nieuws

Senioren krijgen smaakvollere voeding voorgeschoteld

nieuws

Omdat smaak en reukzin bij senioren sterk achteruit gaan, proeven ouderen steeds minder en hebben ze ook veel minder zin om te eten.

16 MEI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
culinair
consument
gezondheid

Smaakvollere voeding moet ervoor zorgen dat voedingsgerelateerde ouderdomsverschijnselen beter worden aangepakt. Een project in die zin, onder de naam S3 'Smaak & Selectieve Smaaksturing', is van start gegaan in het OCMW van Tienen. Coördinator van het project is de Voreca Management School in Leuven.
Tijdens het eten wordt tachtig procent van de smaak bepaald door de geur en slechts twintig procent door de tong. Omdat smaak en reukzin bij senioren sterk achteruit gaan, proeven ouderen steeds minder en hebben ze ook veel minder zin om te eten. Het gevolg is dat bij minstens tien procent van de bejaarden ouderdomsanorexia opduikt.
Professor Dirk Ysebaert UZ Antwerpen schat de kost van deze ouderdomsondervoeding in België op zeven procent van het jaarlijkse totale hospitaalbudget, of 400 miljoen euro per jaar. Om deze ondervoeding tegen te gaan, werd onder leiding van de Voreca Management School in Leuven twee jaar geleden een onderzoek opgestart naar het verbeteren van de smaak en de geur van het voedsel van senioren, zonder bijvoorbeeld zout of suiker toe te voegen. Op die manier zullen ouderen meer smaken en dus ook meer eten.
Het S3-project wil daarmee de spil worden van een nieuwe benadering van ouderdomsondervoeding, waarbij de nadruk op het culinaire en niet op het medische komt te liggen. Voorts ondersteunt dit project de ontwikkeling van seniorenrestaurants

die laagdrempelig en betaalbaar zijn en die een economisch antwoord bieden op de behoefte om maaltijden lekkerder, gezonder en veiliger te maken. Op die manier hopen de initiatiefnemers ook op preventieve wijze de ondervoeding tegen te gaan.
Vlaams minister van Economie Patricia Ceysens onderschrijft het maatschappelijk en economisch potentieel van 'S3'. Vijftig procent van het budget (360.000 euro) voor dit driejarige project bestaat dan ook uit steun van de Vlaamse overheid. De andere helft van het bedrag wordt ingebracht door internationaal gerichte voedingsbedrijven als Danone, Java, Medirest, Temp-Rite en Unilever.

Bron: Belga

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