nieuws

Voedingsindustrie zet in op functionele voeding

nieuws

ILVO, Flanders' Food en FEVIA Vlaanderen willen harder inzetten op onderzoek naar functionele voeding en de vertaling van dat onderzoek naar bruikbare technieken voor de voedingsindustrie. Samen met Parki's Kookatelier, een initiatief opgericht door kookadviseur en Parkinson-patiënt Yves Meersman, hebben zij daartoe de eerste stappen gezet. Stappen die hebben geleid tot de publicatie van een kookgids met haalbare, voedzame en ook smakelijk gerechten voor patiënten met geur- en smaakverlies en kauw- en slikproblemen. De gids en enkele recepten daaruit werden deze week voorgesteld aan minister van Welzijn en Volksgezondheid Jo Vandeurzen in de Food Pilot van ILVO te Melle.

14 APRIL 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:27

Lees meer over:
onderzoek
gezondheid
voedingsindustrie



ILVO, Flanders' Food en FEVIA Vlaanderen willen harder inzetten op onderzoek naar functionele voeding en de vertaling van dat onderzoek naar bruikbare technieken voor de voedingsindustrie. Samen met Parki's Kookatelier, een initiatief opgericht door kookadviseur en Parkinson-patiënt Yves Meersman, hebben zij daartoe de eerste stappen gezet. Stappen die hebben geleid tot de publicatie van een kookgids met haalbare, voedzame en ook smakelijk gerechten voor patiënten met geur- en smaakverlies en kauw- en slikproblemen. De gids en enkele recepten daaruit werden deze week voorgesteld aan minister van Welzijn en Volksgezondheid Jo Vandeurzen in de Food Pilot van ILVO te Melle.

Een van de eerste symptomen waarmee Parkinsonpatiënten te maken krijgen, is een verlies aan geur en dus smaak. Een probleem dat niet eenvoudig op te lossen is door meer zout of suiker toe te voegen, want als je 5 gram suiker niet smaakt, smaak je ook 50 gram suiker niet. Bovendien krijgen zij snel kauw- en slikproblemen, waardoor drank ingedikt moet worden en vaste voeding gemalen. Twee bewerkingen die leiden tot bijkomstig smaakverlies. "Dit alles kan ertoe leiden dat patiënten de zin om te eten verliezen en ondervoed of uitgedroogd geraken. Uiteindelijk kan het zelfs leiden tot sociaal isolement, want mee kunnen eten met wat de anderen eten, of toch iets wat erop lijkt, is erg belangrijk bij sociale gelegenheden", leggen Yves Meersman en Dirk Lemaître van Parki's Kookatelier uit.

Deze problemen treffen overigens niet alleen Parkinsonpatiënten, maar bij uitbreiding ook kankerpatiënten, patiënten met spieraandoeningen, patiënten uit de palliatieve zorg, enzovoort. Bovendien kent onze samenleving groepen die kampen met obesitas, diabetes type II, allergieën, Alzheimer, enzovoort, en elk van die groepen heeft specifieke voedingsbehoeften. Dat de

vraag naar lekkere en gezonde voeding die aan die behoeften is aangepast, groot is, is duidelijk. Iets wat ook Flanders' Food (het innovatieplatform voor de Vlaamse voedingsindustrie) en FEVIA Vlaanderen (de federatie van de voedingsindustrie) beseffen.
"Er is zeker een markt voor doelgroepenvoeding en functionele voeding. Het vormt dan ook één van de thema's in het masterplan dat we momenteel aan het uitwerken zijn voor de aangekondigde speerpuntcluster voor agrovoeding, waarbij ook ILVO en de Food Pilot betrokken zijn", stellen Nadia Lapage van FEVIA en Inge Arents van Flanders' FOOD. "Met die speerpuntcluster hopen we onze samenwerking met ILVO op vlak van voeding en gezondheid nog te intensifiëren en te professionaliseren, bijvoorbeeld door de installaties en infrastructuur in de Food Pilot te vernieuwen en aan te passen aan de noden. De Food Pilot is immers van groot belang gebleken voor innovaties bij bedrijven en actoren uit de zorgsector."
Om de uitgewerkte recepten in de kookgids op te schalen en bruikbaar te maken voor de voedingsindustrie, is wel nog veel onderzoek nodig. Een rol die is weggelegd voor de voedingsexperten van ILVO. Zij beschikken in de Food Pilot over een proeffabriek, een smaaklabo, analysefaciliteiten en keukens voor de brede voedingsindustrie. "Concreet voor dit project werkten wij al mee aan de opstelling van standaarden voor het indikken van sappen, de evaluatie van het effect op de smaakbeleving en de screening van ingrediënten op voedingswaarde", legt ILVO-voedingsingenieur Geertrui Vlaemynck uit.
En daar stopt de samenwerking niet. Functionele voeding is een discipline die momenteel nog maar weinig wetenschappelijk onderbouwd is. Het project rond Parkinson is dan ook maar een begin. "Het moet duidelijk zijn dat deze kookgids geen eindpunt is, maar het begin van een verdere ontwikkeling met het oog op evenwichtige en lekkere voeding voor patiënten met specifieke voedingsbehoeften", klinkt het. Zo wordt momenteel al gewerkt aan een tweede kookgids, waarin ook het effect van voeding op medicatie en omgekeerd wordt belicht.
"We mogen nooit vergeten dat goede, evenwichtige voeding één van de belangrijkste pijlers is van onze gezondheid, maar ook dat smaakvolle voeding waar we van kunnen genieten heel sterk bijdraagt aan ons gevoel van welzijn. En dat gevoel van welzijn, de kwaliteit van leven, wordt steeds belangrijker in het zorgbeleid", reageerde minister Vandeurzen.

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