nieuws

"Vetzuren uit palmolie slecht voor vruchtbaarheid"

nieuws

De in palmolie aanwezige verzadigde vetzuren bedreigen de kwaliteit van een pasgevormd embryo en hebben op die manier een negatieve invloed op de vruchtbaarheid. Dat blijkt uit een onderzoek van de Universiteit Antwerpen (UA) bij proefdieren en bij landbouwdieren, uitgevoerd aan het departement Diergeneeskunde.

17 SEPTEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:23

Lees meer over:
consument
onderzoek

De in palmolie aanwezige verzadigde vetzuren bedreigen de kwaliteit van een pasgevormd embryo en hebben op die manier een negatieve invloed op de vruchtbaarheid. Dat blijkt uit een onderzoek van de Universiteit Antwerpen (UA) bij proefdieren en bij landbouwdieren, uitgevoerd aan het departement Diergeneeskunde. Professoren Jo Leroy en Veerle Van Hoeck van de Universiteit Antwerpen onderzochten onder meer het effect van verzadigde vetzuren zoals palmitine- en stearinezuur op de vruchtbaarheid bij koeien. "Bij mensen is onderzoek over het effect van de voeding op de eicelkwaliteit heel erg moeilijk om ethische redenen", stelt Leroy. "Koeien vormen echter een heel interessant onderzoeksmodel voor de vruchtbaarheid bij de mens. Zeker voor wat de eicel en het jonge embryo betreft, zijn er heel wat gelijkenissen." De Antwerpse onderzoekers merkten dat de embryo's van koeien tot 60 procent meer vet bevatten, als ze hogere hoeveelheden palmolie toegediend krijgen. "Zijn er veel vetten ter beschikking, dan zal het embryo die massaal opnemen", zegt Van Hoeck. "De leefbaarheid zakt daardoor sterk." Als er heel specifiek verzadigde vetzuren worden toegevoegd, zoals in palmolie, dan sterft het embryo snel af. Als er daarentegen oliezuur wordt toegevoegd, rijkelijk aanwezig in bijvoorbeeld olijfolie, dan kan het embryo zich herstellen.

Toekomstige moeders moeten volgens de onderzoekers beseffen dat een eicel net voor de bevruchting, maar ook het pas gevormde, piepjonge embryo heel vatbaar is voor veranderingen in de omgeving. Een dieet rijk aan de verkeerde vetzuren, zoals in palmolie, heeft dan ook directe gevolgen. Eerder waarschuwde de Hoge Gezondheidsraad er al voor dat vetzuren in palmolie bij overmatige inname tot een verhoogd risico op hart- en vaatproblemen kunnen leiden. Palmolie wordt onder meer gebruikt in kant-en-klare gerechten en pizza's.

Bron: eigen verslaggeving/Belga

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