onderwerp het verzuivelen van de melk van het melkveebedrijf Voort. En de vraag van ouderen (65-plussers) naar een eiwitrijke zuiveldrank. Nu zijn deze twee vraagstukken gecombineerd in één onderwerp namelijk: De eiwitrijke zuivel drankjes voor ouderen. Op dit moment woont 90% van de ouderen zelfstandig en is het moeilijk voldoende voeding binnen te krijgen. De eiwitbehoefte van ouderen is moeilijker te behalen door de kleinere porties die ouderen eten. Nu is er de vraag vanuit de ouderen naar een aanvullende drank met een hoog eiwit percentage (Allen, 2013).

1.1 Ondervoeding bij ouderen.

Ondervoeding ontstaat als iemand een langere tijd minder energie of voedingsstoffen binnenkrijgt. Deze energie en voedingsstoffen zijn nodig om gezond te blijven (Van Amerongen, 2017). Ondervoeding ontstaat als iemand te weinig eet voor een langere tijd, een verminderde opname heeft of wanneer iemand extra energie en voedingsstoffen nodig heeft, maar deze niet binnenkrijgt. Ondervoed betekent dat wordt voldaan aan één van de volgende twee criteria (Peters & Larsen, 2018):

1. Een MBI (Body Mass Index) die lager is dan 18,5. Voor mensen van 65 jaar en ouder geldt een MBI lager dan 20.
2. Onbedoeld gewichtsverlies van meer dan 6 kilogram in de laatste twee maanden of meer dan 3 kilogram de laatste maand.

Ondervoeding bij ouderen is een probleem die veelal voorkomt onder ouderen en dit zal de komende jaren ook toenemen door de vergrijzing in Nederland (Garssen, 2011). Ouderen vormen een belangrijke risicogroep voor het ontwikkelen van ondervoeding. Tegenwoordig blijven ouderen langer zelfstandig thuis wonen en zijn hierdoor afhankelijker van de zorg van familie, vrienden en burens. Bij de thuiswonende ouderen is er een afname van het smaakvermogen, onvoldoende smaakwaardering, minder eten, kauwproblemen, overslaan van maaltijden, minder beweging en een afname van het reukvermogen. Al deze factoren hebben invloed op de ondervoeding bij ouderen. Diverse studies hebben aangetoond dat de ondervoeding een multifactorieel probleem is bij ouderen (Van Amerongen, 2017).

De gevolgen van ondervoeding zijn dat ouderen een lager gewicht hebben dan wat gezond is en daardoor het lichaam niet optimaal kan functioneren. Wanneer er ondervoeding plaats vindt is er ook een vermindering van de spiermassa dit wordt ook wel sarcopenie genoemd, aldus Bautmans (2009). Daarnaast kan ook vermindering van botdichtheid optreden. Dit laatste wordt osteoporose genoemd. Sarcopenie en osteoporose worden apart behandeld en apart van elkaar gediagnosticeerd. Nu hebben beide ziekten met ouderdom en met de kwalitatieve (calcium en eiwit) en kwantitatieve (energie) ondervoeding te maken. Het advies voor ouderen is om te eten volgens de richtlijnen van de Schijf van Vijf. Hierbij wordt speciale aandacht gevraagd voor de gewenste inname van eiwitten (Peters & Larsen, 2018).

1.2 De eiwitbehoefte van ouderen

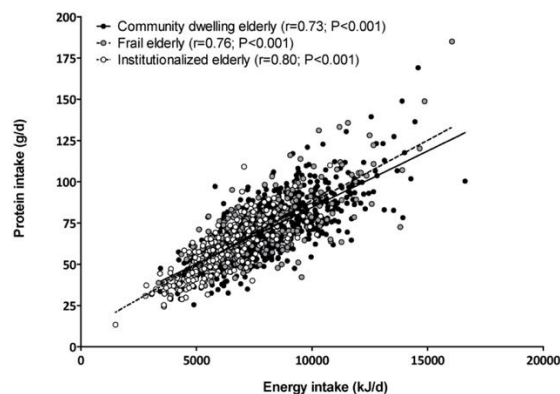
De eiwitbehoefte van ouderen is 0,8 gram per kilogram lichaamsgewicht. Het is van belang dat eiwitten die ingenomen worden van een hoogwaardige kwaliteit zijn. Een eiwit van hoogwaardige kwaliteit is een eiwit waarvan de aminozuursamenstelling de behoefte van elk aminozuur dekt bij inname volgens de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid (ADH). Het is van belang dat er een hoogwaardige eiwitinname via de voeding is om de sarcopenie bij ouderen te voorkomen of te behandelen. Daarnaast is het belangrijk dat de ouderen de inname van specifieke eiwitbronnen via voeding verbeteren. Daarom is het ook belangrijk dat er in iedere maaltijd een vorm van een eiwitbron zit. Er is een studie uitgevoerd door Tieland et al. (2015b) waarbij de gebruikelijke inname via de voeding werd geëvalueerd met behulp van 2 tot 3-daagse voedselrecords, verzameld uit een onderzoek met 739 thuiswonende, 321 kwetsbare en 219 geïnstitutionaliseerde ouderen. Uit dit onderzoek resulteerde dat de gemiddelde eiwitinname 71 gram per dag was bij thuiswonende ouderen, 71 gram per dag bij kwetsbare ouderen en 58 gram per dag bij bejaarden in instellingen (zie Figuur 1).

De eiwitinname via voeding tijdens de verschillende maaltijden varieerde van 10 tot 12 gram bij het ontbijt, 15 tot 23 gram tijdens de lunch en 24 tot 31 gram tijdens het avondeten.

Tijdens het avondeten wordt de hoogste eiwitinname behaald en hierdoor is er juist bij het ontbijt en de lunch nog makkelijker winst te behalen (Tieland et al., 2015).

Figuur 1

Energie- en eiwitinname via de voeding bij thuiswonende, kwetsbare en geïnstitutionaliseerde ouderen. (Tieland et al., 2015)



Overgenomen uit een wetenschappelijk artikel

Noot. Overgenomen uit "Eiwitinname via de voeding bij Nederlandse ouderen: een focus op eiwitbronnen" door Tieland et al, 2015, A Focus on Protein Sources. *Nutrients*, 7(12), 9697–9706 (<https://doi.org/10.3390/nu7125496>).

1.3 Eiwitname van ouderen in instellingen.

De gebruikelijke eiwitname via voeding is het laagst bij de ouderen die in een instelling wonen. De gemiddelde eiwitname moet 0,8 g/kg-lg/dag zijn, maar het gemiddelde in de instellingen is 0,7 g/kg-lg/dag (Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition, z.d.)

Daarom zijn de geïnstitutionaliseerde ouderen een belangrijke doelgroep voor de behoefte van de extra proteïne. Nog recentere onderzoeken zeggen dat de eiwitname zelfs tussen de 1,0 en 1,5 g/kg-lg/dag moet zijn om sarcopenie bij ouderen te vertragen of tegen te gaan (Deutz et al., 2014). Daarom zullen niet alleen de ouderen in zorginstellingen een goede doelgroep zijn voor een hogere eiwitname uit voeding, maar ook de thuiswonende en kwetsbare ouderen.

Er twee verschillende oplossingen om deze eiwitbehoefte te verhogen. De eerste oplossing is door de totale voedselname te verhogen. Daarmee zal ook het eiwitgehalte verhoogd worden. Bezwaar is dat veel ouderen moeite hebben met grotere hoeveelheden op een dag te nuttigen. De tweede optie is een specifiek eiwitrijk voedsel toevoegen aan het dagelijkse dieet van ouderen. Uit onderzoek gebleken dat het verhogen van de eiwitname bij het ontbijt en de lunch de spiereiwitsynthese stimuleert en de toename van spiermassa verhoogd bij kwetsbare ouderen (Bauer et al., 2013).

1.4 Specifieke eiwitbronnen.

Er bestaan verschillende soorten van eiwitbronnen en deze hebben ook allemaal een ander effect bij ouderen. Ook heeft het tijdstip van het innemen van de eiwitbron effect op de ouderen. De opname en verteerbaarheid van een dierlijk eiwit ligt tussen de 90% en 99% terwijl een plantaardige bron minder verteerbaar is waardoor de opname varieert van 70% tot 99% ("Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition", z.d.-c). Ook bevatten dierlijke eiwitbronnen alle aminozuren in hoeveelheden die de behoefte van het menselijk lichaam dekken. Een plantaardig eiwit bevat onvoldoende van deze noodzakelijke aminozuren om het lichamelijke lichaam te laten functioneren en te ondersteunen (van Vliet et al., 2015). Bij de thuiswonende, kwetsbare en geïnstitutionaliseerde ouderen is het grootste aandeel van het voedsel patroon een dierlijke eiwitbron, maar tijdens het ontbijt en de lunch is meerendeel afkomstig van een plantaardige eiwitbron. Nu worden er twee verschillende eiwitbronnen besproken, een dierlijke eiwitbron en een plantaardige eiwitbron. Dierlijk eiwit wordt gevonden in vlees, vis, eieren en zuivelproducten en plantaardig eiwit bevindt zich in producten zoals bonen, linzen, soja, noten en zaden. De dierlijke producten bevatten meer essentiële aminozuren dan plantaardige producten. De essentiële aminozuren zijn aminozuren die het lichaam niet zelf kan aanmaken en die uit voeding verkregen moet worden. Een lage hoeveelheid essentiële aminozuren kan leiden tot een verzwakte skeletspiereiwit synthese en verlies van spiermassa bij thuiswonende en/of kwetsbare ouderen. De absolute inname in gram uit de dierlijke bronnen is nog beperkt en dit resulteert in een inname van aminozuren die onvoldoende is om de spiermassa te vergroten bij ouderen in instellingen Tieland et al. (2015b)

1.5 Behoefte aan dierlijk eiwit (Melkeiwit).

Melkeiwitten en dan met name caseïne en wei zijn de eiwitten met de hoogste kwaliteit binnen alle verschillende eiwitten en hebben een hoge verterings- en opname snelheid. Uit gegevens blijkt dat wei-eiwit MPS (eiwitsynthese) beter kan ondersteunen dan soja-eiwit. Het wei-eiwit heeft een groter vermogen om de netto spiermassawinsten te ondersteunen (Phillips et al., 2009b). Dierlijke eiwitten bevatten een groter aandeel Leucine. Dit speelt een grote rol bij het stimuleren van de translatie-initiatie en spiereiwit anabolisme (Coene, z.d.)

Het onderzoek van Coene (z.d.) stelt dat de dagelijkse eiwitinname voor 80 % wordt geleverd door de drie hoofdmaaltijden, waarbij de meeste eiwitten tijdens het avondeten geconsumeerd worden. Tijdens het avondeten is 70% van de eiwitinname afkomstig van dierlijke eiwitten en tijdens het ontbijt en de lunch is een groot deel afkomstig van plantaardige eiwitbronnen.

Het dieet is het beste aan te passen met een dierlijke eiwitbron die past tijdens het ontbijt en lunch of als tussendoortje. Op basis van deze gegevens wordt er in dit onderzoek gekeken naar een eiwitrijke zuiveldrink die past in het dieet van ouderen. Dit wordt ook onderbouwd door het onderzoek van v. m. Allen et al. (2013) waarin de conclusie is getrokken dat dat aanvullende eiwitrijke zuivel dranken nuttig kunnen zijn bij het verminderen van de prevalentie van ondervoeding binnen de groep naarmate meer mensen aan hun voedingsbehoeften voldoen. Aangetoond is dat het verstrekken van aanvullende dranken een additief effect heeft op de consumptie van gewone voedingsmiddelen.

1.6 Wat het drankje moet bevatten.

Het proteïne zuiveldrinkje dat wordt bereid zal op basis zijn van zuivel en daarvoor wordt de melk van koeien gebruikt. Ook moet het drankje extra melkeiwitten (wei) bevatten om zo het eiwitgehalte per 100 ml te verhogen. In het onderzoek wordt er onderzocht of er meer vraag is naar een makkelijk drinkbaar drankje of meer een dikker drankje met een hogere viscositeit.

Daarom luidt de hoofdvraag van dit onderzoek *“Is er een markt voor proteïnerijke drankjes geproduceerd op een melkveebedrijf voor ouderen en wat zijn de eisen aan het drankje?”*

De deelvragen zijn als volgt geformuleerd:

1. *Wat is de huidige markt van proteïnerijke zuiveldrink?*
2. *Is er vraag naar een lokaal geproduceerde proteïnerijke zuiveldrink van een melkveebedrijf?*
3. *Wat zijn de product eisen van een proteïnerijke zuiveldrink?*

Het doel is om een analyse uit te voeren waaruit naar voren komt wat de vraag van de markt van proteïne zuivel dranken is en of er nu vraag is naar zuivel dranken geproduceerd op een melkveebedrijf. Met deze informatie zou dan een verder plan kunnen worden opgezet om de dranken te gaan produceren en te verkopen aan ouderen en verzorgingstehuizen.

In dit onderzoek is er gekeken naar het aanbod, de vraag, economische verantwoording, haalbaarheid en de toepasbaarheid van de proteïnerijke zuiveldrink die geproduceerd moet worden op het melkveebedrijf Voort-Holsbrink. Om dit onderzoek verder te concretiseren wordt er uitsluitend in omgeving ouderen geïnterviewd voor de vraag naar het product.

2. Materiaal en methode

Om te onderzoeken wat de vraag was naar proteïnerijke zuiveldranken die geproduceerd werden op een melkveebedrijf genaamd Voort-Holsbrink, werd er gekozen voor een kwalitatieve onderzoeksmethode. Dit kwalitatieve onderzoek bestond uit interviews met diëtisten, verpleegkundigen en ouderen. De methode werd eenmalig toegelicht en toegepast op alle drie deelvragen.

2.1 De deelnemers.

Er werden drie soorten doelgroepen geïnterviewd.

Ten eerste werden er tien ouderen geïnterviewd. Er werd gekozen voor tien deelnemers, omdat volgens Fugard (2015) dit voldoende was voor een kleiner onderzoek.

- De ouderen die deelnamen aan het onderzoek woonden in de regio Twente, om het onderzoek afgebakend te houden.

Ten tweede werden er vier diëtisten geïnterviewd. De diëtisten werden geïnterviewd om het beste recept samen te stellen voor het proteïnerijke drankje en om te kijken naar de producteisen. De diëtisten werden geworven via connecties met studenten op de HAN hogeschool in Nijmegen, waar de opleiding voeding en diëtetiek wordt gegeven. Ook werden er via het eigen kennisnetwerk verschillende potentiële kandidaten ondervraagd.

Ten derde werden er zes verpleegkundigen geïnterviewd. De verpleegkundigen werden ook geworven via het eigen netwerk, net als de ouderen. Bovendien was het mogelijk om bij het verzorgingstehuis het Weggeler een enquête af te nemen bij de dementerende ouderen.

De diëtisten en verpleegkundigen moesten aan de volgende criteria voldoen:

- Hbo-opleidingsniveau met als achtergrond Verpleegkunde, Diëtetiek of voedingsmiddelenleer.
- Werkervaring met thuiswonende, kwetsbare en geïnstitutionaliseerde ouderen.
- De leeftijd van de deelnemers was tussen de 20 en 60 jaar, omdat jongeren onder de 20 jaar te weinig praktijkervaring hadden.

2.2 Materialen.

Als eerste werden de persoonlijke gegevens verzameld (leeftijd, woonplaats, opleiding, werkplaats en werkervaring). Voor de ouderen die geïnterviewd werd er gevraagd naar leeftijd en woonplaats. Na het verzamelen van de persoonlijke gegevens werden er semigestructureerde diepte-interviews met de deelnemers uitgevoerd. Nu werden de vragen zo geformuleerd dat de interviews in Google Forms verwerkt konden worden, om zo overzichtelijke tabellen en grafieken te krijgen. De interviews werden fysiek uitgevoerd op de locatie van de deelnemers. Er werd een geluidsopname gemaakt, mits toestemming van de geïnterviewde, met een app op de telefoon.

2.3 Methode.

In totaal werd er per interview anderhalf uur tijd uitgetrokken. Het streven was om het inhoudelijke deel binnen 45 minuten uit te voeren. De resterende tijd was voor kennismaking, het verzamelen van algemene gegevens en de afsluiting. De interviewvragen voor diëtisten en verpleegkundigen werden van tevoren getest op proefdeelnemers, om te kijken of de beoogde informatie werd bereikt en of de vragen binnen de gestelde tijdslimiet vielen. Ook werden de interviewvragen voor de ouderen getest om te kijken of deze haalbaar waren en er duidelijke antwoorden gegeven konden worden. Het was mogelijk dat na het testen de vragenlijst en tijdsduur werden aangepast.

2.4 Data-analyse.

Voor de data-analyse werd er gebruik gemaakt van de 'content analysemethode'. Alle interviews werden verwerkt in Google Forms, maar de extra informatie over de vragen werd verwerkt in een Word-document. Het uiteindelijke doel is om uit de data-analyse per deelvraag duidelijke antwoorden te verkrijgen en om extra informatie over de proteïnerijke zuiveldrank naar voren te laten komen. Uit het interview met de ouderen moest naar voren komen wat de vraag was naar de proteïnerijke zuiveldrank en aan welke eisen het drankje moest voldoen.

De resultaten van het onderzoek zijn onderverdeeld in drie deel paragrafen: Het interview met ouderen, verpleegkundigen en diëtisten. Nu geven de resultaten uit de enquêtes antwoord op de drie opgestelde deelvragen:

1. Wat is de huidige markt voor proteïnerijke zuiveldranken?
2. Is er vraag naar een lokaal geproduceerde proteïnerijke zuiveldrank van een melkveebedrijf?
3. Wat zijn de producteisen van een proteïnerijke zuiveldrank?

Als deze deelvragen beantwoord zijn, kan de hoofdvraag beantwoord worden:

"Is er een markt voor proteïnerijke drankjes geproduceerd op een melkveebedrijf voor ouderen en wat zijn de eisen van het drankje?"

Eerst wordt er gekeken naar de resultaten vanuit de ouderen om zo een duidelijk beeld te krijgen van de huidige markt en de vraag vanuit de ouderen naar de proteïnerijke zuiveldranken. Hiervoor werden tien ouderen geïnterviewd, zoals te zien in tabel 1. Vervolgens werden in het tweede gedeelte de verpleegkundigen en diëtisten behandeld om zo meer inzicht te krijgen in de eisen aan het proteïnedrankje. De transcripten zijn verwerkt in Google Forms om een totaaloverzicht te krijgen van de belangrijkste resultaten van de enquête. De resultaten van de transcripten waren te vinden in bijlage IV, V en VI

3. Resultaten

In dit hoofdstuk zijn de resultaten van het onderzoek over de proteïnerijke zuiveldrankjes weergegeven. De resultaten van het onderzoek zijn onderverdeeld in drie kopjes, namelijk het interview met ouderen, verpleegkundigen en de diëtistes.

3.1 Resultaten interview ouderen

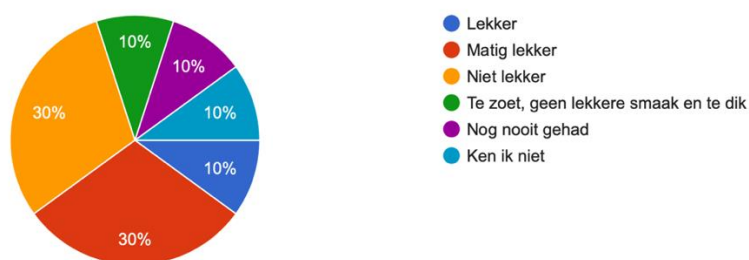
Enquête vraag 1 van het marktonderzoek bij ouderen geeft meer duidelijkheid op deelvraag 1 namelijk: Wat is de huidige markt van proteïnerijke zuiveldrank? Nu kwamen er verschillende antwoorden uit. In Figuur 2 is te zien dat 30% van de ouderen het drankje matig lekker vindt en 30% het drankje niet lekker vindt. Daarnaast is te zien dat maar 10% van de ouderen het drankje lekker vindt.

Figuur 2

Resultaat vraag 1: Wat vindt u van de huidige proteïnerijke drankjes

Wat vindt u van de huidige proteïnerijke drankjes?

10 antwoorden



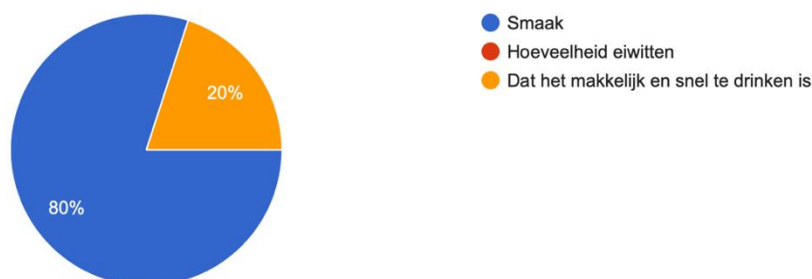
De tweede vraag van de enquête was de vraag: "Wat vindt u belangrijk bij een zuiveldrankje? Nu resulteerde deze vraag in dat 80% van de ouderen het belangrijk vindt dat het drankje een lekkere smaak heeft en 20% wil dat het drankje makkelijk te drinken is. De resultaten zijn weergegeven in figuur 3. Bij deze vraag hadden de respondenten de keuze uit de drie antwoorden: Smaak, hoeveelheid eiwitten of het makkelijk en snel drinken van het drankje.

Figuur 3

Resultaat vraag 2: Wat vindt u belangrijk bij een zuiveldrankje?

Wat vindt u belangrijk bij een zuiveldrankje

10 antwoorden



De derde vraag was of het drankje eerder zou worden gekocht als het afkomstig is van een melkveebedrijf. Het resultaat hiervan was dat 90% van de ouderen het drankje eerder zou kopen als het geproduceerd is op een melkveebedrijf, dit is weergegeven in figuur 4. Dit geeft dan ook gelijk het antwoord op deelvraag twee namelijk: *Is er vraag naar een lokaal geproduceerde proteïnerijke zuiveldrank van een melkveebedrijf?* Twee geïnterviewde gaven aan dat zij vaak zelf ook van een melkveebedrijf komen en zich nog betrokken voelen bij de agrarische sector en met wat er nu allemaal speelt in de sector er zeker voor open staan om lokaal voedsel te kopen.

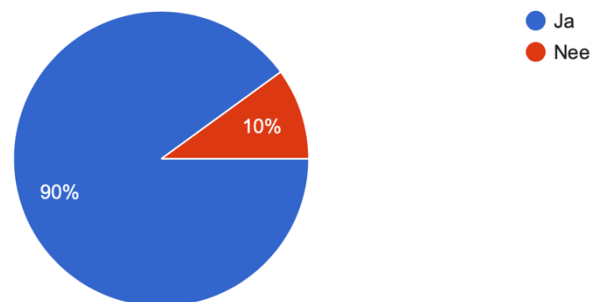
De twee geïnterviewde Piet en Margo uit het verzorgingstehuis het Weggeler te Almelo geven als opmerking dat er wekelijks een wandelroute is langs het melkveebedrijf Voort en dat zij hierdoor nog dichterbij de boerderij staan. En daarmee ook aangaven erg enthousiast zijn over het starten van een zuivelbedrijf op het Melkveebedrijf Voort.

Figuur 4

Resultaat vraag 3: Zou u een zuiveldrankje eerder kopen als het geproduceerd is op een melkveebedrijf?

Zou u een zuiveldrankje eerder kopen als het geproduceerd is op een melkveebedrijf?

10 antwoorden



De laatste vier vragen van de enquête hebben betrekking op de laatste deelvraag: *Wat zijn de producteisen van een proteïnerijke zuiveldrank?*

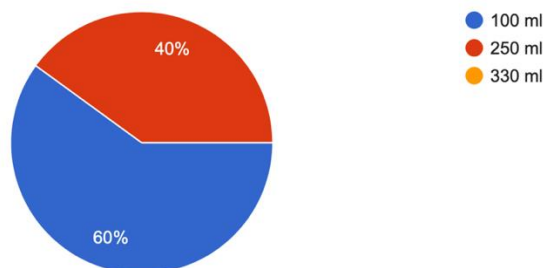
Uit deze deelvragen kwamen vier onderwerpen aanbod. Het eerste onderwerp gaat over de portiegrootte van het drankje. Uit de resultaten van deze vraag kwamen twee antwoorden namelijk: 60% wil een portiegrootte van 100 ml en 40% wil een portiegrootte van 250 ml zie figuur 5.

Figuur 5:

Resultaat vraag 4: Wat zou een goede grootte zijn van het drankje

Wat zou een goede grootte zijn van het drankje

10 antwoorden



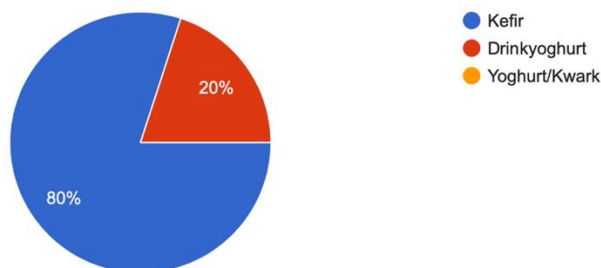
Het drankje wordt bereid op de basis van een zuivelproduct. En hiervoor werd de vraag gesteld: Op welke zuivelbasis zal het zuiveldrankje bereid moeten worden? Het antwoord op deze vraag resulteerde dat 80% van de respondent gaf aan dat het drankje moet geproduceerd worden op een basis van Kefir. Dit omdat Kefir van zichzelf al gezondheidsvoordelen met zich meebrengt en een goede structuur heeft voor het makkelijk drinken van het drankje. 20% gaf aan dat het drankje geproduceerd moet worden op basis van drinkyoghurt wat een gelijke vloeibaarheid heeft aan Kefir, de resultaten zijn weergegeven in figuur 6.

Figuur 6:

Resultaat vraag 5: Op welke basis zou het drankje bereid moeten worden.

Op welke basis zou het drankje bereid moeten worden?

10 antwoorden



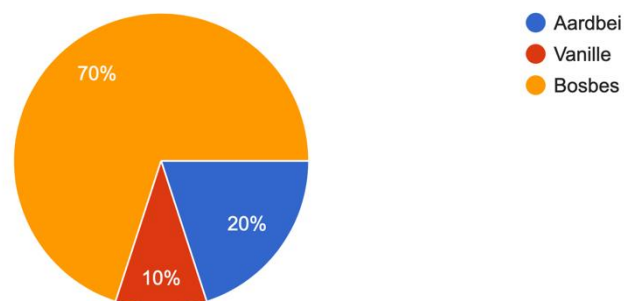
Vraag 6 luidt als volgt: Welke smaak vindt u het lekkerst? Hierin gaf 70% aan dat dit bosbes zou moeten worden, dit is weergegeven in figuur 7. Nu zijn er nog veel meer smaken op de markt en zou er een breder assortiment aangeleverd kunnen worden.

Figuur 7:

Resultaat vraag 6: Welke smaak vindt u het lekkerste?

Welke smaak vindt u het lekkerste?

10 antwoorden



De laatste vraag "wat is de makkelijkste verpakking voor het flesje" werd door 60% van de respondenten beantwoord met: 'een flesje met draaidop'. En 30 % gaf aan om een grootverpakking te kopen om zo vervolgens zelf te bepalen de hoeveelheid in te schenken zie figuur 8.

Figuur 8:

Resultaat vraag 7: Wat is de makkelijkste verpakking voor het drankje?

Wat is de makkelijkste verpakking voor het drankje?

10 antwoorden



3.2 Resultaten Verpleegkundigen.

In totaal zijn er zes verpleegkundigen geïnterviewd voor het onderzoek en zijn de antwoorden anoniem weergegeven doormiddel van de nummers 1 tot en met 6. Vanwege privacy redenen zijn de namen van de verpleegkundigen niet opgenomen in het verslag, de namen zijn wel bij de interviewer bekend. De enquête van de verpleegkundigen heeft een soort gelijke vragenlijst en deze resultaten geven antwoord op de drie deelvragen zie bijlage V. De enquête bij de verpleegkundigen was vooral gericht op het onderdeel 'producteisen', en daarmee op de laatste deelvraag van het onderzoek.

De eerst vraag van de enquête was: *Wat weet u over de huidige proteïnerijke zuiveldrankjes die te krijgen zijn in de ouderenzorg?* Hierop werd als volgt geantwoord:

1. Op de huidige markt zijn verschillende merken beschikbaar. Er worden wekelijks nieuwe producten besteld. En er zijn veel verschillende soorten producten kwark, eiwitshotjes en drankjes.
2. Er zijn veel verschillende soorten, het is altijd makkelijk te bestellen.
3. Er zijn veel smaken verkrijgbaar, er wordt bij ons altijd hetzelfde merk besteld van een grote onderneming.
4. Op dit moment zijn er erg veel lang houdbare producten op de markt.
5. Op dit moment zijn er veel producten op markt vooral extra drinkvoeding voor ouderen die niet voldoende eten.
6. Er zijn heel veel smaken op de markt maar merendeels wordt als heel zoet ervaren door de ouderen.

De verpleegkundigen geven aan dat er op dit moment veel verschillende producten op de markt zijn en dat deze ook in verschillende smaken te verkrijgen zijn. Nu is het dus belangrijk om het product te laten onderscheiden van de huidige markt.

Vraag 2: *Wat vindt u van huidige proteïnerijke zuiveldrankjes en wat zou hierin verbeterd kunnen worden?*

1. Op dit moment zijn wij tevreden over de mark en er veel producten verkrijgbaar voor de ouderen. Wel zouden er meer naturel smaken moeten komen.
2. Op dit moment is er een ruim aanbod van producten, alleen zouden de smaken minder zoet mogen.
3. De ouderen hebben soms moeite met de huidige verpakking. Vaak wordt het product aangeboden in een fles en hierbij hebben ouderen moeite met het consumeren.
4. De meeste drankjes zijn te zoet en iets te dik.
5. Het is op dit moment heel erg gericht op sporters en niet voor de ouderen. Er moet meer duidelijkheid komen waar het precies voor is.
6. Er zijn veel smaken beschikbaar. Zelf zal ik het aanraden om een naturel smaak op de markt te brengen zodat deze zelf op smaak kan worden gebracht met ranja.

De verpleegkundigen zijn tevreden over de huidige markt en geven aan dat er veel producten verkrijgbaar zijn. Wel zijn merendeel van de producten te zoet en zijn sommige drankjes te dik van structuur. Ook gaf één verpleegkundige aan dat de huidige markt erg gericht is op sporters en niet op ouderen, nu moet er meer aandacht worden gegeven aan de markt voor ouderen.

Vraag 3 van het onderzoek was: Denkt u dat er vraag is naar een proteïnerijk zuivelproduct geproduceerd op de boerderij? Hier waren alle verpleegkundigen het unaniem over eens: Ze denken allemaal dat er zeker vraag is naar een proteïnerijk zuivelproduct dat geproduceerd is op de boerderij. Vraag 4 sluit hierop aan luidt als volgt: Denkt u dat de melkveehouderij in een positief daglicht zou komen te staan als de drankjes geproduceerd worden op de boerderij?

Hierop antwoorden ook alle verpleegkundigen positief, maar dan moet er wel een kwalitatief goed product geproduceerd worden.

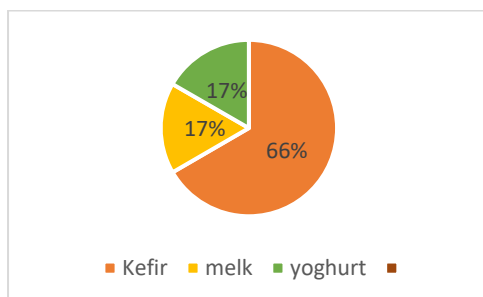
Vraag 5: Waar zou een product aan moeten voldoen om het makkelijk te maken voor de ouderen om het te drinken?

1. Wij doen het van een grootverpakking naar bekers zodat het makkelijk is voor de ouderen om te drinken.
2. Wij krijgen kleine flesjes geleverd en vinden het vervolgens het makkelijkst om het over te schenken in een glas. Verder moet het product niet te dik zijn.
3. Het drankje moet geen stukjes bevatten en moet een homogene massa zijn, anders is het moeilijk voor de ouderen om het product te consumeren.
4. Het product moet de juiste dikte hebben zodat het makkelijk is voor de ouderen om het product te consumeren.
5. Geen rietjes want ouderen hebben moeite met rietjes erin prikken ook moet het makkelijk vast te houden zijn.
6. De verpakking moet een grote opening hebben zodat het makkelijk is voor de ouderen het product te consumeren.

Bij deze vraag kwam duidelijk naar voren dat ouderen moeite hebben met het consumeren van de eiwitrijke drankjes. Veel ouderen hebben erg last van trillende bewegingen en vinden het makkelijker als het flesje een grote opening heeft. Ook is het van belang dat het drankje de juiste dikte heeft om het zo makkelijk te maken voor ouderen om te consumeren. Vraag 6 gaat over de basis waarop het drankje moet worden bereid hierbij geeft 66,7% aan dat het drankje geproduceerd moet worden op basis van kefir. Daarnaast geeft 16,7% aan op basis van melk en ook 16,7% aan op basis van yoghurt.

Figuur 9

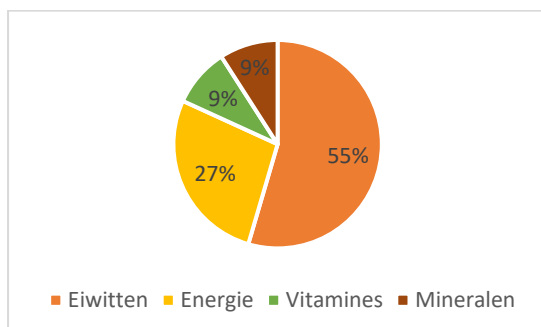
Resultaat vraag 6: Op welke basis moet het drankje bereid worden?



Vraag 7 gaat over de essentiële bestanddelen voor het drankje. Er kwamen vier verschillende bestanddelen naar voren namelijk eiwitten, energie, vitamines en mineralen. Nu gaf 55% van de verpleegkundigen aan dat eiwitten een essentieel bestanddeel zijn van het proteïne drankje. Daarnaast wordt aangegeven dat het positief zou zijn voor het drankje om te zorgen dat het drankje ook voldoende energie, vitamines en mineralen bevat om zo te voldoen aan de dagelijkse inname van de ouderen.

Figuur 10

Resultaat op vraag 7: Wat zijn de essentiële bestanddelen voor het drankje?



Vraag 8 gaat over het volume van het drankje. Hierbij geeft 50% van de verpleegkundigen aan dat het drankje 250 ml moet worden en 33,4% geeft dat het 200 ml moet worden. Vervolgens gaf er nog 1 verpleegkundige aan dat het drankje 300 ml moest worden, de laatste 16,6%.

De volgende vraag had betrekking tot de verpakking van het product. De verpleegkundige gaven aan dat de ouderen altijd veel moeite hebben met het consumeren meer van het product door trillende bewegingen. Nu gaf 50% van de verpleegkundigen aan dat het makkelijkste is om het product te verkopen in een pak zodat het overgeschonken kan worden in bekers voor de ouderen. Daarnaast gaf 33,4% aan dat het product verkocht moet worden in een flesje met een grote opening. Nu kwam 1 van de verpleegkundigen met een opmerking om het product te verkopen in een beker met een goed handvat voor de ouderen omdat zij zo erg trillen.

3.3 Resultaten diëtistes

In totaal zijn er vier diëtistes geïnterviewd voor het onderzoek. De enquête bij de diëtistes is vooral gericht op het onderdeel van de vereisten aan het proteïnerijke drankje.

Resultaten interview diëtisten:

- Er is veel aanbod van proteïnerijke zuivel in de ouderenzorg, met nadruk op lang houdbare drankjes.
- Verbeterpunten zijn: Het verminderen van kleurstoffen, natuurlijkere producten en neutralere smaken zonder kunstmatige toevoegingen.
- Er is vraag naar proteïnerijke zuivelproducten die op de boerderij worden geproduceerd.
- Het produceren van deze drankjes op de boerderij kan de melkveehouderijsector positiever belichten, vooral in combinatie met bedrijfsbezoeken.

Vereisten voor verkoop op de markt voor ouderenzorg:

- Goede kwaliteit, duidelijke verpakking en gemakkelijk te hanteren producten.
- Een bijsluiter die aangeeft hoe het drankje gecombineerd kan worden met medicatie, gezien het feit dat ouderen vaak medicijnen gebruiken.
- Het bedrijf moet aan gezondheidseisen voldoen en gecontroleerd zijn.

4. Discussie

De behaalde resultaten die zijn voortgekomen uit de onderzoek analyse zijn in onderstaande alinea vergeleken met de eerder toegelichte literatuur. Aan de hand van de gemaakte vergelijking zijn er pluspunten en knelpunten geformuleerd. De doelstelling van het onderzoek luidt als volgt: *“Is er een markt voor proteïnerijke drankjes geproduceerd op een melkveebedrijf voor ouderen en wat zijn de eisen aan het drankje?”* Aan de hand van het onderzoek kan er geconcludeerd worden welke criteria van belang zijn voor het zuivel drankje en wat de huidige markt is van de proteïnerijke zuivel drank.

4.1 De onderzoek methode.

In de inleiding wordt beschreven wat er bekend is over proteïnedrankjes en welke informatie ontbreekt om de deelvragen en hoofdvraag te beantwoorden. Door middel van interviews met ouderen, verpleegkundigen en diëtisten is de benodigde informatie verkregen om antwoorden op de deelvragen te verkrijgen. In totaal zijn er 20 verschillende enquêtes afgenomen bij de verschillende doelgroepen. Om de betrouwbaarheid van het onderzoek te vergroten hadden er meer interviews kunnen worden afgenomen. Voor dit onderzoek is echter gekozen voor de 20 interviews als onderdeel van het opgezette onderzoek, in plaats van een uitgebreider onderzoek.

Doordat de ouderen uit een specifieke regio, in dit geval Twente, zijn geïnterviewd, geeft dit een beperkt beeld dat niet representatief is voor alle ouderen in Nederland. Dit betekent dat de resultaten van dit onderzoek geen volledige weergave zijn. Dit was echter ook niet het doel van het onderzoek. Het doel was om de markt in Twente te onderzoeken. Daarnaast is vraag twee van het onderzoek niet correct gesteld. De vraag luidde als volgt: 'Wat vindt u belangrijk bij een zuivel drankje?' De ouderen hadden de keuze uit drie antwoorden: smaak, hoeveelheid eiwitten en gemakkelijk en snel te drinken. Hierdoor werd er geen antwoord gegeven met betrekking tot de hoeveelheid eiwitten, terwijl dit bijvoorbeeld het op één na belangrijkste antwoord had kunnen zijn. In de toekomst moet deze vraag op een andere manier worden gesteld, zodat de ouderen een breder antwoord kunnen geven. Ook is het onderzoek niet volledig representatief met betrekking tot de vraag: 'Zou u eerder een zuivel drankje kopen als het geproduceerd wordt op een melkveebedrijf?' Omdat de ouderen van dit onderzoek meer betrokken zijn bij de agrarische sector, kunnen deze resultaten niet worden vertaald naar andere groepen.

Vraag 8 van de enquête bij de verpleegkundigen ging over het volume van de verpakking. Tijdens het interview is hier echter niet dieper op ingegaan, terwijl dit veel informatie had kunnen opleveren over handelingen met betrekking tot de verpakking, bewaren, inkoopvoordeel en afval. Het was ook mogelijk geweest om meer verpleegkundigen te interviewen, maar vanwege de beperkte tijdsduur van dit onderzoek was dit lastig. Het zou echter wel extra informatie hebben opgeleverd over het huidige onderwerp en een duidelijker beeld hebben gecreëerd van de huidige markt. De korte tijdsduur van het onderzoek is mede veroorzaakt door de wens om de deadline voor het afstuderen in juli 2023 te halen.

Alle interviewgegevens zijn ingevoerd in Google Forms om een zo duidelijk mogelijk overzicht van de resultaten te krijgen. Bij de interviews met ouderen waren er bij elke vraag drie verschillende antwoordopties. Dit resulteerde bij elke vraag in een duidelijke tabel of grafiek. Bij de verpleegkundigen werden er veel open vragen gesteld, wat resulteerde in verschillende, maar soms wel vergelijkbare antwoorden. Een andere methode met gesloten vragen zou de onderzoeksresultaten overzichtelijker hebben gemaakt, met eventuele extra opmerkingen, zodat er voor elke vraag een overzichtelijke tabel zou ontstaan. Dit geldt ook voor de interviews met de diëtisten. Hieruit kwam veel informatie, maar het was moeilijk te vergelijken omdat elke diëtist op zijn eigen manier antwoord gaf. Dit resulteerde niet in duidelijke bevindingen. De resultaten van dit onderzoek kunnen echter wel worden meegenomen in een vervolgonderzoek, waarbij de resultaten van de vragen kunnen worden verwerkt in de enquête van het vervolgonderzoek.

4.2 Resultaten van de verwerking

Voor de respondenten en hun deelname gelden verschillende criteria, namelijk leeftijd, werkervaring en opleidingsniveau. De resultaten werden verwerkt in drie verschillende categorieën: de interviews met ouderen, verpleegkundigen en diëtisten. De verwerking van de resultaten en de interviews met de ouderen verliep goed, omdat er overal duidelijke tabellen uit voortkwamen. De doelstelling van het interviewen van tien ouderen is behaald, maar voor een nog betrouwbaarder resultaat hadden er meer ouderen moeten worden geïnterviewd. Er zijn in totaal 7 vragen gesteld aan de ouderen, wat een passend aantal is omdat ouderen over het algemeen een kortere concentratieboog hebben.

Er zijn in totaal 6 verpleegkundigen geïnterviewd, en achteraf gezien had dit aantal beter groter kunnen zijn om een beter antwoord te krijgen op de hoofdvraag. Een diepgaander interview zou ook betere antwoorden hebben kunnen opleveren. De verwerking van de resultaten en de interviews met de verpleegkundigen was uitdagend omdat de vraagstelling veel verschillende soorten antwoorden opleverde die soms moeilijk vergelijkbaar waren. Uiteindelijk zijn de resultaten per vraag uitgewerkt en zijn er verschillende inzichten naar voren gekomen. De verpleegkundigen beschikten over veel kennis, maar tijdens het onderzoek is hier niet altijd optimaal gebruik van gemaakt. Bij toekomstig onderzoek zou het beter zijn om meer gebruik te maken van de kennis en ervaring van verpleegkundigen wanneer er meer tijd beschikbaar is.

Er zijn vier diëtisten geïnterviewd voor het onderzoek. Het was een uitdaging om in totaal vier diëtisten te vinden en dit heeft veel tijd gekost. Uiteindelijk is het gelukt via eigen kenniskring. De diëtisten hebben veel kennis, maar zijn niet allemaal gespecialiseerd op het gebied van eiwitten. Voor vervolgonderzoek zou er ook gekeken kunnen worden naar andere specialisten die gespecialiseerd zijn op het gebied van proteïne, zoals sporters, coaches, dokters of trainers. Bij de verwerking van de resultaten van de diëtisten kwam hetzelfde probleem naar voren als bij de verpleegkundigen, namelijk dat het moeilijk was om de verschillende antwoorden te vergelijken.

4.3 Vergelijking met de literatuur

Het onderzoek richt zich op eiwitrijke zuiveldrankjes voor ouderen, waarbij de aanleiding voortkomt uit twee verschillende vraagstukken: het verzuivelen van melk van het melkveebedrijf en de vraag van ouderen naar een eiwitrijke zuivel drank. Het belang van dit onderzoek ligt in het feit dat ondervoeding bij ouderen een groeiend probleem is, vooral omdat een groot percentage van de ouderen zelfstandig woont. Voor deze groep is het ingewikkeld om de juiste voedingsstoffen in de juiste hoeveelheden te consumeren. De eiwitbehoefte van ouderen wordt niet altijd bereikt door de kleinere portiegroottes. Daarom is er vraag naar een aanvullende drank met een hoger eiwitgehalte. Uit de resultaten van de ouderen is gebleken dat veel ouderen niet op de hoogte waren van het belang van eiwitten en de gezondheidsvoordelen ervan. Ouderen zijn enthousiast over het idee van productie op de boerderij. Het belang van eiwitten is meerdere keren bevestigd door de verpleegkundigen. Tijdens de interviews met de verpleegkundigen werd ook aangegeven dat er al een ruim aanbod is van proteïnerijke zuivel dranken op de markt. Daarnaast gaven de verpleegkundigen en diëtisten aan dat de doelgroep breder zou moeten zijn, niet alleen gericht op ouderen, maar ook op mensen die herstellen van een operatie en veel sporten, omdat zij ook behoefte hebben aan eiwitrijke zuivel dranken. Het proces van het onderzoek is goed verlopen. Het vooronderzoek heeft minder onderzoeksuren gekost dan gepland en er was voldoende literatuur over het onderwerp beschikbaar. De uitvoering van het onderzoek heeft echter meer tijd gekost dan verwacht. Het vinden van respondenten verliep niet altijd soepel en niet elke geïnterviewde had evenveel tijd beschikbaar. Het verwerken van de resultaten was complexer dan voorspeld, wat resulteerde in meer onderzoeksuren. Dit kwam voornamelijk doordat de resultaten van de drie verschillende groepen individueel en op verschillende manieren verwerkt moesten worden. Ondanks de uitdagingen tijdens het onderzoek is er een duidelijk beeld ontstaan van de huidige proteïnemarkt en zijn de eisen aan een proteïnerijk zuivel drankje helder geworden.

4.4 Suggesties vervolgonderzoek.

Veel deelnemers van het onderzoek hebben erop gewezen dat proteïne op dit moment een grote trend is en dat het slim is om op deze markt in te spelen. Er werd echter ook aangegeven dat er rekening moet worden gehouden met de gezondheidsaspecten en de juiste bereidingswijze. In dit onderzoek is alleen de 65-plusser als doelgroep genomen. Door de verschillende gezondheidsvoordelen kan deze doelgroep echter breder worden getrokken naar mensen die herstellen na een operatie en sporters. Dit onderzoek kan goed worden voortgezet omdat er nog verschillende onderwerpen over proteïne onbekend zijn en de markt voor proteïnerijke drankjes zeker blijft groeien.

4.5 Hypothese en interpretatie van de resultaten.

Het doel van het onderzoek was om te kijken naar de huidige markt van de proteïnerijke drankjes en te onderzoeken of er een markt is voor drankjes die lokaal geproduceerd worden op een melkveebedrijf. Aan de hand van de gevonden literatuur en de interviews zijn de gewenste resultaten behaald. De resultaten van het onderzoek geven aan dat er zeker een markt is voor de proteïnerijke drankjes, maar dat er wel strenge eisen zijn op het gebied van hygiëne en gezondheid voor het drankje. Ook toonde het onderzoek aan dat er zeker behoefte is aan eiwitten bij ouderen en dat deze beter kunnen worden ingevuld met behulp van een proteïnedrankje.

5. Conclusie en aanbevelingen

Het doel van het onderzoek was om te kijken naar de huidige markt van de proteïnerijke zuivel drankjes en om te kijken of er een markt is voor proteïnerijke zuivel drankjes geproduceerd op het melkveebedrijf Voort. Met deze informatie kan er in de toekomst een zuivelbedrijf worden opgezet op het melkveebedrijf Voort. De literatuur van het vooronderzoek kwam overeen met de gegevens uit de content analyse. In het rapport zijn de resultaten weergegeven en is er een antwoord gegeven op de deelvragen, die tot beantwoording van de hoofdvraag hebben geleid

Op basis van het kwalitatieve onderzoek dat is uitgevoerd, kunnen de volgende conclusies worden getrokken:

1. *Huidige markt van proteïnerijke zuivel drankjes:* Uit het onderzoek is gebleken dat de ouderen over het algemeen niet zeer positief zijn over de huidige proteïnerijke zuivel drankjes op de markt. Er is ruimte voor verbetering en vernieuwing in dit segment.
2. *Vraag naar lokaal geproduceerde proteïnerijke zuivel drankjes:* Uit de interviews is naar voren gekomen dat de ouderen positief staan tegenover het idee van lokaal geproduceerde zuivel drankjes van een melkveebedrijf. Ze voelen zich betrokken bij de agrarische sector en zijn bereid dergelijke producten te kopen.
3. *Producteisen van een proteïnerijke zuivel drankje:* De ouderen hebben specifieke eisen ten aanzien van de productkenmerken. Ze vinden het belangrijk dat het drankje een lekkere smaak heeft en makkelijk te drinken is, dit omdat de huidige proteïne drankjes soms te zoet zijn.
4. Daarnaast heeft merendeel een voorkeur aan een portiegrootte van 100 ml en willen ze het drankje kopen in een flesje met draaidop. Verder geven ze aan dat het drankje op basis van kefir moet worden bereid en de smaak bij voorkeur bosbes moet zijn, zonder te zoet te zijn.

Het antwoord op de hoofdvraag van het onderzoek: ***“Is er een markt voor proteïnerijke drankjes geproduceerd op een melkveebedrijf voor ouderen en wat zijn de eisen aan het drankje?”***

Het is moeilijk in te schatten hoe zwaar de kansen en bedreigingen tegen elkaar opwegen. De eerste stap is in ieder geval gezet, door het duidelijk in kaart brengen van de huidige markt. Het vervolgonderzoek zal dieper ingaan op de producteisen van het drankje. De voornaamste kansen liggen wel bij het produceren op de boerderij om het product zo te onderscheiden van de huidige markt. Echter, is het zeker goede eerste stap geweest voor het opzetten van een zuivelbedrijf op het melkveebedrijf Voort. In hoofdstuk 5.1 zijn er nog enkele aanbevelingen gedaan.

5.1 Aanbevelingen

Op basis van deze conclusies kunnen de volgende vijf aanbevelingen worden gedaan:

1. Ontwikkeling van een nieuw proteïnerijk zuiveldrankje: Op basis van de resultaten van het onderzoek is er ruimte voor de ontwikkeling van een nieuw proteïnerijk zuiveldrankje dat voldoet aan de specifieke eisen en voorkeuren van ouderen.
2. Lokale productie: Overweeg om het proteïnerijke zuiveldrankje lokaal te produceren op het melkveebedrijf Voort. Dit kan inspelen op de vraag van ouderen naar lokaal geproduceerd voedsel en bijdragen aan de betrokkenheid bij de agrarische sector.
3. Smaakontwikkeling: Geef bij de ontwikkeling van het drankje speciale aandacht aan de smaak, waarbij bosbes als voorkeurssmaak naar voren is gekomen. Zorg ervoor dat de smaak niet te zoet is om aan te sluiten bij de behoeften van ouderen.
4. Verpakking en portiegrootte: Neem de voorkeuren van ouderen met betrekking tot de verpakking en portiegrootte in overweging bij het op de markt brengen van het drankje. Kies voor een verpakking in de vorm van een flesje met draaidop en bied portiegroottes aan van 100 ml.
5. Promotie en educatie: Zorg voor voldoende promotie en educatie rondom het nieuwe proteïnerijke zuiveldrankje. Informeer ouderen, diëtisten en verpleegkundigen over de voordelen en kenmerken van het drankje om de vraag en acceptatie te stimuleren.

Bibliografie

- Allen, V. (2013, 14 september). *The influence of nutritional supplement drinks on providing adequate calorie and protein intake in older adults with dementia*. SpringerLink. Geraadpleegd op 22 maart 2023, van https://link.springer.com/article/10.1007/s12603-013-0364-5/?error=cookies_not_supported&code=90f0e467-a16a-468e-b31b-aa07a6fb33b9
- Allen, V. M., Methven, L., & Gosney, M. (2013). The influence of nutritional supplement drinks on providing adequate calorie and protein intake in older adults with dementia. Geraadpleegd op 6 maart 2023, van *Journal of Nutrition Health & Aging*, 17(9), 752–755. <https://doi.org/10.1007/s12603-013-0364-5>
- Ausnutria B.V. (z.d.). *DHA en AA*. Kabrita. Geraadpleegd op 6 maart 2023, van <https://professionals.kabrita.com/kennisblogs/dha-en-aa>
- Bauer, J. M., Biolo, G., Cederholm, T., Cesari, M., Cruz-Jentoft, A. J., Morley, J. E., Phillips, S. M., Sieber, C. C., Stehle, P., Teta, D., Visvanathan, R., Volpi, E., & Boirie, Y. (2013). Geraadpleed op 8 maart 2023, van Evidence-Based Recommendations for Optimal Dietary Protein Intake in Older People: A Position Paper From the PROT-AGE Study Group. *Journal of the American Medical Directors Association*, 14(8), 542–559. <https://doi.org/10.1016/j.jamda.2013.05.021>
- Bautmans, I. (2009, 13 november). *Sarcopenie*. Vrije Universiteit Brussel. Geraadpleegd op 22 maart 2023, van <https://researchportal.vub.be/en/publications/sarcopenie>
- Dardevet, D., Mosoni, L., Savary-Auzeloux, I., Peyron, M., Polakof, S., & Rémond, D. (2021). Geraadpleegd op 18 maart 2023, van Important determinants to take into account to optimize protein nutrition in the elderly: solutions to a complex equation. *Proceedings of the Nutrition Society*, 80(2), 207–220. <https://doi.org/10.1017/s0029665120007934>
- Deutz, N. E. P., Bauer, J. M., Barazzoni, R., Biolo, G., Boirie, Y., Bosy-Westphal, A., Cederholm, T., Cruz-Jentoft, A. J., Krznarić, Ž., Nair, K. S., Singer, P., Teta, D., Tipton, K. D., & Calder, P. C. (2014). Protein intake and exercise for optimal muscle function with aging: Recommendations from the ESPEN Expert Group. Geraadpleegd op 21 maart 2023, van *Clinical Nutrition*, 33(6), 929–936. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2014.04.007>

- E., & Coene, I. (z.d.). *Eiwitten en gezondheid*. Voedingsinfo NICE. Geraadpleegd op 22 maart 2023, van <https://www.nice-info.be/nutrinfo/eiwitten-en-gezondheid>
- Fugard, A. (2015). *Supporting thinking on sample sizes for thematic analyses: a quantitative tool*. Geraadpleegd op 22 maart 2023, van <https://www.semanticscholar.org/paper/Supporting-thinking-on-sample-sizes-for-thematic-a-Fugard-Potts/1a502adc41b6a62040c2b0aa54eb8421751f4c1>
- Garssen, J. (2011). *Demografie van de vergrijzing*. Geraadpleegd op 5 maart 2023, van Den Haag: Centraal Bureau voor de Statistiek.
- Gorissen, S. H. M., Rémond, D., & Van Loon, L. J. C. (2015). The muscle protein synthetic response to food ingestion. Geraadpleegd op 15 maart 2023, van *Meat Science*, 109, 96–100. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2015.05.009>
- Katsanos, C. S., Kobayashi, H., Sheffield-Moore, M., Aarsland, A., & Wolfe, R. R. (2005). Aging is associated with diminished accretion of muscle proteins after the ingestion of a small bolus of essential amino acids. Geraadpleegd op 18 maart 2023, van *The American Journal of Clinical Nutrition*, 82(5), 1065–1073. <https://doi.org/10.1093/ajcn/82.5.1065>
- Ondervoeding bij ouderen. (2018). *Scienceforhealth*. Geraadpleegd op 9 maart 2023, van <https://scienceforhealth.nl/wp-content/uploads/2018/12/4807028-NZO-Voeding-Magazine-2-v5-ouderen-1.pdf>
- Osteoporose Vereniging. (2023, 14 maart). *Wat is osteoporose - Osteoporose Patienten Vereniging*. Geraadpleegd op 22 maart 2023, van <https://osteoporosevereniging.nl/osteoporose/wat-is-osteoporose/>
- Peters, S., & Larsen, O. (2018). Naar een effectieve aanpak van ondervoeding bij ouderen. In *scienceforhealth*. scienceforhealth. Geraadpleegd op 7 maart 2023, van <https://scienceforhealth.nl/wp-content/uploads/2018/12/4807028-NZO-Voeding-Magazine-2-v5-ouderen-1.pdf>

Phillips, S. M., Tang, J. E., & Moore, D. R. (2009b). The Role of Milk- and Soy-Based Protein in Support of Muscle Protein Synthesis and Muscle Protein Accretion in Young and Elderly Persons. Geraadpleegd op 17 maart 2023, van *Journal of The American College of Nutrition*, 28(4), 343–354. <https://doi.org/10.1080/07315724.2009.10718096>

Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition. (z.d.-c). Geraadpleegd op 18 maart 2023, In *GoogleBooks*. https://books.google.nl/books?hl=nl&lr=&id=YaYsDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&ots=ZbtZNzgpl1&sig=i2MMVzsHdAiS4JYi1pNAyulhmul&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Sarcopenie. (z.d.). UZ Leuven. Geraadpleegd op 6 maart 2023, van <https://www.uzleuven.be/nl/sarcopenie>

Tieland, M., Berg, K. D., Van Loon, L. J. C., & De Groot, C. (2015). Dietary Protein Intake in Dutch Elderly People: A Focus on Protein Sources. Geraadpleegd op 15 maart 2023, van *Nutrients*, 7(12), 9697–9706. <https://doi.org/10.3390/nu7125496>

Van Amerongen, A. (2017). *Ondervoeding bij thuiswonende ouderen*. Geraadpleegd op 6 maart 2023, van https://hbo-kennisbank.nl/details/sharekit_hh:oai:surfsharekit.nl:7c3ba520-783e-4081-a1ee-4c53ead8faca

van Vliet, S., A Burd, N., & van Loon, L. (2015). The Skeletal Muscle Anabolic Response to Plant- versus Animal-Based Protein Consumption¹. *The Journal of Nutrition Critical Review*. Geraadpleegd op 15 maart 2023, van https://books.google.nl/books?hl=nl&lr=&id=YaYsDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&ots=ZbtZNzgpl1&sig=i2MMVzsHdAiS4JYi1pNAyulhmul&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Voedingscentrum. (z.d.-a). *Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid (ADH)*. Geraadpleegd op 6 maart 2023, van <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/aanbevolen-dagelijkse-hoeveelheid-adh.aspx>

Voedingscentrum. (z.d.). *Ondervoeding*. Geraadpleegd op 22 maart 2023, van <https://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/ondervoeding.aspx>

Bijlage I. Interview Diëtistes

Deel 1 van het interview gaat over de algemene gegevens. Tijdens het interview kunnen er aanvullende vragen gesteld worden over leeftijd, opleiding, huidig werk, werklocatie en werkervaring.

1. Kunt u iets over uzelf vertellen?
2. Wat is uw huidige werkervaring met ouderen?

Deel 2 is een semigestructureerd diepte-interview. Het interview is opgebouwd dezelfde manier als de volgorde van de geformuleerde deelvragen. Mocht een deelnemer extra bruikbare informatie geven wordt dit ook meegenomen in het onderzoek.

De structuur van de deelvragen is als volgt:

1. *Wat is de huidige markt van proteïnerijke zuiveldrank in de ouderen zorg?*
 2. *Is er vraag naar een lokaal geproduceerde proteïnerijke zuiveldrank van een melkveebedrijf?*
 3. *Wat zijn de product eisen van een proteïnerijke zuiveldrank?*
- 1) Wat weet u over de huidige proteïnerijke zuivelmarkt in de ouderenzorg?
 - 2) Wat vindt u van huidige proteïnerijke zuivelmarkt en wat zou hierin verbeterd kunnen worden?
 - 3) Denkt u dat er vraag is naar een proteïnerijk zuivelproduct dat geproduceerd is op de boerderij?
 - 4) Denkt u dat de melkveehouderij sector in een positiever daglicht zou komen wanneer deze drankjes geproduceerd worden op een boerderij.
 - 5) Waaraan moet een product voldoen als dit verkocht mag worden op de markt voor de ouderen zorg?
 - 6) Wat zijn risico's waarbij opgelet moet worden bij het produceren van het product?
 - 7) Moet het drankje gemaakt worden op basis van melk, kefir, yoghurt drink of yoghurt?
 - 8) Wat zijn essentiële bestanddelen voor het drankje?
*In welke verhoudingen zal het drankje geproduceerd moeten worden?
 - 9) Wat is de beste viscositeit voor het drankje?
 - 10) Wat is de makkelijkste verpakking voor het product? (Flesje, Breker of pak)
 - 11) Wat moet de houdbaarheid zijn van het zuiveldrankje?
 - 12) Heeft u nog aanvullende opmerkingen of suggesties voor het onderzoek?

Bijlage II: Interviews Verpleegkundige.

Deel 1 van het interview gaat over de algemene gegevens. Tijdens het interview kunnen er aanvullende vragen gesteld worden over leeftijd, opleiding, huidig werk, werklocatie en werkervaring.

1. Kunt u iets over uzelf vertellen?
2. Wat is uw huidige werkervaring met ouderen?

Deel 2 is een semigestructureerd diepte-interview. Het interview is opgebouwd dezelfde manier als de volgorde van de geformuleerde deelvragen. Mocht een deelnemer extra bruikbare informatie geven wordt dit ook meegenomen in het onderzoek.

De structuur van de deelvragen is als volgt:

1. *Wat is de huidige markt van proteïnerijke zuiveldrank in de ouderen zorg?*
 2. *Is er vraag naar een lokaal geproduceerde proteïnerijke zuiveldrank van een melkveebedrijf?*
 3. *Wat zijn de product eisen van een proteïnerijke zuiveldrank?*
- 1) Wat weet u over de huidige proteïnerijke zuivelmarkt in de ouderenzorg?
 - 2) Wat vindt u van huidige proteïnerijke zuivelmarkt en wat zou hierin verbeterd kunnen worden?
 - 3) Denkt u dat er vraag is naar een proteïnerijk zuivelproduct dat geproduceerd is op de boerderij?
 - 4) Denkt u dat de melkveehouderij sector in een positiever daglicht zou komen wanneer deze drankjes geproduceerd worden op een boerderij.
 - 5) Waar zou een product aan moeten voldoen om het makkelijk te maken voor de ouderen om het te drinken?
 - 6) Moet het drankje gemaakt worden op basis van melk, kefir, yoghurt drink of yoghurt?
 - 7) Wat zijn essentiële bestanddelen voor het drankje?
*In welke verhoudingen zal het drankje geproduceerd moeten worden?
 - 8) Welk volume zal het drankje moeten worden?
 - 9) Wat is de makkelijkste verpakking voor het product? (Flesje, Breker of pak)
 - 10) Wat moet de houdbaarheid zijn van het zuiveldrankje?
 - 11) Heeft u nog aanvullende opmerkingen of suggesties voor het onderzoek?

Bijlage III: Interviews Ouderen.

Deel 1 van het interview gaat over de algemene gegevens. Tijdens het interview kunnen er aanvullende vragen gesteld worden over leeftijd en woonsituatie.

1. Kunt u iets over uzelf vertellen?
2. Wat is uw huidige woonsituatie?

Deel 2 is een semigestructureerd diepte-interview. Het interview is opgebouwd dezelfde manier als de volgorde van de geformuleerde deelvragen. Mocht een deelnemer extra bruikbare informatie geven wordt dit ook meegenomen in het onderzoek. Nu zijn deze enquêtes zo afgenomen dat de antwoorden verwerkt kunnen worden in google forms zodat het goed naar voren komt wat de vraag is van ouderen?

De structuur van de deelvragen is als volgt:

1. *Wat is de huidige markt van proteïnerijke zuiveldrank in de ouderen zorg?*
2. *Is er vraag naar een lokaal geproduceerde proteïnerijke zuiveldrank van een melkveebedrijf?*
3. *Wat zijn de product eisen van een proteïnerijke zuiveldrank?*

- 1) Wat vindt u van de huidige proteïne drankjes?

A: Lekker

B: Matig lekker

C: Vies

- 2) Wat vindt u belangrijk bij een zuiveldrankje?

A: Smaak

B: Hoeveelheid eiwitten

C: Dat het makkelijk en snel te drinken is

- 3) Zou u een zuiveldrankje eerder kopen als het geproduceerd is op een melkveebedrijf?

A: Ja

B: Nee

- 4) Wat zou een goede grootte zijn van het drankje?

A: 100 ml

B: 250 ml

C: 330 ml

- 5) Op welke basis zou het drankje bereid moeten worden?

A: Kefir

B: Drinkyoghurt

C: Yoghurt/kwark

- 6) Welke smaak vindt u het lekkerste?

A: Aardbei

B: Vanille

C: Bosbes

- 7) Wat is de makkelijkste verpakking voor het drankje?

A: Flesje met een draaidop

B: Een knijpverpakking

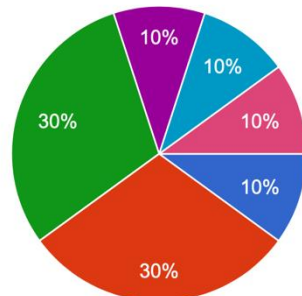
C: Een Grootverpakking om vervolgens zelf in een glas te schenken

- 8) Heeft u nog aanvullende opmerkingen of suggesties voor het onderzoek?

Bijlage IV Resultaten interview ouderen.

Wat vindt u van de huidige proteïnerijke drankjes?

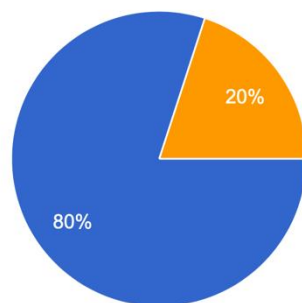
10 antwoorden



- Lekker
- Matig lekker
- Niet lekker
- Te zoet, geen lekkere smaak en te dik
- Nog nooit gehad
- Ken ik niet

Wat vindt u belangrijk bij een zuiveldrankje

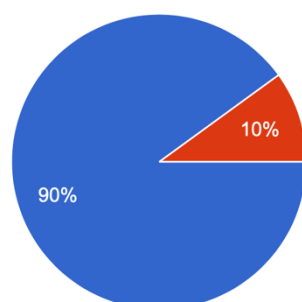
10 antwoorden



- Smaak
- Hoeveelheid eiwitten
- Dat het makkelijk en snel te drinken is

Zou u een zuiveldrankje eerder kopen als het geproduceerd is op een melkveebedrijf?

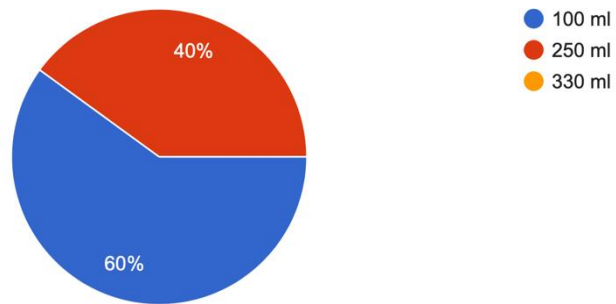
10 antwoorden



- Ja
- Nee

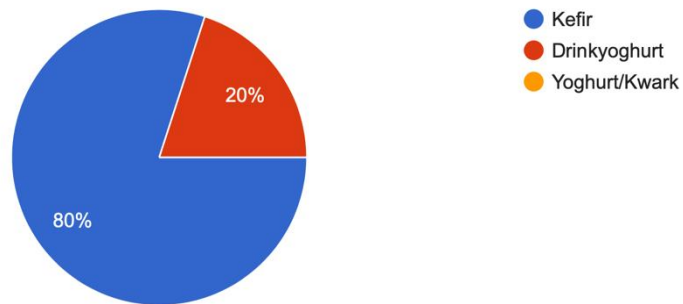
Wat zou een goede grootte zijn van het drankje

10 antwoorden



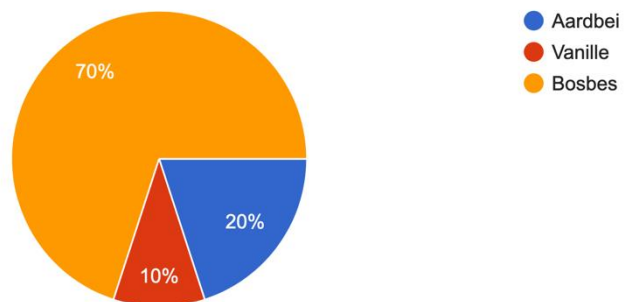
Op welke basis zou het drankje bereid moeten worden?

10 antwoorden



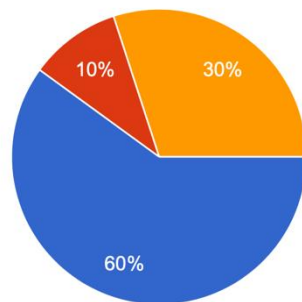
Welke smaak vindt u het lekkerste?

10 antwoorden



Wat is de makkelijkste verpakking voor het drankje?

10 antwoorden



- Flesje met draaidop
- Een knijpverpakking
- Een grootverpakking om vervolgens zelf een glas in te schenken

Bijlage V Resultaten interview Verpleegkundigen

Wat weet u over de huidige proteïnerijke zuivelmarkt in de ouderenzorg?

6 antwoorden

1. Zijn nu op de huidige markt van 1 merk. Wordt wekelijks besteld. Er zijn verschillende soorten producten kwark, shotjes en drankjes.
2. Veel verschillende soorten, makkelijk te bestellen
3. Veel smaken verkrijgbaar, altijd het zelfde merk van een grootte fabriek
4. Zijn lang houdbaar
5. Extra drinkvoeding voor ouderen die niet voldoende eten
6. Er zijn heel veel smaken maar het is niet altijd lekker en heel machtig(Zwaar)

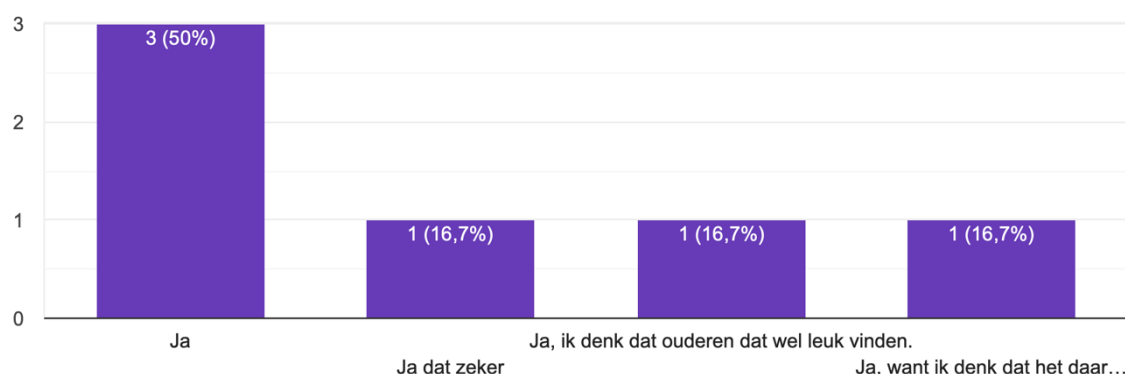
Wat vindt u van huidige proteïnerijke zuivelmarkt en wat zou hierin verbeterd kunnen worden?

6 antwoorden

1. Het is wel goed want er zijn heel veel verschillende soorten. Vooral de griesmeel pap valt erg in de smaak.
2. Alles is wel goed op orde. Soms vinden het te zoet, vooral de aardbei
3. Veel soorten, ouderen vinden het moeilijk om uit een flesje te drinken
4. Minder zoet
5. Het is op dit moment heel erg gericht op sporters en niet voor de ouderen. Meer duidelijkheid waar het precies voor is.
6. Een basis smaak en dan zelf laten aanmengen met ranja

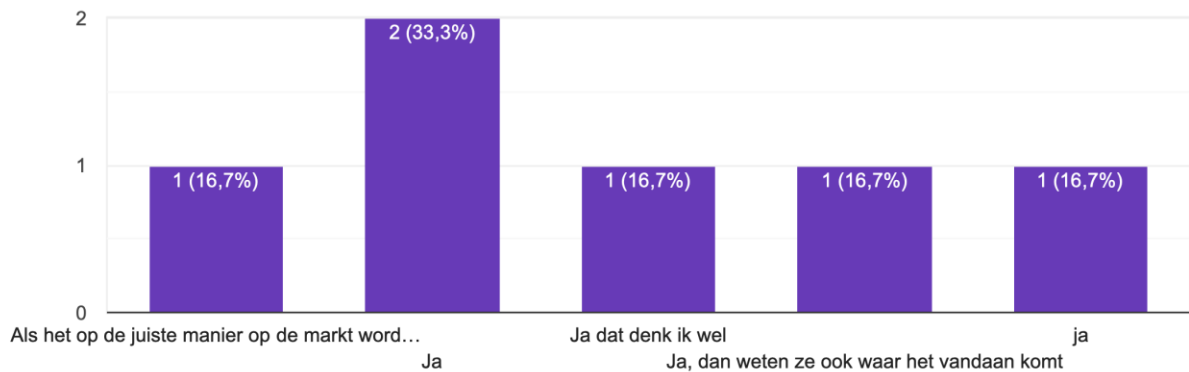
Denkt u dat er vraag is naar een proteïnerijk zuivelproduct dat geproduceerd is op de boerderij?

6 antwoorden



Denkt u dat de melkveehouderij sector in een positiever daglicht zou komen wanneer deze drankjes geproduceerd worden op een boerderij.

6 antwoorden



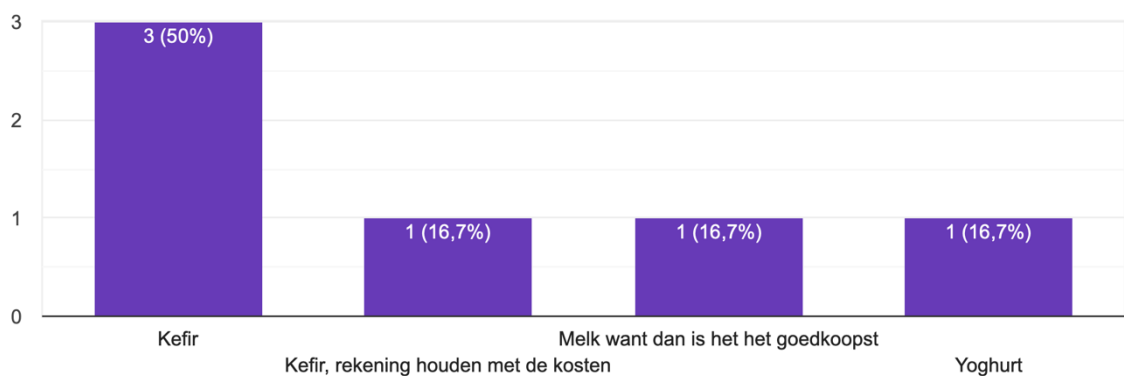
Waar zou een product aan moeten voldoen om het makkelijk te maken voor de ouderen om het te drinken?

6 antwoorden

1. Wij doen het van een grootverpakking naar bakjes
2. Het makkelijkst om het over te schenken in een glas
3. Niet te dik
4. Juiste dikte
5. Geen rietjes want ouderen hebben moeite met rietjes erin prikken, makkelijk vast te houden
6. De verpakking moet een grote opening hebben zodat ouderen niet gaan morsen.

Moet het drankje gemaakt worden op basis van melk, kefir, yoghurt drink of yoghurt?

6 antwoorden



7.

Wat zijn essentiële bestanddelen voor het drankje?

6 antwoorden

1. Smaak, eiwitten en energie
2. Eiwitten en energie
3. Energie
4. Eiwitten
5. Genoeg vitamines
6. Vitamines en mineralen

Welk volume zal het drankje moeten worden?

6 antwoorden

1. 300 ml
2. 250 ml
3. 250
4. 200 ml
5. 250 ml
6. 200 ml

Wat is de makkelijkste verpakking voor het product? (Flesje, Breker of pak)

6 antwoorden

1. flesje
2. fles
3. Pak
4. pak
5. Ouderen vinden het lekkerder drinken uit een beker of een flesje met goeie houvast
6. Een groot pak

Wat moet de houdbaarheid zijn van het zuiveldrankje?

6 antwoorden

1. 2 weken
2. 2 weken
3. 3 weken
4. Maakt niet uit het gaat altijd wel snel op
5. 3 Weken

Bijlage VI Resultaten interview diëtistes

Wat weet u over de huidige proteïnerijke zuivelmarkt in de ouderenzorg? 4 antwoorden

1. Dat er veel zuivel geproduceerd wordt en dat er veel vraag naar is.
2. Ontzettend veel aanbod, wel veel lang houdbare drankjes
3. Veel lang houdbare drankjes
4. Op dit moment worden de drankjes altijd bezorgd in kleine flesjes

Wat vindt u van huidige proteïnerijke zuivelmarkt en wat zou hierin verbeterd kunnen worden?

4 antwoorden

1. Minder kleurstoffen toevoegen en een meer natuurlijk drankje
2. Meer natuurlijke producten met minder toevoegingen
3. Meer neutrale smaken, niet te zoet
4. Dat het op dit moment alleen maar grote bedrijven zijn die zo produceren en er zijn veel kunstmatige smaken.

Denkt u dat er vraag is naar een proteïnerijk zuivelproduct dat geproduceerd is op de boerderij?

4 antwoorden

1. Ja
2. Ja als het wel op de juiste manier bereid wordt
3. Ja dat zeker, er is meer interesse in natuurlijke drankjes
4. Ja, maar dan moet het wel een kwalitatief goed drankje zijn

Denkt u dat de melkveehouderij sector in een positiever daglicht zou komen wanneer deze drankjes geproduceerd worden op een boerderij.

4 antwoorden

1. Ja dat er meer connectie zou komen met de sector
2. Ja, vooral dit combineren met bedrijfsbezoeken
3. Ja dat denk ik wel
4. Ja, als het dan ook mooi gecombineerd word met een rondleiding en een mooie verpakking van het product

Waarom moet een product voldoen als dit verkocht mag worden op de markt voor de ouderen zorg?

4 antwoorden

1. Goeie bijsluiter waar je het mee mag combineren. Ouderen gebruiken veel medicatie en dit is soms lastig te combineren.
2. Goeie kwaliteit, duidelijker verpakking, makkelijk te hanteren
3. De gezondheidseisen
4. De eisen van de gezondheidszorg. Het bedrijf moet gecontroleerd zijn.

Wat zijn risico's waarbij opgelet moet worden bij het produceren van het product?

4 antwoorden

1. Hygienisch werken, houdbaarheid en goed opletten wat je er allemaal aan toevoegd.
2. Dat het vloeibaar is en er mogen geen klontjes inzitten
3. Het goed verhitten van het product(pasteuriseren)
4. Het goed homogeniseren van het product

Moet het drankje gemaakt worden op basis van melk, kefir, yoghurt drink of yoghurt?

3 antwoorden

1. Kefir, heeft veel gezondheid voordelen
2. Kefir
3. Drink yoghurt heeft een mooie structuur

Wat zijn essentiële bestanddelen voor het drankje?

4 antwoorden

1. Voldoende eiwitten en de juiste eiwitten
2. Eiwitten maar ook vitamines en mineralen
3. Eiwitten en energie
4. Vitamines en energie

Wat is de beste viscositeit voor het drankje?

4 antwoorden

1. Een volle drinkyoghurt structuur
2. Een vloeibaar drankje maar dan zonder stukjes
3. Een iets dikkere drinkyoghurt
4. Mooi homogeen drankje wat niet te dik/vullend is

Wat is de makkelijkste verpakking voor het product? (Flesje, Breker of pak)

4 antwoorden

1. Een makkelijk fles met een draaidop
2. een fles met een handvat
3. Een groot pak zodat het voor de ouderen in bekers gedaan kan worden
4. Een soort beker/fles

Wat moet de houdbaarheid zijn van het zuiveldrankje?

4 antwoorden

1. 2 weken
2. Maximaal twee weken
3. 3 Weken
4. 1 week