

Overeenstemming of niet?

Enkele jaren geleden dacht iedereen precies te weten wat de invloed was van voeding op het ontstaan van hart- en vaatziekten. Men was het er over eens dat een hoog cholesterolgehalte een van de (drie) belangrijke risico-factoren was bij het ontstaan van deze aandoening. Hier en daar was men zelfs van mening dat cholesterol hart- en vaatziekten veroorzaakte (hoewel deze visie steeds bestreden is). Inmiddels is er veel onderzoek op dit terrein afgerond en rijzen er twijfels over de exacte betekenis van het cholesterol op dit punt. In een hoofdartikel uit The Lancet van 6 augustus wordt dit als volgt verwoord: "No faction has a monopoly on the truth about diet and ischaemic disease".

Men is het eens over het feit dat een hoge vetconsumptie een van de

risico-factoren is bij het ontstaan van hart- en vaatziekten, maar in welke mate vet bijdraagt bij het ontstaan van deze aandoeningen is volgens The Lancet onzeker. Volgens de Wereld Gezondheids Organisatie (W.H.O.) is deze invloed bescheiden. De meeste mensen met zo'n aandoening hebben maar een matig verhoogde bloedcholesterolspiegel. Op grond daarvan meent de WHO dat er een grootscheepse aanpak (population strategy) nodig is om alle potentiële patiënten te bereiken.

Anderen, onder wie de Schotse cardioloog Oliver, zijn een andere mening toegedaan. Zij menen dat de aandacht beperkt kan worden tot de zgn. high riskgroepen. Men baseert zich daarbij o.m. op de teleurstellende resultaten van de MRFIT-studie.

Volgens The Lancet wordt door deze tegenstelling over de aanpak over het hoofd gezien, dat iedereen het eens is over het nut van beperking van de vetconsumptie omdat daardoor een risico-factor voor het ontstaan van hart- en vaatziekten wordt verlaagd. Het benadrukken van de tegenstellingen dient volgens dit gezaghebbende medisch tijdschrift voorkomen te worden omdat niemand daarbij is gebaat.

Literatuur

Diet and Ischaemic Disease - Agreement or Not? The Lancet 1983, ii 317-318

Targeting Coronary Risk Factor Control, Letter to the Editor by M. Oliver, The Lancet 1983, ii 449-450.

VRAGEN AAN DE REDACTIE

Geachte Redactie,

In het septemбернаummer van Zuivel & Voeding besteedde u enige aandacht aan ons rapport over de samenstelling van margarines en andere eetbare vetten, waaronder boter. U benadrukte in uw artikel dat trans-vetzuren in de voeding ervan verdacht worden het serumcholesterolgehalte te verhogen, en dat boter weinig trans-vetzuren bevat. Terecht gaf u aan, dat er een gebrek aan gegevens is over het effect van trans-vetzuren op de serum cholesterolconcentratie. Uit de wijze waarop u onze conclusies weergaf, zou de lezer echter de indruk kunnen krijgen, dat onze schatting van het effect van trans-vetzuren op het cholesterol aan de voorzichtige kant was, en dat is bepaald niet het geval. Het is namelijk de vraag of trans-vetzuren überhaupt wel een effect hebben op het cholesterol. Sommige experimenten wijzen namelijk uit dat dit effect nihil is. Andere experimenten suggereren een licht verhogend effect van trans-vetzuren, en wel half zo sterk als dat van verzadigde vetzuren. Dit laatste, extreme standpunt hebben wij voorlopig overgenomen, zij het met de nodige bedenkingen. Wat in ieder geval buiten kijf staat,

is het sterk cholesterol verhogende effect van verzadigde vetzuren. Het is dan ook niet in de eerste plaats het gehalte aan trans-vetzuren, maar het gehalte aan verzadigde vetzuren, dat het effect van voedingsvetten op cholesterol bepaalt; en juist aan verzadigde vetzuren is boter bijzonder rijk. Van alle door ons onderzochte "broodsmeersels" had boter dan ook het sterkste verhogende effect op de serum cholesterolspiegel. Mocht in de toekomst blijken dat wij het effect van trans-vetzuren op het cholesterol overschat hebben - een reële mogelijkheid! - dan wordt het cholesterolverhogend effect van boter ten opzichte van de diverse margarines nog groter. Wij zouden het op prijs stellen als u ter completering van de informatie aan uw lezers deze brief in Zuivel & Voeding zou willen opnemen.

was getekend
Dr. M.B. Katan
Dr.ir. J.H. Brussaard
P. v.d. Bovenkamp
Vakgroep Humane Voeding
Landbouwhogeschool Wageningen

Naschrift

U geeft in uw brief - zij het in andere bewoordingen - de laatste alinea van ons stuk weer, die luidt: "De auteurs geven in het rapport een beschouwing over de effecten van de verschillende soorten vetzuren. Bij gebrek aan betere gegevens, zo schrijven zij voorzichtig, hebben zij aangenomen dat het cholesterolverhogend effect van trans-vetzuren half zo groot is als dat van de verzadigde C12-C16 vetzuren. Zij achten echter verder onderzoek naar het specifieke effect van trans-vetzuren op de cholesterolconcentratie wenselijk". Verder moet ons van het hart dat tot voor kort vrij algemeen werd aangenomen dat trans-vetzuren neutraal zouden zijn ten opzichte van het cholesterolgehalte van het bloed; wij nemen nu met u aan dat trans-vetzuren een half zo sterk cholesterolverhogend effect hebben als verzadigde vetzuren. Tenslotte wil ik nog verwijzen naar de discussies van het laatste jaar in the American Journal of Clinical Nutrition inzake de al of niet schadelijke werking van trans-vetzuren, onder meer in verband met de integriteit van de celmembranen.

Namens de redactie,
Ir. G.J. Hiddink