

Als je afgaat op tijdschriften, kranten en websites groeit het wantrouwen tegen alsmaar verder versleutelde voedingsmiddelen in de vorm van ‘pakjes, zakjes en bakjes’. Dick Veerman, die dit wantrouwen verwoordt op zijn website Foodlog.nl, vindt dat de voedingsindustrie zich als een ‘tovenaarsleerling’ gedraagt. Het is kritiek waar topinstituut TIFN, de bakermat van het voedsel van morgen, weinig mee kan.

door WILLEM KOERT, foto's GUY ACKERMANS



‘Wie kan zich nog permitteren om urenlang rode bietjes te koken?’

In 1797 schreef Johann Wolfgang von Goethe ‘De Toveraarsleerling’, een ballade over een oude tovenaarsleerling die zijn werkplaats verlaat en zijn leerling opdracht geeft klusjes te doen. De leerling heeft daar geen zin, en betovert een bezemsteel, zodat die het werk opknapt. De leerling kan de bezem echter niet in de hand houden. Als die de werkplaats verruïneert, gaat de leerling hem met een bijl te lijf. Dat maakt het probleem alleen maar erger, want de bezemstukken gaan gewoon verder. Walt Disney gebruikte het thema in zijn film Fantasia, met Mickey Mouse als Toveraarsleerling. Nu, meer dan twee eeuwen nadat Goethe De Toveraarsleerling schreef, illustreert de ballade wat de voedingsindustrie met ons en onze gezondheid doet, vindt Dick Veerman. De man achter de website Foodlog.nl is bezig een bekende Nederlander te worden. Je komt hem tegen in opinietijdschriften en dagbladen. Hij verwoordt met uithalen naar de moderne voedingsindustrie – met zijn kant-en-klare producten, zijn potjes, zijn gemakvoedsel en niet te vergeten zijn *functional foods* – een kritiek die bij veel Nederlanders leeft. ‘Kook niet uit pakjes, zakjes en bakjes’, citeerde NRC Handelsblad hem onlangs. Veermans website trekt duizenden bezoekers per dag, en onderzoekinstellingen en de voedingsbranche zien in hem steeds meer een gesprekspartner die je beter serieus kunt nemen. ‘De voedingsindustrie gedraagt zich als Goethes Toveraarsleerling’, vat Veerman zijn kritiek samen. ‘Bedrijven knutselen vol enthousiasme aan ons voedsel, zonder dat ze zich zorgen maken over de mogelijke gevolgen. Een fraai voorbeeld zijn de lightproducten waaruit de bedrijven de vetten hebben weggehaald. Zonder vet smaakt voedsel minder goed, en dus verving de industrie het vet door smaakstoffen, steeds meer geraffi-

neerde koolhydraten en zout. Onze buiken zijn er alleen maar dikker door geworden.’

NORMAAL ETEN

Als de Toveraarsleerling ons gezonder wil maken, komen we vaak van de regen in de drup, vindt Veerman. Dat komt ook omdat we steeds vaker eten wat de Toveraarsleerling ons voorschotelt. Steeds minder mensen koken nog zelf. Wat de voedingsindustrie in zijn producten stopt, heeft daarmee maatschappelijke consequenties gekregen. ‘Zolang voedingswetenschappers slechts kunnen gissen wat gezond is, is het op z'n minst óók interessant te bekijken hoe we meer mensen weer zo normaal mogelijk kunnen laten eten’, aldus Veerman. ‘Natuurlijk zullen we niet iedereen weer in de keuken krijgen, maar dat betekent niet dat het leeuwendeel van onze voeding zover van zijn oorsprong af moet liggen.’ Prof. Willem de Vos, verbonden aan de leerstoelgroep Microbiologie van Wageningen Universiteit en tot voor kort één van de programmadirecteuren van het Top Institute Food and Nutrition (TIFN), is het met Veerman eens dat we nog veel moeten leren over voeding en gezondheid. Maar met Veermans kritiek kan hij niets. ‘Goed, we weten nog niet alles. Maar moeten we daarom de innovatie stoppen? Dat gaat te ver. Er is niks mis met regionale producten en voedingsmiddelen waarvan de ene generatie het recept overlevert aan de andere. Maar er is toch ook behoefte aan nieuwe producten?’ Het bewijs daarvoor is volgens De Vos dezelfde vetzucht-epidemie die volgens Veerman juist de onmacht van de voedingsindustrie illustreert. ‘Wij zijn geëvolueerd om alle voedingsstoffen uit voeding te halen die erin zitten’, zegt De Vos. ‘Dat was een nuttige eigenschap toen voedsel schaars was en we veel moesten

KRITIEK OP TECHNOFOOD ZWELT AAN



bewegen, maar nu niet meer. We hebben dus behoefte aan voedingsmiddelen met minder calorieën, die wel andere voedingsstoffen bevatten. Tegelijkertijd willen we graag dat eten goed smaakt. Dat is nogal wat. We hebben technologie en innovatie nodig om die producten tot stand te brengen.'

Die innovaties zijn overigens niet allemaal gerelateerd aan gezondheid, aldus De Vos. 'Gemak is ook een factor. Onze manier van leven is anders dan pakweg vijftig jaar geleden. Hoevelen van ons kunnen zich nog permitteren om thuis urenlang rode bietjes te koken? Het is erg makkelijk dat je die kant-en-klaar kunt kopen.'

Het vanuit Wageningen gecoördineerde TIFN is een door de Nederlandse overheid met tientallen miljoenen gefinancierd samenwerkingsverband tussen aan de ene kant voedingsonderzoekers van universiteiten en instituten en aan de andere kant voedingsbedrijven. Binnen TIFN werken onderzoekers aan fundamentele kennis waarmee bedrijven verbeterde producten kunnen ontwikkelen, zoals methodes om levensmiddelen met minder zout te maken. 'We hebben daarop toevalig deze week patent aangevraagd', zegt prof. Rob Hamer, verbonden aan de leerstoelgroep Levensmiddelenchemie en net als De Vos programmadirecteur van TIFN.

KLEURSTOFFEN

'We doen veel fundamenteel onderzoek naar de manier waarop mensen voedingsmiddelen proeven. Mensen nemen vooral verschillen waar, hebben we ontdekt. Als je bijvoorbeeld een paar zoutkorrels aan de buitenkant van een aardappelchip plakt, smaakt die chip dan even zout als een chip met een coating waarin dezelfde hoeveelheid zout zit? Het zou kunnen dat mensen de chip met de zoutkorrels als zouter ervaren.

Als dat zo is, dan kun je op die manier zout spaarzamer gebruiken.'

Net als De Vos kan Hamer niks met de aanzwellende kritiek op de 'vertechnologiserende' voedingsindustrie. 'Ik bestrijd met klem dat er iets mis is met technologie. Een mooi voorbeeld vind ik de ophef over synthetische kleurstoffen. Daarbij vergeten we te snel dat die synthetische kleurstoffen tenminste een dossier hebben. Ze zijn onderzocht. Met natuurlijke kleurstoffen als karmijn, saffraan en annato is dat in veel mindere mate het geval, ook al is bekend dat ze vaak zijn verontreinigd met eiwitten die tot allergische reacties kunnen leiden – in de meeste gevallen zelfs vaker dan de synthetische kleurstoffen. Kijk maar op internet.'

Paradoxaal genoeg is de voedingsindustrie waarschijnlijk zelf debet aan de technofobie die het groeiende leger van de criticasters bezielt, vreest De Vos. 'Een probleem is het imago dat de voedingsindustrie misschien al sinds zijn begin heeft geschapen. Reclames laten consumenten boerderijen zien, wuivende korenvelden en ambachtelijke bakkers. Dat beeld klopt van geen kant. De meeste van onze levensmiddelen komen uit fabrieken.'

In de voedingsindustrie weten marktonderzoekers hoeveel problemen consumenten met technologie hebben. Hun plaatsvervangende technofobie frustrereert de innovatie, weet De Vos. 'Toen ik nog voor zuivelinstituut NIZO werkte speelde de affaire rond chymosine, een enzym dat fabrikanten kunnen gebruiken bij de bereiding van kaas uit melk. Chymosine kan door genetisch veranderde micro-organismen gemaakt worden. Gentech-chymosine werkt uitstekend, kaasmakers over de hele wereld gebruiken het, maar Nederlandse marktonderzoekers adviseren bedrijven dat ze beter geen chymosine kunnen gebruiken omdat het consumenten afschrikt. Dus gebruiken kaasmakers stremsel uit de

maag van kalveren die je daarvoor moet slachten. Als hoogleraar Microbiologie heeft dat me altijd gefrustreerd.'

BOEVENBENDE

Ook drs. Driek Vergouwen, algemeen directeur van TIFN, snapt de ophef niet. De kritiek op *technofood* doet Vergouwen, die tot begin 2004 werkzaam was bij het farmaceutische bedrijf Organon, denken aan de kritiek die hij heeft horen spuien op de manier waarop bedrijven onderzoek doen naar nieuwe geneesmiddelen.

'Ik weet nog wel hoe boos ik was als iemand weer eens riep dat de farmaceutische industrie een grote boevenbende is, die alleen maar geld wil verdienen en het ene na het andere potentieel gevaarlijke preparaat op de markt zet. Ik weet uit eigen ervaring hoe zorgvuldig onderzoekers binnen de farmaceutische industrie te werk gaan. Eenzelfde zorgvuldigheid zie ik bij TIFN, waar onderzoekers van topinstituten samenwerken met wetenschappers uit de industrie. Deze mensen hebben een reputatie te verliezen. Ze willen niet aan de basis staan van producten die slecht zijn voor onze gezondheid.'

'Ik ben beslist niet anti-technologie', besluit Dick Veerman. 'Integendeel. Ik pleit wel voor risicobeheersing. Technologie is één manier waarop we onze voeding beter, aangenamer en gezonder kunnen krijgen. De trackrecord van technologie ten aanzien van gezondheid is alleen niet zo sterk.'

In Goethes ballade wordt de Tovenarsleerling gered als zijn leermeester thuiskomt en de chaos herstelt. Daarop moeten wij, als samenleving die heeft verlerd hoe je zelf moet koken, maar niet al te zeer hopen, vindt Veerman. 'De grote Tovenarsmeester die het allemaal weer kan rechtzetten is dood.' <