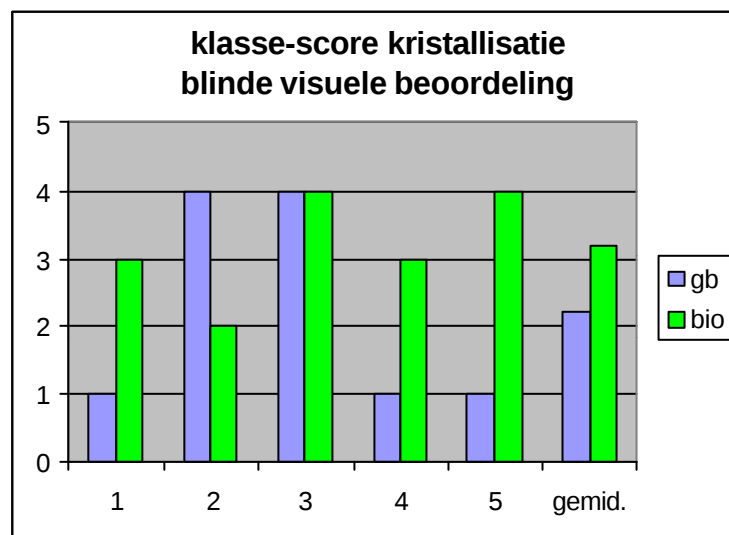
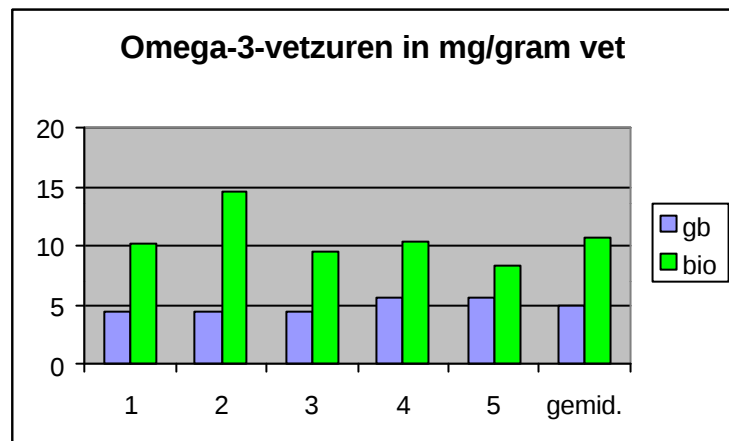


136. Biologische zuivel gezond?

Vooral het laatste jaar is er veel vraag geweest naar mogelijke gezondheidsclaims voor biologische producten. Want dat zou een reden zijn om veel meer mensen te bewegen om biologische producten te kopen: gezondheid is hot, en kan (veel) geld in het laatje brengen (denk aan Vifit, Yakult). Vandaar dat het thema gezondheid centraal stond op het Ekocongres op 31 maart. En met goed nieuws: er zijn sterke aanwijzingen dat biologische producten gezond zijn. In biologische producten zitten minder residuen van pesticiden of antibiotica in zitten in vergelijking met gangbare producten. Daarnaast zitten er meer stoffen in waaraan gezondheidclaims worden toegeschreven dan in gangbare producten.

Machteld Huber van het LBI presenteerde er de resultaten van een onderzoek naar biologische melk. Daarin was in februari (in tweevoud) de tankmelk van 5 biologische boeren vergeleken met 5 van hun gangbare burens. Met als belangrijkste resultaten:

- er zijn geen smaakverschillen tussen gangbare en biologische zuivel.
- de weerstand van de biologische dieren lijkt beter: in testen hadden de afweercellen in de biologische melk een lagere ruststand maar na prikkeling een reactie tot een vergelijkbaar niveau (net als bij goed getrainde sporters een aanduiding dat ze beter in staat zijn om snel te reageren indien nodig).
- het gehalte aan CLA's en omega-3 vetzuren (meervoudig onverzadigde vetzuren, waarvan algemeen wordt gezegd dat ze zeer gezond zijn) is gemiddeld hoger tot veel hoger in biologische melk. Niet alleen in de zomer (want veel beweiding zoals in de biologische landbouw gebruikelijk is de beste garantie hiervoor) maar dus ook in de winter.
- de biologische melk scoorde gemiddeld beter bij beoordelingen met koperkristallisaties en biofotonen. Beide methodes zijn bedoeld om een indruk te krijgen van de algemene kwaliteit van (of samenhang van alle inhoudsstoffen in) een product. Bij de eerste wordt het beeld beoordeeld dat een kristallisatie van melk met koperchloride geeft, waarbij vooral de regelmaat van vertakkingen en naalddichtheid van belang zijn (dit kan zowel op het oog als met een computer). Bij de tweede methode wordt gemeten hoeveel licht een product, ook na een bepaalde tijd in het donker te staan, nog uitstraalt: des te meer licht het product vasthoudt des te beter.



Prachtig nieuws toch wel, hoewel de steekproef (het aantal bedrijven waar de monsters zijn genomen) niet groot was. Het is sowieso niet het bewijs dat biologische producten gezonder zijn (want daarvoor is meer onderzoek nodig naar de gezondheidseffecten van biologische voeding¹) maar de beoordelingen met bovengenoemde methodes wijzen in de goede richting. Een richting waar veel trouwe biologische consumenten en producenten altijd al vanuit zijn gegaan: biologische landbouw staat voor een gezonde bodem met gezonde planten en dieren, wat gezonde producten voortbrengt.

Een grote valkuil is om te denken, dat we er nu al zijn. Zo zijn er behoorlijke verschillen tussen de biologische bedrijven: bij veel beoordelingsmethodes zijn sommige gangbare bedrijven beter dan de "slechtere" biologische. Als de biologische landbouw zich wil profileren op dergelijke beoordelingen dan zal er meer inzicht moeten komen in belangrijke geschikte teelt- en veehouderijmethodes.

Daarnaast is uit ander (zeer kleinschalig) onderzoek de indruk ontstaan dat in de verwerking de kwaliteitsverschillen teniet kunnen worden gedaan. Kwaliteitsverschillen in de tank zeggen niet alles over kwaliteitsverschillen in de fles melk die de consument drinkt! Met de gezonde vetzuren zal waarschijnlijk weinig gebeuren (behalve dat in ongekleurde doorzichtige flessen de melk sneller oxideert), maar juist de meer holistische meetmethodes laten een grote invloed zien van bijvoorbeeld pasteurisatie en homogenisatie.

Jammer genoeg is het al jaren vrijwel onmogelijk om voor beide type onderzoek financiering te krijgen, maar hopelijk keert het tij en probeert de biologische sector als gehele keten, positieve kwaliteit bovenaan te zetten.

En verder is er nu vooral werk aan de winkel voor slimme verkopers en PR-mensen. Want hoe zet je dit goed in de markt? De biologische landbouw als geheel doet er waarschijnlijk wijs aan zich niet te profileren met de garantie dat er altijd meer gezonde stoffen in hun producten zitten. Want gangbare bedrijven kunnen ook truckjes uithalen om bijvoorbeeld meer CLA's in hun melk te krijgen (Campina doet dit al in België). Nee, de kracht van de biologische landbouw is dat kwaliteitsproductie inherent is aan de manier van landbouw: meer gezonde stoffen in het product als uitdrukking van hun natuurlijk gezonde bedrijfsvoering.

Biologisch - natuurlijk gezond, van grond tot mond.

Jan de Wit

¹ Op het Ekocongres werd een toezegging gedaan door LNV, Triodos, Rabo en EZ voor financiering van een uitgebreid onderzoek hiernaar.