

- [Homepage](#)
- [Nieuws](#)
- Smaakpapillen onderscheiden ook vet

nieuws

## Smaakpapillen onderscheiden ook vet

nieuws

Naast de vier basissmaken (zout, zoet, zuur, bitter) kunnen sommige mensen niet alleen hartige smaken onderscheiden, maar ook vet.

16 januari 2012 – Laatst bijgewerkt om 14 september 2020 14:17

Lees meer over:

- [culinair](#)

Naast de vier basissmaken (zout, zoet, zuur, bitter) kunnen sommige mensen niet alleen hartige smaken onderscheiden, maar ook vet. Dat komt door het al dan niet voldoende aanwezig zijn van een bepaald type chemoreceptor in smaakpapillen, zo blijkt uit Amerikaans onderzoek waarover de Sunday Telegraph bericht.

In sommige smaakpapillen blijkt de chemoreceptor CD36 in staat te zijn vetmoleculen te onderscheiden. Uit onderzoek aan de Washington University te Saint Louis blijkt dat het aantal van die chemoreceptoren in mond en neus varieert tussen individuen. Personen met de helft minder CD36-chemoreceptoren waren acht keer minder in staat om vet in voedsel waar te nemen. Het betekent allicht dat sommige mensen meer vet eten omdat ze er minder bewust van zijn: ze proeven het minder.

"We willen uiteindelijk begrijpen hoe onze perceptie van vet in eten ons voedingspatroon beïnvloedt", aldus professor Nada Abumrad, die een artikel schreef in Journal of Lipid Research. Uit onderzoek bij dieren bleek dat een vetrijk dieet zou leiden tot een verminderde productie van CD36, waardoor die dieren minder gevoelig zouden zijn aan vet in voedsel.

**Bron:** Belga

## Gerelateerde artikels



nieuws

[Van naoorlogse landbouw tot kerstmenu: hoe kalkoen en wild traditie werden](#)

15 december 2025



nieuws

## [Italiaanse keuken erkend als immaterieel cultureel erfgoed door Unesco](#)

10 december 2025



nieuws

## [Culinair belevingscentrum 'Smaakhaven' opent in 2029 in Antwerps Loodswezen](#)

8 oktober 2024



nieuws

## [“Week van de Smaak” zet Vlaamse eetcultuur in de schijnwerpers](#)

30 oktober 2023



Reportage

## [Oesterzwamkwekerij Kromme Boom maakt 'de biefstuk van de groentjes'](#)

28 oktober 2023

[screenreader.play video ?VIDEO: Chef-koks experimenteren met Vlaamse traditionele streekproducten tijdens culinaire jamsessie](#)

video

## [?VIDEO: Chef-koks experimenteren met Vlaamse traditionele streekproducten tijdens culinaire jamsessie](#)

25 oktober 2023



nieuws

## [Duurzame insectenweek dankzij 100% circulair substraat](#)

30 juni 2023



nieuws

## [Krekel tjrpt op menu Antwerpse topchef](#)

20 juni 2023



nieuws

## [Kipster ontwikkelt vegan ei](#)

7 oktober 2020



nieuws

## [Hamburgers zonder vlees raken ingeburgerd](#)

23 december 2019



nieuws

## [Zaventem tekent voor opener van grondwitloofseizoen](#)

7 oktober 2019



nieuws

## [Hamburgerketen McDonald's test vleesvervanger](#)

27 september 2019



nieuws

## [Topchefs geven in hotelscholen aanzet tot veggie koken](#)

24 september 2019

### **VILT vzw**

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

[Contacteer ons](#)

### **Contact**

- M • [info@vilt.be](mailto: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](#)