

Voorwoord



Prof dr Gert Jan Hiddink
Hoofredacteur VoedingsMagazine

FAO rapport over evaluatie van de eiwitkwaliteit in de voeding van de mens centraal

“As the world’s population increases rapidly and against the constraints of limiting land, water and food resources, it is more important than ever to be able to define accurately the amount and quality of protein required to meet human nutritional needs and describe appropriately the protein supplied by food ingredients, whole foods, sole-source foods and mixed diets. The match between dietary supply and human protein needs is vital to support the health and well-being of human populations”.

Met deze tekst begint het FAO rapport “Dietary protein quality evaluation in human nutrition”. Vanwege het belang van dit rapport en de verstrekende gevolgen is deze uitgave van het VoedingsMagazine geheel gewijd aan de eiwitkwaliteit van onze voeding.

Professor Daniel Tomé licht de achtergronden en implicaties toe van het nieuwe evaluatiesysteem van de eiwitkwaliteit, DIAAS (=Digestible Indispensable Amino Acid Score). Tomé maakte deel uit van de Expert Consultation, en is tevens Visiting Professor Nutrition and Protein Metabolism van Wageningen Universiteit. In het DIAAS-systeem zijn de absolute en relatieve hoeveelheden van de essentiële aminozuren, alsmede de verteerbaarheid van het eiwit en de biobeschikbaarheid van de aminozuren belangrijk. Elk aminozuur wordt als een individueel nutriënt beschouwd en de verteerbaarheid van het aminozuur wordt bij de mens gemeten aan het eind van de dunne darm (ileale verteerbaarheid), wat een accuratere

meting is van de door het lichaam opgenomen aminozuren en van de bijdrage van het eiwit aan de aminozuurbehoefte en aan de stikstofbehoefte dan de faecale vertering.

Deze DIAAS-score laat zien dat zuiveleiwhitten een hogere biobeschikbaarheid hebben dan plantaardige eiwhitten. Tevens wordt benadrukt dat zuiveleiwhitten andere eiwhitten kunnen aanvullen, omdat ze zo rijk zijn aan essentiële aminozuren.

Het FAO rapport laat zien dat het eiwit in volle melkpoeder een DIAAS-score heeft van 1,22 dus verre superieur vergeleken met een DIAAS-score van 0,64 voor erwten en 0,40 voor tarwe. Vergeleken met het meest geraffineerde soya eiwit-isolaat zijn de DIAAS-scores van zuiveleiwit 10% tot 30% hoger.

Graag ook uw speciale aandacht voor de lezing van prof. Luc van Loon (Universiteit Maastricht) *Milk protein and muscle maintenance in the elderly* tijdens de World Dairy Summit vorig jaar in Kaapstad.

Ik wens u veel leesplezier!

Prof dr Gert Jan Hiddink,
Hoofredacteur VoedingsMagazine

Colofon



nederlandse zuivel organisatie

VoedingsMagazine
26ste jaargang, maart 2013
Kwartaaltijdschrift

Uitgever
NZO, Postbus 165
2700 AD Zoetermeer

Wetenschappelijke adviesraad
Prof. dr. J. van Binsbergen
(Universiteit Nijmegen)
Prof. dr. F. Kok
(Universiteit & Research Wageningen)
Prof. dr. C. van Weel
(Universiteit Nijmegen)
Prof. dr. W. Saris
(Universiteit Maastricht)

Redactie
Prof. dr. ir. Gert Jan Hiddink
(voedingskundige – hoofredacteur)
Nienke Vermeulen
(diëtist – eindredacteur)
Jolande Valkenburg (redacteur)

Redactionele medewerkers
Dr. Jan Blom (wetenschapsjournalist)
Wendy van Koningsbruggen
(diëtist/publicist)

Bladmanagement
Nienke Vermeulen
(diëtist – eindredacteur)

Realisatie
Quantes, Rijswijk

Vormgeving
Elan Strategie & Creatie, Rijswijk

Fotografie
Shutterstock

Adreswijzigingen
www.voedingsmagazine.nl/
adreswijzigen

Abonnement opzeggen
www.voedingsmagazine.nl/bevestigen

Copyright
Niets uit deze uitgave mag zonder schriftelijke toestemming worden overgenomen op welke wijze dan ook. Auteursrechten berusten bij de uitgever.

www.VoedingsMagazine.nl
www.NutritionMagazine.nl
www.zuivelengezondheid.nl