



BIJTERS EN LIKKERS PROEVEN IETS ANDERS

Ben jij een bijter, een likker of een zuiger? Het maakt uit voor wat je proeft. De manier waarop je een ijsje eet, bepaalt namelijk hoe dat smaakt, ontdekten promovendus Monica Aguayo-Mendoza en haar collega's van Unilever.

'We wisten dat consumenten op verschillende manieren hun ijsjes eten, maar de rol daarvan bij smaakbeleving was nog niet onderzocht', vertelt Aguayo-Mendoza, promovendus bij Physics and Physical Chemistry of Foods.

De onderzoekers nodigden 103 proefpersonen uit, merendeels Wageningse studenten, om in het lab een ijsje te eten. In een enquête moesten ze aangeven hoe ze zichzelf omschrijven: een bijter, likker, smelter, zuiger of een combinatie. Daarnaast werden de proefpersonen gefilmd. Zowel uit de enquête als uit de videobeelden bleek dat driekwart van de mensen een combinatie van eettechnieken gebruikt. Het viel Aguayo-Mendoza op dat er nogal wat verschillen waren tussen de opnames en de enquête-uitkomst. 'Het blijkt dat video-opnames een betrouwbaardere manier bieden om eetgedrag te bestuderen.'

Vervolgens werden 22 proefpersonen geselecteerd die na een aantal trainingssessies, waarin ze leerden smaak en textuur te evalueren, mochten terugkomen voor een tweede ijsjesronde. Dit keer kregen ze specifieke instructies om het ijsje

Mensen die kauwden proefden vooral de fruitsmaken

bijtend te eten, op de tong te laten smelten of gewoon te eten zoals ze dat normaal zouden doen. Mensen die kauwden op het ijs proefden vooral fruitsmaken, terwijl degenen die het lieten smelten op de tong meer de zoete smaak proefden.

'Het is interessant om te zien hoe deze zogenaamde *oral processing* de smaakbeleving beïnvloedt', zegt Aguayo-Mendoza. 'Ijsproducenten kunnen met die kennis de textuur van het ijs aanpassen, waardoor iemand er bijvoorbeeld meer op moet kauwen. Zo kunnen ze de smaakbeleving sturen.' **TL**



'AFSLANKBACTERIE' LIJKT BELOFTEN WAAR TE MAKEN

Voedingssupplementen met 'afslankbacterie' *Akkermansia muciniphila* zijn veilig voor mensen en lijken het risico op hart- en vaatziekten te verlagen. Dat blijkt uit de eerste test op mensen.

De Akkermansia-darmbacterie werd in 2004 ontdekt door Willem de Vos, hoogleraar bij de leerstoelgroep Microbiologie. Bij muizen bleek

'De tests bevestigen wat we al bij muizen hadden waargenomen'

toediening van de bacterie overgewicht en ziekten zoals leververvetting tegen te gaan. In 2016 richtte De Vos samen met de Belgische hoogleraar Patrice Cani van de Universiteit van Louvain het bedrijf A-mansia Biotech op, dat de bacterie als voedingssupplement voor de

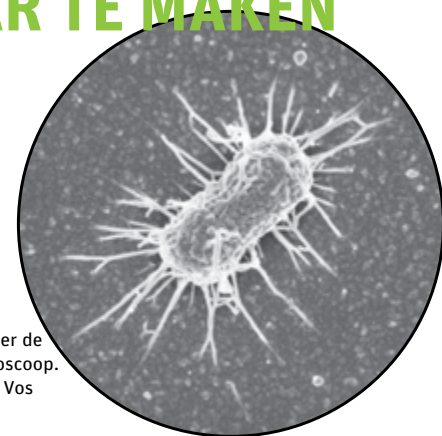
mensen op de markt wil brengen.

In samenwerking met onderzoekers van het Louvain Drug Research Institute hebben De Vos en Cani onlangs de eerste test bij mensen uitgevoerd. Ze publiceerden hun resultaten deze week in het *Nature Medicine*. 'De tests bevestigen wat we al bij muizen hadden waargenomen', vertelt een enthousiaste Willem de Vos.

De onderzoekers verzamelden 32 vrijwilligers die een verhoogd risico hebben op hart- en vaatziekten en diabetes type 2, bijvoorbeeld omdat ze lijden aan obesitas of insulineresistentie. De vrijwilligers werden willekeurig ingedeeld in drie groepen, die gedurende drie maanden een placebo, de levende Akkermansia-bacterie of de gepasteuriseerde (gedode) bacterie kregen in de vorm van een voedingssupplement.

'Het belangrijkste doel van de studie was om aan te tonen dat het veilig en haalbaar was om mensen dagelijks de bacterie toe te dienen', vertelt de Vos. Dat bleek zo te zijn. Daarnaast ontdekten de onderzoekers dat bepaalde risicofac-

► *Akkermansia muciniphila* onder de elektronenmicroscop. Foto: Willem de Vos



toren voor het ontwikkelen van hart- en vaatziekten, zoals overgewicht, insulineresistentie en een hoog cholesterolgehalte, waren afgeremd of zelfs afgenomen bij mensen die de bacteriën hadden gekregen (levend of gepasteuriseerd). De conditie van de placebogroep was juist verslechterd. De Vos: 'Dat betekent niet dat de bacterie hart- en vaatziekten geneest, maar wel dat het risico op ontwikkeling daarvan mogelijk afneemt.' **TL**