

- [Homepage](#)
- [Nieuws](#)
- Smaakgestuurde voeding voor kankerpatiënten

nieuws

Smaakgestuurde voeding voor kankerpatiënten

nieuws

De makers van 'oncobrood' – een smaakversterkend brood op maat van kankerpatiënten die chemotherapie volgen – willen hun product wereldwijd op de kaart zetten. In samenwerking met internationale chefs worden nu smaakgestuurde pizza's, tajines en traditionele Noorse broden gemaakt. "Smaakafwijkingen als gevolg van chemotherapie treffen immers patiënten in alle eetculturen", zegt Lobke Van de Wijngaert van het expertisecentrum Zorgstroom aan de Karel de Grote Hogeschool.

4 juli 2019 – Laatst bijgewerkt om 14 september 2020 14:50

Lees meer over:

- [consument](#)
- [culinair](#)



De makers van 'oncobrood' – een smaakversterkend brood op maat van kankerpatiënten die chemotherapie volgen – willen hun product wereldwijd op de kaart zetten. In samenwerking met internationale chefs worden nu smaakgestuurde pizza's, tajines en traditionele Noorse broden gemaakt. "Smaakafwijkingen als gevolg van chemotherapie treffen immers patiënten in alle eetculturen", zegt Lobke Van de Wijngaert van het expertisecentrum Zorgstroom aan de Karel de Grote Hogeschool.

Wie een kankerbehandeling ondergaat, verliest vaak tijdelijk of definitief zijn smaak. Hierdoor wordt eten een zware opgave, wat grote gevolgen heeft voor de gezondheid: "Patiënten verliezen gewicht, verzwakken, en worden soms depressief. Sommigen ervaren een metaalachtige smaak in de mond. Kortom, hun levenskwaliteit gaat achteruit", zegt Lobke Van de Wijngaert (Karel de Grote Hogeschool). Daarom ontwikkelden onderzoekers van de hogeschool samen met Kom op Tegen Kanker en het Center for Gastrology in Leuven het oncobrood. Daarbij krijgen patiënten eerst staaltjes om aan te geven welke smaken ze lekker vinden. Na de test krijgen ze broodrecepten die hun favoriete smaken versterken.

Onderzoek van de Karel de Grote Hogeschool toonde al aan dat het brood positieve effecten heeft op het lichaamsgewicht van de patiënt. Het helpt ook om nevenverschijnselen van chemotherapie zoals misselijkheid en braken tegen te gaan. Daarom willen de makers de smaakgestuurde voeding nu internationaal op de kaart zetten. "Het is belangrijk om internationaal op maat te werken en hiervoor oplossingen te ontwikkelen, wetenschappelijk onderbouwd en universeel toepasbaar", zegt Van de Wijngaert. Zij trok naar Napels om pizza's smaakgestuurd te maken en naar Rotterdam voor een gelijkaardig experiment met Marokkaans ovenbrood en tajines. "We kozen voor pizza en tajine omdat die gerechten zich ertoe lenen om met verschillende ingrediënten en smaken 'op maat' te kunnen werken."

Er werd ook een opleiding smaakgestuurde voeding ontwikkeld voor koks. De Noorse chef Ronald Takke volgt vier opleidingsmodules tot chef gastro-engineering in België. Hij wil smaaksturing uitrollen in Scandinavische ziekenhuizen, door de methode toe te passen op traditioneel 'Sunnmørsbrød'.

Bron: Belga

Beeld: Karel de Grote Hogeschool

Gerelateerde artikels



nieuws

[Jongeren gooien fors vaker eten weg dan 55-plussers](#)

30 juni 2026



nieuws

[Jongvolwassenen eten graag mosselen, maar vooral ouderen maken ze klaar](#)

22 juni 2026



Podcast tip

[Podcast over voedselverspilling: "De grootste winst tegen voedselverlies ligt niet alleen op het veld"](#)

8 juni 2026



nieuws

[VLAM lanceert campagne: "Smos alles, vlam gewoon groenten op je lunch"](#)

8 juni 2026



nieuws

[Wervel lanceert 'Mei Supermarktvrij'](#)

29 april 2026



Reportage

[Van waterlinzen tot bierkoekjes: VILT bezoekt de innovatieve voedselbeurs Food At Work](#)

23 april 2026



nieuws

[Les Engagés wil verbod op reclame voor producten met Nutri-Score D of E](#)

9 april 2026



nieuws

[Hoe beïnvloeden internationale conflicten ons winkelgedrag?](#)

9 april 2026



nieuws

[Versheid als strijdtoneel: woedt er een 'versoorlog' tussen supermarkten?](#)

7 april 2026



Reportage

[Van veld tot rek: hoeveel werk zit er in één asperge?](#)

2 april 2026



Analyse

[Onderzoek: Supermarkten doen te weinig tegen onrecht in toeleveringsketens](#)

2 april 2026



nieuws

[Weet wat je koopt: “De ene aardappel is de andere niet”](#)

30 maart 2026



nieuws

[Recordaantal klachten over voedselveiligheid bij het FAVV](#)

25 maart 2026

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

[Contacteer ons](#)

Contact

- M • info@vilt.be

Menu

- [Steun ons](#)
- [Partners](#)
- [Opinie](#)
- [Wegwijs in de sector](#)

Volg ons op:

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

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

- [Privacy policy](#)
- [Copyright](#)
- [Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#) [Webdesign by Who Owns The Zebra](#)