nieuws

Meer mensen met glutenallergie door moderne tarwerassen

nieuws

Door een toename van bepaalde gluteneiwitten in moderne tarwerassen stijgt het aantal patiënten met een glutenallergie.

16 AUGUSTUS 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:12

Lees meer over:
onderzoek
gezondheid

De toename van het aantal patiënten met glutenallergie in de afgelopen 50 jaar is deels toe te schrijven aan een toename van bepaalde gluteneiwitten in moderne tarwerassen. Dat stelt Hetty van den Broeck, als onderzoekster verbonden aan de universiteit van Wageningen. Zij vergeleek de aanwezigheid van toxische gluteneiwitten in moderne en traditionele tarwerassen.
Coeliakie is een auto-immuunziekte die gekenmerkt wordt door een aangeboren glutenintolerantie die bij een onaangepast dieet leidt tot een beschadiging van het darmslijmvlies. Bepaalde gluten uit graanproducten zorgen bij patiënten voor ontstekingen van de dunne darm. Die leiden tot klachten als hoofd- en buikpijn, diarree, ondervoeding en bij kinderen tot groeistoornissen. Patiënten kunnen problemen alleen vermijden door geen toxische gluten in hun voeding te gebruiken.
Van den Broeck vergeleek in 86 tarwerassen de aanwezigheid van twee bekende stukjes gluteneiwit waar coeliakiepatiënten ziek van worden. Ze onderzocht 36 moderne tarwevariëteiten van Limagrain en 50 oude rassen van het Centrum Genetische Bronnen Nederland (CGN). Bij de moderne rassen kwam de onderzoekster maar één variëteit tegen met een laag gehalte aan toxische gluteneiwitten, de rest had een hoog glutengehalte. Bij de traditionele rassen kwamen de twee gluteneiwitten veel minder voor.
Tarweveredeling is niet de enige reden voor de toename van glutenallergie, vermoedt Van den Broeck. De tarweconsumptie is toegenomen en er zijn betere methoden om

de glutenallergie vast te stellen. De onderzoekster pleit voor gerichte veredeling om de hoeveelheid toxische gluten in baktarwe naar beneden te brengen.
Die uitdaging is tamelijk complex omdat in een gemiddeld tarweras meer dan 50 verschillende varianten voorkomen van de toxische gluteneiwitten. Bovendien hebben deze eiwitten een belangrijke functie: ze maken het tarwedeeg luchtig en zijn noodzakelijk om het tarwedeeg te laten rijzen. In samenwerking met zaaizaadveredelaar Limagrain wil Wageningen Universiteit proberen een nieuwe baktarwe te ontwikkelen door tarwevariëteiten met minder toxische gluteneiwitten te combineren met oude rassen.

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 |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy