



Naam: Vincent van Buul
Geboortjaar: 1988
Woonplaats: Maastricht
Functie:
RT&D Manager bij DSM
Innovation Center

NAV-lid Vincent van Buul

‘Ik ben benieuwd naar de impact van Covid-19’

Hoe bent u in de voedingswereld terechtgekomen?

In 2006 ben ik begonnen aan het University College Maastricht. Dat is een brede opleiding, waar je deels zelf je vakkenpakket mag samenstellen. Ik moest één thema kiezen om mijn vakken aan te koppelen en toen viel mijn keuze op voeding.

Voor dit thema moet je natuurlijk kennis hebben van biologie, natuurkunde én scheikunde, maar voeding heeft ook een culturele en economische kant. Tijdens deze bachelor heb ik ook een half jaar Diëtetiek gevolgd in Toronto en een half jaar voedingstechnologie in Wageningen.

Daarna ben ik teruggegaan naar de Universiteit Maastricht, waar ik een master Health Food Innovation Management heb gedaan. Het laatste half jaar van die studie heb ik stage gelopen bij The Coca-Cola Company in Brussel. Ik werkte in een team dat zich bezighoudt met gezonde drankjes en functionele ingrediënten. Toen dacht ik: dit wil ik ook, in de voedingsindustrie werken.

Voor mijn promotieonderzoek bestudeerde ik consumentengedrag: hoe kijken mensen aan tegen voedingsinformatie op (nieuwe) producten? Daarnaast werkte ik parttime als hoofd productontwikkeling bij tortillaproductent Gruma.

Wat houdt uw huidige werk in?

Nu werk ik in het DSM Innovation Center. DSM is actief op gebied van gezondheid, voeding en duurzaam leven. We maken onder andere grondstoffen voor de voedingsindustrie, zoals bacteriën voor de productie van yoghurt.

Ik werk voor de groep Science & Technology. Deze groep levert kritische wetenschappelijke competenties en expertise die de basis vormen van DSM's innovaties. Daarnaast ben ik sinds september bezig met een coördinerende rol in publiek-private samenwerkingen, zoals de samenwerking met universiteiten. We onderzoeken verschillende trends in de voedingswereld, zoals kweekvlees, clean label, duurzaamheid, alternatieve zoetstoffen en

eiwitbronnen (bijvoorbeeld insecten, maar ook *single-cell protein* uit bacteriën).

Wat wilt u nog onderzocht zien?

Waar ik erg benieuwd naar ben, is de impact van Covid-19 op ons eetpatroon.

In eerste instantie zagen we dat het horeca-bezoek afnam en mensen meer zelf gingen koken. Verder lijken consumenten meer geïnteresseerd in voedingsmiddelen die het immuunsysteem kunnen versterken.

Dat merken we ook bij DSM. Zo is de verkoop van vitamines bijvoorbeeld gestegen. Kunnen we in de toekomst beter voorspellen wat de triggers zijn voor zulke gedragsverandering en daar onze innovaties op afstemmen? Veel mensen willen gezond eten, maar maken toch de verkeerde keuzes, vaak onbewust. Zo zijn er veel mensen die glutenvrij of plantaardig gaan eten, maar vervolgens wel ongezonde producten kiezen.

Ik zou willen onderzoeken hoe we die mensen kunnen aanzetten om echt een gezond voedingspatroon te volgen. «