

Korrespondentieadres

Vakgroep Sociologie van de Westerse Gebieden,
Landbouwhogeschool, Hollandseweg 1, 6706 KN,
Wageningen.

Dr. ir. L. Th. van Leeuwen is sinds 1966 verbonden
aan de vakgroep sociologie van de westerse gebie-
den van de Landbouwhogeschool in Wageningen.

Sinds die tijd heeft hij zich vooral bezig gehouden
met onderzoek op het grensgebied van gezinssocio-
logie, ambtelijke statistiek en demografie. Van 1969
tot en met 1979 is hij als wetenschappelijk coördi-
nator betrokken geweest bij het onderzoeksproject
gezinssociologische census-monografieën. Op dit
moment houdt hij zich bezig met onderwijs in ge-
zinssociologie en demografie en met onderzoek op
het gebied van de individuele levensloop.

Boekbespreking

*Voedsel: produktie, samenstelling, afzet, consu-
mentenbelang.* Werkgroep Voeding, G. HUIS IN 'T
VELD, eindred. Uitgeverij Van Gennep, Amster-
dam (1983), 348 pp. ISBN 90-6012-346-8. f 28,75

Het boek 'Voedsel: produktie, samenstelling, afzet,
consumentenbelang', geschreven door medewer-
kers van de werkgroep Voeding van de Vereniging
van Wetenschappelijke Werkers verschijnt tien jaar
na de uitgave van 'Voedsel in Nederland: gezond-
heid, bedrog en vergif'. Laatstgenoemd boek leidde
destijds tot een golf van kritiek, maar kreeg ook bij-
val.

'Voedsel' anno 1983 is kwalitatief veel beter. Het is
ingedeeld in de hoofdstukken produktie, verwer-
king, afzet, consumptie en positie van de consu-
ment. Er is duidelijk gekozen voor een heel andere
opzet. Dit is gedaan om 'het voedsel te kunnen vol-
gen, vanaf het prille begin op de akker en in de stal
tot op het bord van de koper' met het doel de kon-
sument inzicht te laten krijgen in de vele facetten
van bovengenoemde keten.

Het is nu aanmerkelijk minder suggestief dan tien
jaar geleden, maar toch nog niet vrij van opmerkin-
gen als bijvoorbeeld:

- dat de term 'magere vruchtenyoghurt' mislei-
dend is omdat er veel suiker in zit (p. 220)
 - dat bij de produktie van polystyreen een geduch-
te hoeveelheid freonen de lucht in gaat (p. 173).
- 'Mager' slaat namelijk op het vetgehalte en dat
weet een konsument echt wel, en de veronderstelde
aantasting van de ozonlaag door freonen is door
wetenschappelijk onderzoek grotendeels ondergra-
ven.

Onvolledige informatie verschaffen de auteurs als
zij het hebben over het hoge nitraatgehalte van
groente, dat volgens hen te wijten is aan kunstmest-
overdosering (p. 85); immers natuurlijke mest

draagt even zo zeer bij tot de accumulatie van ni-
traten in bladgroenten. Verder wordt de Accepta-
ble Daily Intake (ADI) onjuist gedefinieerd, waar-
door de daarop volgende discussie geheel op losse
schroeven komt te staan (p. 280 e.v. en p. 300).

Daarnaast zijn er tal van kleine onzorgvuldigheden
aan te wijzen, bijvoorbeeld waar het gaat over:

- (p. 27) bestrijdingsmiddelenkontrolle bij kon-
trakteelt; deze ontbreekt niet geheel, maar
wordt door de fabriek uitgevoerd
- (p. 37) de melktank als oorzaak van smaakveran-
dering bij gestereliseerde melk; de smaakveran-
dering is voornamelijk te wijten aan een andere
wijze van steriliseren
- (p. 150) het hoge nitraatgehalte van bietensap;
een onderzoek van SAW in 1982 toonde een aan-
zienlijk lager gehalte.
- (p. 279) de verwijdering van verontreinigingen
bij het raffineren van oliën; volgens SAW (1982)
bevatten geraffineerde oliën wel tocoferolen.

En wat moet de konsument met kwalifikaties van
stoffen als 'schadelijk', 'verdacht', 'minder gezond',
'belastend voor het lichaam', 'met onbekend ef-
fekt', 'vergift' beginnen? Zou het niet zinvoller zijn
een goede uitleg te geven over toxische, persistente
(kumulerende), mutagene, karcinogene en terato-
gene effecten van stoffen, en het verschil in risico
aan te duiden?

Dit boek lijkt minder geschikt voor de doorsnee
konsument; er wordt een behoorlijke vooropleiding
verwacht. Literatuurverwijzingen ontbreken he-
laas. Toch kan het boek een bijdrage leveren aan
de discussie over gezonde en veilige voeding. Wat
de verontruste konsument vervolgens doen
moet..... dat mag hij zelf uitzoeken.

J. Kamsteeg