

Traditionele yoghurt blokkeert aanstokers allergieën

nieuws

'Goede' bacteriën in traditionele yoghurt blokkeren mogelijk de aanstokers van allergische reacties in het lichaam. Dat suggereren experimenten van Ji-Ruei Liu en zijn collega's van de Nationale Universiteit van Taiwan. De onderzoekers voederden de kefir-yoghurt aan muizen. Na drie weken hadden de dieren drie keer minder allergie-opwekkende IgE-antistoffen in hun bloed die tegen het voedingseiwit ovalbumine gericht waren.

🕒 23 OKTOBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

'Goede' bacteriën in traditionele yoghurt blokkeren mogelijk de aanstokers van allergische reacties in het lichaam. Dat suggereren experimenten van Ji-Ruei Liu en zijn collega's van de Nationale Universiteit van Taiwan. De onderzoekers voederden de kefir-yoghurt aan muizen. Na drie weken hadden de dieren drie keer minder allergie-opwekkende IgE-antistoffen in hun bloed die tegen het voedingseiwit ovalbumine gericht waren.

De IgE-antistoffen helpen het lichaam bij de natuurlijke afweer tegen lichaamsvreemde stoffen, maar ze zetten ook allergische reacties mee in gang. Ovalbumine is een eiwit dat onder meer in het wit van eieren zit, en dat soms een allergische reactie uitlokt bij jonge kinderen.

Kefir zou ook verhinderen dat allergieverwekkende stoffen uit voedsel door de darmwand worden opgenomen. Veel kleine kinderen hebben een of andere voedselallergie, en de enige remedie bestaat meestal uit het vermijden van de voedingsmiddelen die de allergie uitlokken. De onderzoekers geloven dat kefir een veelbelovend middel is in de strijd tegen de allergieën.

"Misschien kunnen we in de toekomst bestanddelen uit de kefir testen en ze gebruiken in geneesmiddelen", aldus Liu, die zijn bevindingen vorige week publiceerde in het vakblad *Journal of the Science of Food and Agriculture*. In Oost-Europa wordt de traditionele melkdrank veel gedronken en geniet hij een goede reputatie om zijn heilzame werking. Baby's krijgen soms kefir als ze stoppen met moedermelk, omdat de

yoghurt gemakkelijk verteert. Door de fermentatie bevat kefir een klein beetje alcohol, meestal minder dan één procent.

Bron: De Standaard

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra