

donderdag, 07 februari 2008



de Biotheek weet meer over bio



[Consument >](#)
[Landbouwer >](#)
[Verwerker / verdeler >](#)
[Verkoper >](#)
[Docent / student >](#)
[Wetgeving / beleid >](#)

[Pers >](#)

[home](#)
[contact](#)
[sitemap](#)
[webmaster](#)

Je bent hier > [Verwerker / Verdeler](#) > [Nieuws](#)

"Evenwichtig en gevarieerd eten krijgt voorrang"

Voedingsexperts over functionele voeding:
"Evenwichtig en gevarieerd eten krijgt voorrang"

Ontbijtgranen met extra mineralen, fruitsappen met toegevoegde vitaminen, yoghurt met actieve bifidus, cholesterolverlagende margarines... overspoelen onder de noemer van 'functionele voedingsmiddelen' de supermarktrekken. Zijn de gezondheidsvoordelen van deze voedingsproducten bewezen? En hoe zit het met de biovoeding? Kan die ook functioneel zijn?

In opdracht van het Vlaams Instituut voor Wetenschappelijk en Technologisch Aspectenonderzoek (viWTA) bracht het consortium Food2Know (UGent) - Flanders' FOOD het domein van de functionele voeding in Vlaanderen in kaart. Een van de conclusies van het onderzoek luidt dat er geen algemeen aanvaardde definitie van functionele voeding bestaat. Een mogelijke definitie voor een functioneel voedingsproduct is "een voedingsmiddel met een gezondheidseffect dat de voedingswaarde overstijgt". Dat effect wordt veroorzaakt door de aanwezigheid van zogenaamde micronutriënten. Die zijn ofwel op natuurlijke wijze aanwezig in het voedingsmiddel, ofwel worden ze tijdens het productieproces toegevoegd. De gangbare voedingsindustrie is geneigd om de term "functionele voedingsmiddelen" alleen te hanteren voor de tweede groep, namelijk de voedingsmiddelen waaraan een extra ingrediënt is toegevoegd dat een gezondheidsbonus belooft. Prof. Greet Vansant van de K.U.Leuven pleit voor een ruimere interpretatie: "Als je de definitie breed bekijkt, is zowat alle voeding functioneel. Een sinaasappel bevat vitamine C, een antioxidans, en is dus in principe ook een functioneel voedingsmiddel. Ik denk dat beide groepen aan bod moeten komen, zowel de voedingsmiddelen die door toevoeging een verhoogd gehalte van bepaalde gezondheidsbevorderende stoffen bevatten, als de normale voedingsmiddelen die van nature uit rijk zijn aan die stoffen."

Geen algemene regel

De voedingsexperts die in het kader van het viWTA-onderzoek ondervraagd werden, benadrukken het verschil tussen functionele levensmiddelen en nutrijnen. "Functionele voeding moet bovenal voeding blijven en moet haar effecten aantonen in normaal ingenomen hoeveelheden", stelt prof. John Van Camp van de Universiteit Gent. "Functionele levensmiddelen zijn dus niet hetzelfde als nutrijnen: die zijn afgeleid van levensmiddelen en worden ingenomen in de vorm van poeders, pillen, tabletten of druppels."

Zijn de gezondheidsbeweringen die voedingsfabrikanten claimen voor voedingsmiddelen waaraan ze extra gezondheidsbevorderende stoffen toevoegen terecht? De wetenschappers zijn sceptisch, zo blijkt uit een reactie van prof. Theo Niewold van de K.U.Leuven. "Sluitende wetenschappelijke bewijzen over het effect van die stoffen op de gezondheid van de consument, ontbreken. Bij gezonde mensen hebben ze geen of weinig effect, bij sommige doelgroepen misschien wel. Daarom vind ik dat de aandacht in de eerste plaats moet gaan naar evenwichtig eten en voldoende bewegen, en daarnaast naar meer onderzoek."

Hilde De Geeter van het Nutrition Information Center (NICE) is dezelfde mening toegedaan: "In onze communicatie over voeding leggen we uitdrukkelijk de nadruk op evenwichtig en gevarieerd eten. We gaan ervan uit dat wie evenwichtig en gevarieerd eet, dus met zeker voldoende fruit, groenten, zuivel en graanproducten, in al zijn of haar behoeftes kan voldoen. Functionele voeding kan een evenwichtige voeding niet vervangen, ook al kan het voor sommige kwetsbare groepen soms nuttig zijn om aangerijkte producten te gebruiken. Denk bijvoorbeeld aan zwangere vrouwen, baby's en hoogbejaarden. Die hebben het moeilijk om in bepaalde behoeftes te voorzien. Voor die groepen kan functionele voeding nuttig zijn, maar het is geen algemene regel."

Biovoeding streepje voor?

Producten afkomstig van de biologische landbouw worden zo zuiver mogelijk aan de consument aangeboden, wat gezondheidswinst kan opleveren. Volgens sommige studies zou biomelk bijvoorbeeld meer omega 3 bevatten dan gangbare melk. Is biologische voeding daardoor 'functioneler' dan gangbare voeding? Prof. Vansant: "Ik heb geen idee hoe stabiel de analysecijfers zijn. Naar mijn gevoel zijn de gehalten gezondheidsbevorderende stoffen in biovoeding heel variabel, waardoor het heel moeilijk is om daar vaste claims aan te verbinden. Wil je ergens een claim op een stof zetten, dan moet je de garantie hebben dat er continu een bepaald gehalte van die stof in het voedingsmiddel aanwezig is."

"Op dit ogenblik zijn er onvoldoende wetenschappelijke bewijzen om te stellen dat biologische voeding 'functioneler' is dan gangbare voeding", vult Hilde De Geeter aan, "maar dat wil niet zeggen dat die er in de toekomst misschien niet zouden komen. Er zijn onderzoeken die erop wijzen dat er misschien een gezondheidsvoordeel is, maar onze belangrijkste boodschap voor de consumenten blijft dat ze evenwichtig en gevarieerd moeten eten. Dat kan zowel biologisch als conventioneel, op voorwaarde dat de actieve voedingsdriehoek gerespecteerd wordt. Ik stel vast dat er in de biologische voedingssector veel producten op basis van volkorengranen worden verhandeld. Dat is een goede zaak voor de consument: volkorenbrood, volkorenrijst en volkorenpasta genieten vanuit gezondheidsstandpunt onze voorkeur op hun 'witte' tegenhangers."

Frederika Hostens in samenwerking met [Probiola](#), de nationale beroepsvereniging van verwerkers en verdelers van de producten van de biologische landbouw

[Wie doet wat?](#)

Het Vlaams Instituut voor Wetenschappelijk en Technologisch Aspectenonderzoek (viWTA) is een autonome instelling verbonden aan het Vlaams Parlement. Het viWTA

POLL: geef je mening en win!

Het is goed/leerzaam kinderen te confronteren met de bioindustrie.

- akkoord
 niet akkoord

Stem

Resultaten



Adressen

- onderzoek
- bio-bedrijven
- vraag & aanbod



Zoek en vind

- bio-activaties
- bio-organisaties
- bio-links



puur .

- magazine met smaak.
- Abonneer je nu!



Vragen?

- vraag en antwoord: FAQ
- alleen vragen: test jezelf

//// banner / advertentie //////////////////////////////////////

Op 1 april zijn we verhuisd!
 ons nieuwe adres:
Quellinstraat 42
2018 Antwerpen
 (telefoon blijft hetzelfde)

Verrassend bio



bi**Q** babbel

doet onderzoek en informeert de Vlaamse Parlementsleden over de maatschappelijke aspecten van nieuwe technologieën. Vermits volksgezondheid en het preventieve gezondheidsbeleid Vlaamse materie vormen, houdt het viWTA zich onder andere bezig met de maatschappelijke aspecten van de functionele voeding. www.viwta.be

Food2Know is het interfacultaire centrum voor levensmiddelenwetenschappen, voeding en gezondheid van de Universiteit Gent. Het groepeerd 35 onderzoeksgroepen verspreid over de vijf faculteiten van de levenswetenschappen (Bio-ingenieurswetenschappen, Farmaceutische wetenschappen, Diergeneeskunde, Wetenschappen en Geneeskunde en Gezondheidswetenschappen). www.food2know.be

Flanders' FOOD is de competentiepool van en voor de Vlaamse Voedingsindustrie. Deze competentiepool beoogt de competitiviteit en de Vlaamse verankering van de ondernemingen van de voedingssector te versterken door het gericht stimuleren en implementeren van product- en procesinnovaties. Als competentiepool richt Flanders' FOOD zich op collectief onderzoek, kennisverspreiding en –valorisatie. www.flandersfood.com

Wie is wie?

Prof dr. ir. Greet Vansant is professor in de Humane Voeding, Faculteit Geneeskunde, Preventieve Gezondheidszorg, K.U.Leuven. Zij is ook verbonden aan de afdeling Klinische Voeding in het Universitair Ziekenhuis Gasthuisberg. Zij is auteur en/of coauteur van talrijke wetenschappelijke artikels over 'voeding en gezondheid'. Prof. Vansant is lid van de hoge Gezondheidsraad en van NUBEL (Belgische Voedingsmiddelentabel).

Prof. John Van Camp is bio-ingenieur aan de Universiteit Gent, waar hij zich in de vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit van de afdeling Bio-ingenieurswetenschappen specialiseert in de relatie tussen voeding en gezondheid.

Prof. dr. Theo Niewold werkte van 1986 tot 1993 als immunoloog/experimenteel pathobioloog aan de Universiteit Utrecht (Nederland), en van 1993 tot 1996 aan de Universiteit van Tennessee Medical Center (VS). Van 1996 tot 2005 werkte hij aan de Wageningen Universiteit in Lelystad als senior onderzoeker o.a. op het gebied van darmgezondheid, darmimmunitet, darmgenomica, en functionele voeding voor mens en dier. Sinds oktober 2005 zet hij dat onderzoek voort als Professor Voeding en Gezondheid aan de Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen aan de K.U.Leuven.

Ir. Hilde De Geeter is verantwoordelijke van het Nutrition Information Center (NICE). Dit centrum werd in november 1992 naar aanleiding van een Pan-Europees voedingsinformatieproject opgericht en verzamelt en verspreidt onder toezicht van zijn wetenschappelijke adviesraad, wetenschappelijke en opvoedkundige informatie over voeding en gezondheid. www.nice-info.be

Functionele voedingslinks

Het viWTA-dossier over functionele voeding kunt u [hier](#) downloaden. (pdf - 4MB)

In februari 2006 ging het Informatiecentrum voor Functionele Voeding van start. Het centrum heeft als opdracht om met wetenschappelijk gefundeerde argumenten op een toegankelijke manier de consumenten te informeren over de gezondheidsvoordelen van functionele voedingsmiddelen en het correcte gebruik ervan. www.functionelevoeding.be

Het Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO) lanceerde begin april een website waarin de consument de basisprincipes van een evenwichtige voeding én praktische tips kan terugvinden voor elk stadium in de consumptiecyclus: op het moment van het kiezen, de aankoop, het gebruik... De website kadert in de lancering van het Nationale Voedings- en Gezondheidsprogramma (NVGP). www.voeding-gezondheid.be

MEER ...

- » 23-01-2008 [Vlaamse biosector verenigt zich](#)
- » 03-12-2007 [Bio bezorgt je een slecht imago](#)
- » 15-11-2007 [Consument koopt 244 miljoen euro bio in 2006](#)
- » 12-10-2007 [Controle in de biosector-een kwestie van kwaliteit](#)
- » 08-08-2007 [Steun voor milieu- en energiebewust ondernemen](#)
- » 06-08-2007 [Ronde van verwerkers en verdelers van BioBelgië](#)
- » 25-06-2007 [IPV organiseert gratis opleidingen autocontrole](#)
- » 06-06-2007 [Gratis eco-efficiëntiescan](#)
- » 13-03-2007 [Biologische landbouw is en moet ggo-vrij](#)
- » 26-03-2007 [Inschrijven voor bioweek nog tot 31 maart!](#)
- » 13-03-2007 [Wetgeving bio bedreigd?](#)
- » 28-02-2007 [Vlaamse delegatie bezoekt BioFach 2007](#)
- » 16-02-2007 [Trip naar BioFach](#)
- » 14-02-2007 [Vlaamse coöperaties op BioFach](#)
- » 23-01-2007 [Probila lanceert online databank voor biocatering](#)
- » 21-12-2006 [Nog werk aan de biowinkel!](#)
- » 07-11-2006 [Ronde Tafel: De groei van biobedrijven in België](#)
- » 13-10-2006 [Congres 12 oktober](#)
- » 27-09-2006 [Probila-Unitrab zoekt bio verwerkende bedrijven](#)
- » 12-09-2006 [DUURZAAMHEIDSCONGRES: "GRIJP DE CULTURAL CREATIVE"](#)
- » 05-09-2006 [Groene Wandeling](#)
- » 01-08-2006 [De essentie van bio zit in haar huisstijl](#)
- » 26-07-2006 [Studiedag kwaliteit biologische granen](#)

- › 05-07-2006 [Nieuwe Biobedrijvengids](#)
- › 05-07-2006 [Deelnemers voor biomarkt gezocht](#)
- › 21-06-2006 [Lezersbrief De Standaard: biologische sla](#)
- › 21-06-2006 [De markt voor biologische groenten en fruit](#)
- › 08-06-2006 [Herziening bioregelgeving: een stap voorwaarts?](#)
- › 25-05-2006 [Noord en Zuid in een melkfles](#)
- › 09-05-2006 [PERSBERICHT
Puur.: magazine met smaak](#)
- › 08-05-2006 [Afzetprojecten biologische landbouw](#)
- › 25-04-2006 [Oproep demonstratieprojecten duurzame landbouw](#)
- › 03-04-2006 [PERSBERICHT: Lancering nieuwe website](#)
- › 01-04-2006 [1,2 miljoen euro Vlaamse steun voor BioForum](#)
- › 31-03-2006 [Verwerkers gezocht voor biodorp in Duisburg](#)
- › 31-03-2006 [Meer verwerkers gezocht: voor Hapje-tapje](#)
- › 22-03-2006 [Consumenten op bezoek: oproep aan alle verwerkers!](#)

^

