

# M.I.

**‘De supermarkt dreigt een apotheek te worden vol met nep- en pepdrankjes met loze kreten’, schrijven Wageningse voedingshoogleraren op 22 februari op de opiniepagina van NRC Handelsblad. Ze doelen op de alsmaar populairder wordende *functional foods*, waarvan meestal niet is onderzocht of ze ook werken. De kans is levensgroot dat consumenten straks in de kranten lezen dat ze door de voedingsindustrie zijn beduvelde, vrezen de hoogleraren.**

## GAAN MAKERS VAN FUNCTIONAL FOODS TE VER?

door WILLEM KOERT

### ‘Alleen voedingspatronen kun je gezond noemen of ongezond’



**Prof. Michael Müller van de afdeling Humane voeding, mede-ondertekenaar van het opiniestuk**

‘De *functional foods* die je nu in de supermarkten ziet verschijnen bevatten allerlei bio-actieve stoffen in verhoogde concentraties. In de visie van de producent zijn die stoffen gezond, en word je gezonder als je er meer van binnenkrijgt. Maar in de voedingswetenschap zijn er geen stoffen die op zichzelf gezond zijn. Bio-actieve stoffen als de onverzadigde vetzuren in vis of de glucosinolaten in broccoli zijn eigenlijk toxisch. Ze stimuleren in onze cellen de aanmaak van beschermende enzymen. Die mechanismen hebben we gemeen met oeroude mechanismen, zoals nematoden en zelfs gisten. Krijgen we teveel van zulke bio-actieve stoffen binnen, dan zijn die waarschijnlijk helemaal niet meer zo gezond.’

Een ander inzicht is dat ons genoom is berekend op afwisseling. Periodes waarin we een overvloed van voedsel tot ons nemen wisselen zich af met periodes van schaarste. Voedingsstoffen en zelfs voedingsmiddelen zijn niet gezond of ongezond, alleen voedingspatronen kun je gezond of ongezond noemen. Voedingspatronen die rekening houden met onze erfelijke eigenschappen zijn gezond, andere niet. Vanuit dat inzicht wordt het verdraaid moeilijk om extragezonde *functional foods* te maken. Je kunt hooguit denken aan moderne producten die meer lijken op de klassieke voedingsmiddelen waarop onze genen zijn berekend, met minder calorieën of meer vezels.’

Drs. Ynte van Dam, leerstoelgroep Marktkunde en consumentengedrag, zelf kritisch consument

‘Ik sta sceptisch tegenover al die levensmiddelen met gezondheidsclaims. Ik geloof niet dat er gezonde of ongezonde voedingsmiddelen zijn, maar ik ben natuurlijk geen voedingswetenschapper. Ik vind wel dat makers van *functional foods* met hun claims mensen raken op een gevoelig punt. Als ze met hun beweringen mensen beduvelen, dan is dat een kwalijke zaak.’

Ik zeg daar in één adem bij dat ik op dit punt niet geloof in regelgeving. Er mag al zoveel niet in dit land. Bedrijven verbieden buitenissige claims te maken is zinloos. Je bereikt er alleen maar mee dat die bedrijven grijpen naar een formulering die wettelijk door de beugel kan, maar de consument net zo hard op het verkeerde been zet. Wat wel zin heeft? Het debat aangaan zoals onze voedingshoogleraren doen. En niet alleen op de opiniepagina van NRC, maar ook in de Volkskrant en de Telegraaf. Voor mijn part op YouTube. Dan maak je in elk geval duidelijk dat er reserves bestaan tegen dergelijke claims.’



### ‘Bedrijven verbieden buitenissige claims te maken is zinloos’

### ‘Wij investeren per ingrediënt meerdere miljoenen aan onderzoek’



**Dr. Philip Rijken van DSM Food Specialties, maker van het eetlustremmende ingrediënt Fabuless en het spierversterkende eiwit PeptoPro**

‘Natuurlijk willen wij niet dat de supermarkt verandert in een apotheek vol nep- en pepdrankjes met loze kreten, zoals jullie voedingsleraren stellen. Maar dat betekent volgens ons niet dat er binnen het segment van de voedingsmiddelen met een verhoogde gezondheidswaarde alleen ruimte is voor producten met minder verzadigd vet, minder zout en minder suiker. Er zijn ook specifieke groepen die wel degelijk zijn geholpen met producten waaraan bio-actieve stoffen zijn toegevoegd. Daarom hebben wij voor sporters die veel van hun lichaam vragen PeptoPro op de markt gebracht. Er zijn inderdaad allerlei *functional foods* op de markt waarvan nauwelijks is bewezen dat ze werken, maar dat geldt niet voor alle producten. Cholesterolverlagende margarines werken, om maar iets te noemen. In de producten die wij maken hebben we per ingrediënt meerdere miljoenen aan onderzoek geïnvesteerd. Wij vinden dat als je een groot aantal studies hebt die zeggen dat een product werkt, je dat op een gegeven moment ook moet kunnen zeggen, ook al kun je nooit iedereen tevreden stellen. Het is een goede zaak dat de Europese voedselautoriteit EFSA daarop gaat letten. De EFSA stelt als eis onder meer dat je pas claims gaat maken als je twee onafhankelijke studies kunt overleggen die aantonen dat een voedingsbestanddeel werkt. Naar zowel PeptoPro als naar Fabuless hebben wij een stuk of tien bevredigende studies laten verrichten.’

Ir. Willem Fokkema, CEO van Lactive. Lactive werkt aan technologie die weerstandverhogende bestanddelen voor *functional foods* uit melk haalt

‘Ik heb het stuk in het NRC Handelsblad met enige verbazing gelezen. De voedingswetenschap heeft kennis verzameld over het verband tussen voeding en gezondheid, en producenten gebruiken die kennis in *functional foods*. Vooropgesteld dat de claims van die producten goed onderbouwd zijn, dan is dat toch prima? Nu zeggen de hoogleraren eigenlijk dat we al die kennis links moeten laten liggen, en dat de industrie zich maar moet beperken tot producten met minder zout en suiker. Dat is zonde. Neem nu een product als Becel pro.activ, een margarine met cholesterolverlagende plantensterolen. Zo'n product geeft consumenten de mogelijkheid om zelf iets aan hun cholesterol te doen als die in de rode zone dreigt te komen. Pro.activ helpt ze om via hun leefstijl gezond te blijven. Daar is helemaal niets mis mee. Het zou jammer zijn als we consumenten de mogelijkheid gaan ontzeggen om zelf voor hun gezondheid te zorgen.’



### ‘Consument kan hiermee zelf voor zijn gezondheid zorgen’

### ‘De voedingswetenschap is volwassen geworden’



**Dr. Hans Dagevos, consumentie-socioloog bij het LEI**

‘Ze hebben wel een beetje gelijk, die hoogleraren. Maar wat ze in hun opiniestuk opmerken over *functional foods* geldt eigenlijk voor alle voedingsmiddelen waaraan op de één of andere manier gezondheidsclaims hangen – en dat zijn er best veel tegenwoordig. Wat die *functional foods* betreft gaat het niet zo hard als bedrijven vijftien jaar geleden hadden gedacht, maar het segment groeit en zal ongetwijfeld ook wel blijven groeien. De vraag naar die producten is er nu eenmaal, en de bedrijven ruiken kansen. Dat Wageningse voedingsonderzoekers zich kritisch opstellen pleit voor hun integriteit. Natuurlijk werken voedingsonderzoekers met de industrie samen, ook met de bedrijven die *functional foods* maken. Brussel wil dat ook van ze. Maar dat heeft Frans Kok en zijn collega's niet belet om in het NRC aan de bel te trekken. De voedingswetenschap is volwassen geworden.’