



## Onderzoek

**6 Voedselconsumptiepeiling**  
Zijn Nederlanders gezonder of minder gezond gaan eten in de afgelopen 14 jaar?

**20 Eiwitiname bij senioren**  
Het ConsuBeter project onderzocht de eiwitkennis, -behoefte en -voorkeuren bij ouderen.

**32 Nutrition Symposium**  
Presentatie van onderzoeken naar de rol van zuivel bij preventie van kanker en diabetes type 2.



Redactioneel

## Wetenschap loopt mijlen vooruit

Over voedingswetenschappers wordt vaak gezegd dat ze behoudend zijn. Dat vind ik onterecht. Kijk maar naar hoe de voedingsrichtlijnen zijn veranderd. Tien jaar geleden waren die nog alleen gebaseerd op de gezondheidseffecten van voedingsstoffen. Inmiddels worden de effecten van gehele voedingsmiddelen meegewogen in voedingsrichtlijnen.

Nog zo'n voorbeeld: de ecologische voetafdruk van een voedingsmiddel. Tien jaar geleden gebruikten we daar de CO<sub>2</sub>-uitstoot per kilogram product voor. Ook dat is achterhaald. De indicator CO<sub>2</sub> per kg product is handig - bijvoorbeeld om weer te geven of de productie van een voedingsmiddel duurzamer is geworden - maar het zegt niets over de voedingswaarde. In het interview met expert dr. Peter de Jong lees je over zijn onderzoek naar een duurzaamheidsindicator die wel rekening houdt met de voedingswaarde. Dat is belangrijk, want 'Zo voorkom je dat consumenten uit duurzaamheidsoogpunt - en dus met goede bedoelingen - ongezonder gaan eten.'

Het interview met prof. Kees de Graaf, de afscheid nemende 'smaakhoogleraar', gaat over zijn vernieuwende onderzoek naar de invloed van onze zintuigen op overeten. Een absolute 'must read' voor diëtisten. De Graaf vertelt hoe je smaak kunt inzetten om minder te eten. Minder eten, maar mét meer smaak: dat helpt!

Al schrijvend over deze nieuwe onderzoeken, vraag ik me vaak af: wanneer gaan we deze kennis terugzien in de Schijf van Vijf? Ik vrees dat het nog meer dan tien jaar duurt. Dat ligt echter niet aan voedingswetenschappers. Die lopen voorop. Het zijn de voedingsrichtlijnen die achterlopen. Dat is logisch, maar in dit geval wel jammer. Want voedingsrichtlijnen gericht op gezondheid én smaak, zullen makkelijker 'verteerd' worden door de consument.

### Stephan Peters

Hoofredacteur Voeding Magazine  
@StephanPetersNL



**Voeding Magazine Jaargang 34, oktober 2021** Voeding Magazine is een uitgave van de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO) en verschijnt vier keer per jaar. **Redactie** Stephan Peters (hoofredacteur) en Jolande Valkenburg (eindredactie) van de Nederlandse Zuivel Organisatie. **Redactionele medewerkers** Rob van Berkel, Joost Linschoten, Famke Mölenberg, Angela Severs, Mary Stottelaar **Beeld** Michel Campfens **Vormgeving** elan, part of [the] Group **Realisatie** Opmeer, Den Haag (CO<sub>2</sub>-neutraal geproduceerd) **Gratis abonneren en adreswijzigingen** [www.zuivelengezondheid.nl/voeding-magazine](http://www.zuivelengezondheid.nl/voeding-magazine) **Copyright** Uit deze uitgave mag worden geciteerd wanneer hiervoor schriftelijk toestemming is verleend door de NZO, afdeling Communicatie. **Redactieadres** NZO Redactie Voeding Magazine Benoordenhoutseweg 46 2596 BC Den Haag, [redactie@voeding-magazine.nl](mailto:redactie@voeding-magazine.nl)



nederlandse zuivel organisatie