

Smaakgestuurde voeding voor kankerpatiënten

4 JULI 2019

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.

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

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • [0473 59 41 39](tel:0473594139)

M • info@vilt.be

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 twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws](https://twitter.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)