nieuws

Smaakbedriegers dringen suiker terug

nieuws

Er komen smaakbedriegers op de markt: stoffen die voedsel veel zoeter, zouter of minder bitter doen smaken. Tien jaar geleden achterhaalde Charles Zuker aan de universiteit van San Diego in Californië welke genen welke eiwitten produceren die in onze smaakpapillen zoet, zout, zuur, bitter en 'lekker' herkennen. Met zijn ploeg onderzoekers startte hij een eigen bedrijf, Senomyx, om zijn vinding commercieel te verzilveren. Inmiddels bezit Senomyx een smaakcataloog van een half miljoen kunstmatige en natuurlijke stoffen.

9 AUGUSTUS 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

Er komen smaakbedriegers op de markt: stoffen die voedsel veel zoeter, zouter of minder bitter doen smaken. Wat voordelen kan opleveren in de strijd tegen zwaarlijvigheid, hartkwalen of diabetes.

Tien jaar geleden achterhaalde Charles Zuker aan de universiteit van San Diego in Californië welke genen welke eiwitten produceren die in onze smaakpapillen zoet, zout, zuur, bitter en 'lekker' herkennen. Met zijn ploeg onderzoekers startte hij een eigen bedrijf, Senomyx, om zijn vinding commercieel te verzilveren.

Het ontwikkelen van smaakmakers voor de voedingsindustrie was tot dan een langdurig proces van trial and error: eindeloos proberen en veel mislukkingen. Zuker ontwikkelde automaten met duizenden kunstmatige smaakpapillen met daarin zijn nieuw ontdekte eiwitten. Die robots kunnen snel achterhalen welke smaakprikkel stof a, b en c oproepen. Inmiddels bezit Senomyx een smaakcataloog van een half miljoen kunstmatige en natuurlijke stoffen.

Daarin zitten ook stoffen die in minimale concentraties de smaak van suiker of zout virtueel vermenigvuldigen. De concentraties zijn dermate klein dat de Amerikaanse gezondheidsdienst ze niet eens als voedseladditieven beschouwt, maar ze onderwerpt aan een minder diepgravend vooronderzoek. Veelgebruikte zoetmakers als aspartaam, sucralose en saccharine moeten in hogere concentraties worden aangewend, en hebben bovendien in die concentraties soms een - onaangename - bijsmaak.

Eén van Senomyx' stoffen vervierdubbelt de zoete smaak van sucralose. Een andere verdubbelt de smaak van sucrose ofwel ordinaire keukensuiker. De Amerikaanse

overheid heeft inmiddels toestemming gegeven om beide stoffen in voedsel te gebruiken. De mogelijkheden zijn legio. Coca Cola en Cadbury, die niet alleen frisdranken maar ook snoepgoed op de markt brengen, gaan de stoffen vanaf volgend jaar gebruiken.
Nestlé gebruikt een ander product van Senomyx al in bouillon. Meer stoffen, die zout in smaak verhevigen of bitter onderdrukken zijn op komst. Ook Europa zal zonder veel twijfel toestemming geven voor het gebruiken van de smaakbedriegers.(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

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