

Geachte redactie,

In het symposiumverslag Voeding en ischemische hartziekten op een kruispunt (Voeding 47 (1986) 205) wordt aan mij de volgende uitspraak toegeschreven: *Een teveel aan low density lipoproteïns (LDL) leidt tot cholesterolfzetting in de weefsels, vaak op plaatsen waar dat zeer ongewenst is. Dit mechanisme weten we thans zo zeker als we ooit iets in dit vak zeker zullen weten.*

Zoals dit hier staat heb ik het niet gezegd, en het is ook niet juist. Over het *mechanisme* van de atherogenese is namelijk nog maar heel weinig bekend. Wat wel vrij zeker is, en wat ik in mijn voordracht ook heb benadrukt, is dat het risico voor atherosclerose en ischemische hartziekten afneemt bij verlagening van de LDL-concentratie. Het onderzoek naar hoe dat op moleculair en cellulair niveau in zijn werk gaat en welke lipoproteïnen erbij zijn betrokken is nog volop in beweging (zie bij

voorbeeld de recent in dit tijdschrift gepubliceerde serie artikelen: Voeding en cholesterolmetabolisme).

M. B. Katan

Geachte redactie,

Naar aanleiding van de opmerking van Katan over de weergave van zijn woorden tijdens het symposium Voeding en ischemische hartziekten op een kruispunt, het volgende. Het gaat hier klaarblijkelijk om een verschil van mening over het begrip *mechanisme*. In de tekst van het verslag was niet de werking op moleculair of cellulair niveau bedoeld, zoals Katan suggereert, doch veeleer is de samenhang tussen LDL-concentratie en cholesterolfzetting als zodanig als mechanisme aangeduid.

R. Schilpzand

274

Mededeling

NVVL-Afstudeerprijzen wetenschappelijk onderwijs en hoger beroepsonderwijs

Ter stimulering van goed praktisch en theoretisch onderzoek door studenten aan de Nederlandse universiteiten en hogere beroepsopleidingen heeft de NVVL twee jaarprijzen van f 1.000,- ingesteld en wel de NVVL-Afstudeerprijs WO en de NVVL-Afstudeerprijs HBO. De jaarprijs wordt toegekend aan de beste afstudeerscriptie/verslag op het gebied van de voedingsleer of de levensmiddelentechnologie.

Studenten aan universiteiten en studenten aan hogere beroepsopleidingen, en zij die na 1 oktober 1985 zijn afgestudeerd, worden uitgenodigd om hun afstudeerwerkstuk ter beoordeling in te zenden.

Voorwaarden voor inzending

1. Het werkstuk (scriptie, onderzoekverslag of concept-artikel) dient tijdens de afstudeerfase te zijn gemaakt. Het moet een thema behandelen uit de voedingsleer, -fysiologie, de diëtetiek, de levensmiddelentechnologie, -chemie of -microbiologie.
2. Zo mogelijk dienen de maatschappelijke relevantie/consequenties van het behandelde te worden aangegeven.
3. Het werkstuk mag op het moment van aanbieden nog niet zijn gepubliceerd of voor publikatie zijn aangeboden.

Procedure van inzending

1. Het werkstuk moet uiterlijk 15 oktober 1986 worden ingezonden in tweevoud, getypt op formaat A4, met rechtsboven de naam van de universiteit/hogeschool, de faculteit/vakgroep, resp. de HBO-opleiding en het motto. Dit motto

moet ook vermeld worden op een bijgesloten dichte enveloppe die naam en adres bevat van de inzender(s), evenals de naam van de betrokken hoogleraar, resp. vakdocent.

2. De inzending moet worden geadresseerd aan de secretaris van de jury, Mw. J. Vrij, Talingstraat 18, 4451 DS Heinkenszand.

Beoordeling

1. De inzendingen worden beoordeeld door een jury, waarin zitting hebben: Mw. Ir. J. Hammink, Den Haag; Dr. H. Herstel, Wageningen; Prof. Ir. B. Krol, Zeist; Prof. Dr. R. Luyken, Amsterdam; prof. Dr. A. Ruiter, Utrecht; Mw. J. Vrij, Heinkenszand.
2. Bij de beoordeling wordt meer belang gehecht aan inhoudelijke kwaliteit en originaliteit dan aan redactionele vorm.
3. Uiterlijk 1 maart 1987 maakt de jury haar beslissing met een korte motivering bekend aan het bestuur van de NVVL, de winnaar(s) en de hoogleraar resp. vakdocent.
4. De prijs wordt met een oorkonde uitgereikt op de jaarvergadering van de NVVL, gevolgd door een korte voordracht van de winnaar. De vereniging is bereid redactionele hulp te verzorgen bij publikatie, bij voorkeur in de tijdschriften 'Voeding' of 'Voedingsmiddelentechnologie'.
5. Werkstukken met een inhoud van vertrouwelijke aard zullen – indien dit op het werkstuk is vermeld – als zodanig behandeld worden. Over de voordracht en een eventuele publikatie wordt overlegd met winnaar(s) en hoogleraar, resp. vakdocent.