

Door Caroelien Schuurman

Hypoallergene voedingsmiddelen niet voor mensen met ernstige allergie

“Mensen die geen voedselallergie hebben, staan positief tegenover nieuwe hypoallergene voedingsmiddelen, maar mensen met een voedselallergie zijn sceptisch.” Dat concludeert dr. Margreet van Putten in haar proefschrift *Novel foods and food allergies: an exploratory study of novel foods as allergy management strategy*, waarop zij in september promoveerde aan Wageningen Universiteit. Van Putten onderzocht in hoeverre hypoallergene producten een meerwaarde kunnen hebben voor mensen met een voedselallergie. Ze deed literatuuronderzoek en sprak met patiëntenverenigingen, de voedingsindustrie, allergologen en consumenten.

De conclusie is volgens Van Putten logisch omdat het niet mogelijk is voedingsmiddelen honderd procent allergeenvrij te maken. Mensen met een voedselallergie willen zeker weten dat een product allergeenvrij is en die garantie is bijna niet te geven, dus eten mensen het niet. Hoewel nieuwe hypoallergene voedingsmiddelen voor mensen met een milde allergie een goed alternatief kunnen zijn, denkt Van Putten dat de oplossing op grotere schaal meer gezocht moet worden in het ontwikkelen van goede medicatie tegen allergieën of het voorkomen van allergieën. Het proefschrift is te lezen op www.library.wur.nl (dissertation no. 4671). «

Nader verklaard

Cornflakes

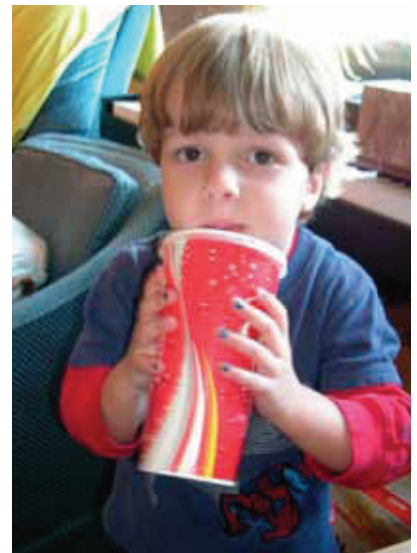


Cornflakes zijn ontwikkeld door de arts John Harvey Kellogg (1852-1943). Hij zocht voor ziekenhuispatiënten een alternatief voor brood. Kellogg ontdekte dat gekookte tarwekorrels helemaal zacht worden. Rolde hij deze korrels plat met een deegroller, dan ontstond een grote dunne vlok. Door deze vlok te bak-

ken, ontstond de eerste ‘cornflake’. Later ging Kellogg experimenteren met andere granen, wat resulteerde in het bekende product van maïs.

Voor de fabrieksmatige productie van cornflakes worden maïskorrels ontdaan van kiem en zemel, in een kookketel vermengd met suiker, siroop, zout en water. Dit geheel wordt twee uur onder druk gekookt: het zetmeel zwelt op en verstijft, de suiker, siroop en zout worden opgenomen. De ontstane zetmeelbrokken worden op een lopende band gestort, op goede grootte gebracht en gekoeld om het verstijfselproces te stoppen. Vervolgens worden de brokjes gedroogd, en iets met stoom verwarmd en bevochtigd, waarna ze tussen twee walsenrollen worden geplet tot dunne vlokken. Deze vlokken worden in een hete-lichtoven geroosterd tot cornflakes. «

Verantwoorde consumptie zoetstoffen kinderen



Kinderen van twee tot zeven jaar krijgen niet te veel zoetstoffen binnen. Dit blijkt uit het onderzoek van het bureau Risicobeoordeling van de Voedsel en Waren Autoriteit. Van de twee tot zeven jaar oude kinderen consumeert 58 procent kunstmatig gezoete levensmiddelen. De belangrijkste bronnen zijn yoghurt dranken, siropen, frisdranken en supplementen zoals vitaminepreparaten. Daarnaast krijgen bijna alle kinderen zoetstof binnen via tandpasta. Bij kinderen is vaak sprake van een gelijktijdige blootstelling aan meerdere soorten zoetstoffen. Het is niet wetenschappelijk vastgesteld of mengsels van zoetstoffen een nadelig gezondheidseffect kunnen hebben. Gezien de toenemende populariteit van zoetstoffen, adviseert het bureau Risicobeoordeling het beleidsverantwoordelijke ministerie hier onderzoek naar te doen. Op de website van het Voedingscentrum staan richtlijnen over een verantwoorde consumptie van zoetstoffen door kinderen. «

Wetgeving

Klink stelt beleid vitaminen en mineralen bij

Op basis van eerder uitgebrachte adviezen van de Gezondheidsraad stelt minister Klink zijn beleid ten aanzien van vitaminen en mineralen enigszins bij. Uitgangspunt blijft dat consumenten via een gevarieerd voedingspatroon voldoende vitaminen en mineralen binnen krijgen. Waar dat niet mogelijk is, wordt voor specifieke doelgroepen aanvullend beleid geformuleerd.

De minister wil geen toevoeging van foliumzuur aan basisvoedingsmiddelen, omdat hij het risico te groot acht dat daarmee niet-risicogroepen te veel foli-

umzuur innemen. Hij verhoogt liever de voorlichting aan specifieke risicogroepen, onder wie vrouwen met een kinderwens. Jonge ouders zullen er op worden gewezen dat in navolging van uitsluitend borstvoeding ook bij volledige zuigelingenvoeding vitamine D-suppletie noodzakelijk is. Ook zal Klink het advies van de Raad om suppletie alleen toe te staan bij melk, melkvervangers en olie inbrengen in Brussel, waar het maximale niveau van vitamine D in levensmiddelen zal worden vastgesteld.

Klink continueert zijn beleid ten aanzien

van het toevoegen van vitamine A aan margarine, halvarine en bak- en braadproducten, en bekijkt of er geld vrijgemaakt kan worden om onderzoek te doen naar de effecten van een te lage en te hoge vitamine-A-inname. Wat betreft jodium worden geen aanpassingen gedaan aan het beleid.

Verder wil de minister via het Regulier Overleg Warenwet bereiken dat aanbieders van supplementen de concentraties in deze producten beter op elkaar afstemmen. De volledige brief van de minister is te lezen op www.gr.nl. «

Smaak

Smaakversterking voedsel verhoogt inname bij ouderen niet

Aangezien ouderen in het algemeen een voorkeur hebben voor voedingsmiddelen met een hogere smaak- en/of geurconcentratie, onderzocht Natasja Essed of het toevoegen van smaakversterker Mono Sodium Glutamaat (MSG) en/of aroma's effect heeft op de waardering en/of



voedselinname van oudere mensen. In haar proefschrift *Flavor enhancement of food as a stimulant for food intake in elderly people*, waarop zij in december promoveerde aan Wageningen Universiteit, concludeert zij dat standaard smaakversterking van voedsel geen effectieve methode is om de voedselinname van fragiele ouderen te verhogen. Met toenemende leeftijd daalt bij veel ouderen de voedselinname. Dat gaat dikwijls gepaard met gewichtsverlies. Ge-

wichtsverlies is een indicator voor sterfte. Daarnaast is de relatie tussen een verminderd smaak- en reukvermogen en de aangenaamheid van voedsel met smaakversterkers onderzocht. Essed vond geen verband tussen een verminderd smaak- en reukvermogen en het aangena-

mer vinden en/of meer eten van voedsel dat in smaak is versterkt. Ook leidde het toevoegen van aroma's en/of MSG op lange termijn niet tot een hogere energie-inname en hoger gewicht bij de doelgroep. Essed concludeert dat vanwege de heterogeniteit in smaak- en reukvermogen binnen de populatie ouderen, smaakversterking van voedsel mogelijk meer op het individu aangepast dient te worden om zo de voedselinname en sensorische beleving te verbeteren. «

Informatie over etiketten op je mobiel

Het onderwerp E-nummers staat in de top vijf van de meest gestelde vragen aan het Voedingscentrum. Met de nieuwe *Etikettenwijzer* maakt het Voedingscentrum het mogelijk om informatie hierover te ontvangen via de mobiele telefoon, dus op de plekken en momenten waar dat relevant is, bijvoorbeeld in de winkel. De mobiele site mobiel.voedingscentrum.nl en iPhone-app brengen onafhankelijke informatie over etiketten, zoals E-nummers of de betekenis van een keurmerk. Naast de site is de iPhone-app gratis te downloaden in de App Store op de iPhone en via iTunes. De *Etikettenwijzer* is mede mogelijk gemaakt door de Stichting Voedingswaardewijzer. «

