nieuws

Gentse wetenschappers ontwikkelen caloriearme suiker

nieuws

Wetenschappers van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen aan de Universiteit Gent hebben een enzym ontwikkeld dat een gezonder soort suiker produceert. De suiker bevat weinig calorieën en stimuleert de groei en de activiteit van de bacteriën in de dikke darm, net zoals prebiotica, en is bovendien ongevaarlijk voor de tanden. Volgens professor Tom Desmet is kojibiose een ideale vervanger van klassieke zoetstoffen als sucrose en fructose.

26 FEBRUARI 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:34

Lees meer over:
onderzoek
gezondheid



Wetenschappers van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen aan de Universiteit Gent hebben een enzym ontwikkeld dat een gezonder soort suiker produceert. De suiker bevat weinig calorieën en stimuleert de groei en de activiteit van de bacteriën in de dikke darm, net zoals prebiotica, en is bovendien ongevaarlijk voor de tanden. Volgens professor Tom Desmet is kojibiose een ideale vervanger van klassieke zoetstoffen als sucrose en fructose.

De gezondere suiker, genaamd kojibiose, werd eerder toevallig ontdekt. "Toen we de eigenschappen van een bepaald enzym aan het bestuderen waren, merkten we plots dat het heel kleine hoeveelheden kojibiose vormde", zegt professor Tom Desmet. Samen met doctoraatsstudent Tom Verhaeghe modificeerde hij het enzym zodanig dat het vlotter kojibiose kan aanmaken. "Tot nu toe was kojibiose heel moeilijk aan te maken in hoeveelheden die groot genoeg zijn om te testen. Door het enzym te manipuleren, is dit nu wel mogelijk. Het enzym moet gemengd worden met klassieke bietsuiker."

Kojibiose is volgens de wetenschappers een ideale vervanger van klassieke zoetstoffen zoals sucrose en fructose. "Het smaakt zoet, maar heeft weinig calorieën", zegt professor Tom Desmet. "In tegenstelling tot gewone suiker is de zoetstof niet slecht voor de tanden. Bovendien is de suiker goed voor de darmen. De suiker werkt als een prebioticum, een voedingsstof die ervoor zorgt dat onze darmen gezonder zijn."

Prebiotica worden steeds belangrijker in de preventie van aandoeningen als diabetes, kanker en ontstekingen zoals de ziekte van Crohn. Er bestaan echter maar weinig prebiotica die zoet smaken en dus als vervanger van suiker kunnen dienen, maar daar moet de ontdekking verandering in brengen. Er wordt nu verder gezocht hoe de suiker gecommercialiseerd kan worden. “Samen met een aantal bedrijven werken we aan de suiker van de toekomst”, zo klinkt het. “Het resultaat van onze testen is alvast veelbelovend.”

Bron: Belga/eigen verslaggeving

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada