nieuws

Honing maakt bacteriën het leven zuur

nieuws

Dat honing de eigenschap heeft om bacteriën te doden, was al eeuwenlang bekend. Microbioloog Paul Kwakman ontrafelde nu ook op welke manier dat gebeurt.

3 JUNI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:12

Lees meer over:
gezondheid
onderzoek

Dat honing de eigenschap heeft om bacteriën te doden, was al eeuwenlang bekend. Alleen was niet helemaal duidelijk waarom honing die eigenschap heeft. "De volkswijsheid klopt", zegt microbioloog Paul Kwakman na uitgebreid onderzoek. "De hoge suikerconcentratie in honing speelt een rol en bovendien zet honing een afbraakproces in gang waarbij waterstofperoxide ontstaat die bacteriën dood".
Onderzoekers van de afdeling Medische Microbiologie van het Academisch Medisch Centrum (AMC) van de universiteit van Amsterdam hebben voor het eerst de antibacteriële werking van honing ontrafeld. Microbioloog Paul Kwakman hoopt op 1 juli met het honingonderzoek te promoveren.
De hoge suikerconcentratie in honing (ongeveer 80%) speelt een rol. Sommige bacteriesoorten kunnen daar niet tegen. Daarnaast breekt een enzym in honing suiker af, waarbij een beetje waterstofperoxide ontstaat. De kleine hoeveelheid is niet schadelijk voor de mens, maar wel genoeg om sommige bacteriën te doden.
Voor zijn onderzoek heeft Kwakman honing gescheiden, onder andere op de grootte van de deeltjes in de honing en de lading van de deeltjes. Steeds keek hij welke fractie van de honing actief was. Na veel monnikenwerk vond de onderzoeker een klein eiwit waaraan de resterende antimicrobiële werking kon worden toegeschreven. Bijen gebruiken dit eiwit in hun eigen afweersysteem.
Het onderzoek is een belangrijke stap naar de ontrafeling van de helende eigenschap van honing. Elke honingsoort is anders, bijen verzamelen immers nectar van verschillende bloemen. Van elke honingsoort moet dan ook afzonderlijk worden

vastgesteld welke stoffen verantwoordelijk zijn voor de antimicrobiële werking. Voor zijn onderzoek heeft Kwakman honing uit Wageningen gebruikt die in serres onder gecontroleerde omstandigheden wordt geproduceerd.
De hoop is dat uit honing stoffen kunnen worden gewonnen die bruikbaar zijn als antibioticum. Meer en meer bacteriën zijn resistent geworden tegen de bestaande antibiotica. De mogelijkheden van het gebruik van honing an sich zijn beperkt tot toepassing op de huid. Kwakman: "De werkzame eiwitten in honing worden in het lichaam snel afgebroken, dus honing eten om van een infectie af te komen, werkt niet". Op de huid smeren kan wel. Kwakman doet onderzoek bij patiënten op de afdeling spoedgevallen waar mensen vaak katheters hebben. De patiënten krijgen daarvoor een prik, wat de kans op een infectie verhoogt. Een deel van de patiënten krijgt een standaardbehandeling, anderen een likje honing rond de katheter. De resultaten van dit onderzoek zullen vermoedelijk komend najaar beschikbaar zijn.

Bron: AgriHolland

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 |