

# Oude appelrassen veroorzaken minder allergieën



## Maar hoe weet je of het om een oud ras gaat?

**W**etenschappers van de universiteit Hohenheim, samen met medici van de universiteit Hamburg hebben de verklaring voor appelallergieën gevonden. Een sleutelrol spelen de zogenaamde polyphenolen, die als kleur- en smaakstoffen voorkomen. Deze komen voornamelijk voor in de oude fruitrassen.

Nieuwe rassen hebben slechts weinig phenolen. Dit komt omdat men de zuurheidscomponenten weggekruist heeft. Polyphenolen zijn echter waardevolle stoffen. Ze behoeden de vruchten tegen beschadiging. Bij de mensen werken ze gezondheidsbevorderend.

De wetenschappers van Hohenheim konden daarenboven vaststellen dat ze nog een andere belangrijke eigenschap bezitten: ze binden de allergene eiwitten die zich in de appel bevinden. Een vrucht met veel polyphenolen kan bij een mens geen allergische reacties oproepen. Als er daarentegen geen polyphenolen zijn, dan reageren de vrije eiwitten van de appel met deze van de

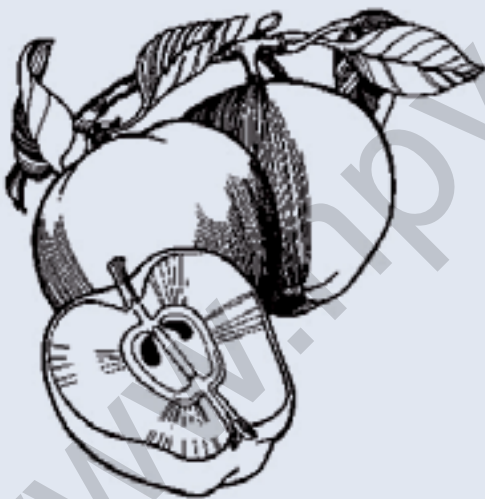
mensen en ontstaan de allergische symptomen.

Met een snelle test kunnen we na gaan of het een oud of nieuw appelras betreft.

Of een appel veel of weinig polyphenolen bevat blijkt uit een simpele en snelle test. Men snijdt een vrucht in twee stukken. Als men vaststelt dat het vruchtvlees zeer snel bruin kleurt, dan betreft het een ras met veel polyphenolen, een oud ras. De verkleuring ontstaat omdat deze reageren op de zuurstof in de lucht. Nieuwe rassen hebben die verkleuring niet en missen dus die polyphenolen.

De wetenschappers hebben ook de verwerking van appels nader onderzocht. Daarbij stelden ze vast dat vers appelsap van oude rassen maar een gering allergiepotentiaal bevat. Sap van nieuwe rassen een hoog allergiepotentiaal. Hetzelfde geldt voor appelschijfjes. Na verhitting zijn er echter geen problemen meer. Bij temperaturen boven de 80 °C worden de eiwitten die allergie veroorzaken onschadelijk gemaakt. 🍏

Tekst: Jan Veel



Oud appelras