



GLOBAL DAIRY PLATFORM

Nieuwe analysemethode doorbraak voor hogere waardering dierlijk eiwit

Het heeft jaren op zich laten wachten, maar is eindelijk gepresenteerd: het baanbrekende rapport van de Food and Agricultural Organisation 'Dietary protein quality evaluation in human nutrition'. Voor de kwaliteitsbeoordeling van eiwitten schrijft dit rapport voortaan de analysemethode DIAAS voor. De internationale zuivelindustrie, verenigd in de Global Dairy Platform en de International Dairy Federation, verwelkomt de aanbeveling van het FAO en onderschrijft het advies om eiwitdata vanaf nu te presenteren op basis van DIAAS.

'De komende 40 jaar zullen er 3 miljard mensen toegevoegd worden aan de huidige 6,6 miljard. Het is een enorme uitdaging om deze mensen duurzaam te voorzien van een dieet dat tegemoet komt aan hun voedingsbehoeften. Dat kunnen we alleen als we de voedingswaarde van verschillende voedselprofielen nauwkeurig kunnen beoordelen', aldus professor Paul Moughan van de Riddet Institute, voorzitter van de FAO Expert Consultation dat het rapport opstelde. 'De aanbeveling voor de DIAAS-methode zorgt eindelijk voor het beschikbaar komen van nauwkeurige metingen. Enerzijds van de aminozuren die door het lichaam worden opgenomen en anderzijds van de bijdrage die verschillende eiwitbronnen leveren aan de aminozuren en stikstofbehoefte van de mens'.

Eiwitten zijn van vitaal belang voor de gezondheid en het welzijn van de mens. De kwaliteit van een voedingseiwit is afhankelijk van de verteerbaarheid van het

eiwit en van de gehaltes aan essentiële aminozuren in verhouding tot de behoefte aan deze aminozuren. De eiwitkwaliteit werd tot nu toe bepaald met de Protein Digestibility-Corrected Amino Acid Score (PDCAAS), maar niet zonder kritiek. Niet alleen kapt de PDCAAS-methode de eiwitkwaliteit van juist hoogwaardige eiwitten af tot 1,00, ook de verteerbaarheid van eiwitten werd op een discutabele manier gemeten, namelijk in het gehele maag-darmkanaal. De hoeveelheid eiwit die wordt opgenomen en beschikbaar komt voor de stofwisseling werd daardoor zwaar overschat. De DIAAS, Digestible Indispensable Amino Acids Score, kapt de waarden niet af en meet de verteerbaarheid van afzonderlijke aminozuren in de dunne darm; dat levert meer betrouwbare gegevens op over de aanwezigheid van essentiële aminozuren. Het FAO rapport liet meteen zien waarom de nieuwe DIAAS zoveel verschil maakt; melkpoeder bleek een DIAAS score te hebben van 1,22 tegen-

over een score van 0,64 voor erwten en 0,40 voor graan. En vergeleken met het meest hoogwaardige soja-isolaat bleken de scores van zuiveleiwitten altijd 10% tot 30% hoger met DIAAS.

DIAAS kan daarmee helpen om nauwkeuriger te bepalen uit welke voeding een dieet voor de toenemende wereldbevolking zou moeten bestaan. Zulke nieuwe data zijn belangrijk voor voedingsdeskundigen, beleidsmakers en politici die zich bezighouden met de voedingsrichtlijnen. GDP en IDF onderstrepen dan ook de FAO-aanbeveling om onmiddellijk DIAAS-scores te gebruiken gebaseerd op data over de faecale verteerbaarheid van eiwitten. Want zoals het FAO-rapport in haar eerste hoofdstuk stelt: 'The match between dietary supply and human protein needs is vital to support the health and well-being of human populations.'

• Jolande Valkenburg

In deze eiwitspecial van Voedingsmagazine gaat op pagina 8 Prof. Daniel Tomé in op de verschillen tussen PDCAAS en DIAAS en geeft hij een toelichting op ander eiwitonderzoek.