

Het Forum staat voor u open:

max. 225 woorden, diskette opsturen (print bijsluiten) aan redactie Chemisch2Weekblad, Postbus 34, 2501 AG Den Haag of e-mail (CW@wkthb.nl) o.v.v. 'rubriek Forum'. Vergeet niet uw titel(s), roepnaam en (uitsl. voor eventueel

overleg) uw telefoonnummer. De redactie bepaalt de 'kop' en behoudt zich het recht voor uw bijdrage in te korten of te weigeren.



BEREIKBAARHEID

Met belangstelling las ik uw editorial in C2W, nr 5. Ik geloof, dat het pro-actief reageren ook door het weekblad of beter nog door de KNCV bevorderd kan worden. Daarvoor zijn twee zaken nuttig:

- 1) een bank met gegevens over interesses van leden, met hun bereidheid 'op te treden';
- 2) vermelding van e-mail adressen in het Chemisch Jaarboek.

In verschillende nationale limnologen (=aquatische ecologen) verenigingen is dit allang gebeurd en werkt dit uitstekend. (In Frankrijk heeft zelfs het Min. d'Environnement zo'n bank met e-mail adressen).

En eigenlijk ben ik stomverbaasd, dat de KNCV dit nog niet heeft gedaan. Je kunt moeilijk van leden verwachten dat, iedere keer als er een ramp gebeurt of als de pers er weer eens naast zit (ook een ramp!), de leden in de pen klimmen; maar het bureau van Weekblad of KNCV kan natuurlijk snel een expert oproepen, als die gegevens snel en voldoende bekend zijn. Wat vroeger de telefoon deed, moet nu via het 'Net'. (Ik herinner me nog dat ik vroeger wel opgebeld werd als er weer eens een grote vissterfte optrad, soms zelfs midden in de nacht (haven Lemmer). Maar nu is er een beter systeem.

Voorts is 2) ook erg nuttig voor het contact tussen de leden onderling. Ik vond laatst via het net een oud vriendje terug.

En nu ik toch schrijf. Ik ben altijd verheugd te lezen hoe goed het gaat met de chemische industrie in Nederland. Maar de KNCV mocht ook wel eens aandacht geven aan de minder gunstige perspectieven, zoals de milieuverontreiniging, die door de industrie nog steeds niet genoeg tegengegaan wordt. Uiteraard is er de sectie

Milieuchemie, maar ik de KNCV kan signalen naar buiten afgeven en laten horen dat ze ook aan dit aspect van de chemie aandacht geeft.

H. L. Golterman,
Arles
golterman@wanadoo.fr

FRUCTOSE

In het artikel 'Suiker op z'n zoetst' in Chemisch2Weekblad van 13 maart j.l. spreekt Han Vermaat over het winnen van fructose uit maïs of rijst. Maar, er is in Europa nog een andere bron voor. Drie producenten, waaronder Sensus Operations in Roosendaal, produceren fructosestroop uit cichorei.

Sensus produceert en vermarkt Frutafit-inuline en Frutasun-hoog fructosestroop uit cichoreiwortelen. Cichoreiwortelen worden op contract voor Sensus geteeld door boeren in Nederland en België. Deze wortelen bevatten gemiddeld 16% inuline. Inulineketens zijn opgebouwd uit fructosemoleculen. Door hydrolyse kan de inuline omgezet worden in fructose. Frutasun-fructosestroop bevat 82% fructose.

Frutasun wordt gebruikt als zoetstof in levensmiddelen. De zoetkracht van fructose is gemiddeld 1,4 x de zoetkracht van suiker. Fructose heeft verder als voordelen dat het synergetisch werkt met andere zoetstoffen (bijvoorbeeld intensieve zoetstoffen). Fructose versterkt fruitsmaken en kan ongewenste bijsmaken maskeren. Frutasun is een natuurlijke fruitsuiker en wordt onder andere gebruikt in (fris) dranken, fruitproducten, zuivel- en bakkerijproducten en in blends.

De bewering in het artikel dat hoog fructosestroepen niet in de Europese Unie worden toegestaan is dus onjuist. Fructosestroop uit cichorei is toege-

staan, wel is de productie gequoteerd.

Marianne Waraer
Sales Manager Sensus Operations

NUTRACEUTICALS EN VOEDINGSONDERZOEK

Prof. de Vries verdedigt in Chemisch2Weekblad van 13 maart nutraceuticals. 'Nutraceuticals' kan echter van alles betekenen: 'from ...folic acid [...] to chicken soup'¹. Meestal slaat de term op voedingsmiddelen met een gezondheidsclaim.



Daarbij is er een trend om aan te haken bij geneesmiddelen -cholesterolverlagend, bloeddrukverlagend, etc- en stoffen te zoeken met een soortgelijk effect, die in voedingsmiddelen kunnen worden verwerkt omdat ze 'natuurlijk' zijn. Als onderzoeker vind ik dat niet uitdagend; de 'chemische' producten van de farmaceutische industrie zijn meestal beter. Een grotere uitdaging lijkt mij bijvoorbeeld om vast te stellen of groenten en fruit echt iets bevatten dat kanker kan voorkomen; epidemiologisch voedingsonderzoek suggereert dat, en als het waar is zijn er vermoedelijk totaal nieuwe mechanismen in het spel. Een andere uitdaging is visolie. De aanwijzingen dat visolie de gezondheid bevordert zijn minder hard dan de Vries suggereert, maar hard genoeg om grondig onderzoek te rechtvaardigen. In het Wageningen Centre for Food Sciences willen wij dat doen, en over vier jaar hopen we te weten of vetzuren uit vis werkelijk helpen tegen hartziekten. Om nu visolie als 'nutraceutical' aan te prijzen acht ik voorbarig.

Prof. Martijn B. Katan
Wageningen Centre for Food Sciences

¹www.fimdefelice.org/arc.whatisnut.html

Studiehuis: één uur
scheikunde per week.
Leerling: toch niet
elke week?

