nieuws

Voedsel met meer smaak tegen anorexia bij bejaarden

nieuws

Koks en docenten van de Voreca Management School in Leuven voeren een onderzoek naar het verbeteren van de smaak van voedsel. "Bij bejaarden moet dit de reukzin prikkelen, waardoor ze meer eten", zegt chefkok Johan Peeters van het rusthuis Sint Anna uit Herentals. "Omdat de smaak van eten voor tachtig procent bepaald wordt door de geur en voor slechts twintig procent door de tong, zullen oudere mensen steeds minder proeven en hebben ze ook veel minder zin om te eten. Dat veroorzaakt ouderdomsanorexia".

5 NOVEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

Koks en docenten van de Voreca Management School in Leuven voeren een onderzoek naar het verbeteren van de smaak van voedsel. "We voeren tests uit om eten beter te laten smaken", zegt chefkok Johan Peeters van het rusthuis Sint Anna uit Herentals. "Bij bejaarden moet dit de reukzin prikkelen, waardoor ze meer eten".

Het is wetenschappelijk bewezen dat de smaak en ook de reukzin bij senioren sterk achteruit gaat, zegt Peeters. "Omdat de smaak van eten voor tachtig procent bepaald wordt door de geur en voor slechts twintig procent door de tong, zullen oudere mensen steeds minder proeven en hebben ze ook veel minder zin om te eten. Dat heeft als gevolg dat bij minstens tien procent van de bejaarden ouderdomsanorexia opduikt".

Om deze vorm van anorexia tegen te gaan, voert Peeters samen met docenten van de Voreca Management School in Leuven een onderzoek naar het verbeteren van de smaak en de geur van voedsel zonder bijvoorbeeld zout of suiker toe te voegen. Op die manier zullen senioren meer smaken en dus ook meer eten. Nu testen een dertigtal instellingen, scholen, rusthuizen en een hotel, een aantal alternatieve menu's uit. Nadien verschijnen de aangepaste recepten in een kookboek, dat vanaf februari 2008 gratis verspreid wordt in de zorgsector.

Peeters maakt zijn recepten op basis van het bekende kookboek van de Boerinnenbond. "Ik verander deze recepten door het toevoegen van kruiden, het gebruik van

ingrediënten met meer smaak, het gebruik van concentraties of door het wijzigen van de kooktemperatuur", luidt het.(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

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