

MAGERE OF VOLLE MELK: HET VERSCHIL KUN JE RUIKEN

- **Welke vluchtige stof is verantwoordelijk?**
- **Inzicht kan mogelijk helpen bij bestrijden van overgewicht.**

Mensen ruiken verschil tussen vet-arm en vetrijk voedsel. Onderzoekers van Humane voeding en het Amerikaanse Monell-centrum ontdekten dit door proefpersonen geblinddoekt aan glazen melk met een verschillend vetgehalte te laten ruiken. Ze publiceerden er eind januari over in het tijdschrift *PLoS ONE*.

Dat mensen vetgehalten kunnen onderscheiden, is vooral een fundamentele ontdekking maar het helpt ons mogelijk ook om minder te overeten. 'De verantwoordelijke geurcomponent kun

je bijvoorbeeld aan lichtproducten toevoegen,' zegt Sanne Boesveldt, universitair docent bij Humane voeding, 'zodat mensen deze als aantrekkelijker beleven.' Maar dan moet deze nu nog mysterieuze geurstof nog wel worden ontdekt. Iets wat Boesveldt wil gaan proberen in haar toekomstige onderzoek.

EVOLUTIE

In de huidige proef liet Boesveldt proefpersonen ruiken aan glazen melk met magere, halfvolle of volle melk. In de praktijk konden de deelnemers in meer dan de helft van gevallen het verschil waarnemen. En hoe meer het vetgehalte uiteen liep, hoe vaker ze correct kozen. Zo vonden de deelnemers in twee van de drie gevallen de goede melk wanneer ze de keuze had-

den tussen magere (1,25 procent) en volle melk (2,6 procent). De tests met magere en halfvolle melk, of halfvolle en volle melk leverden niet altijd een significant resultaat op.

Opvallend was dat het voor de resultaten niet uitmaakte of mensen normaal veel of weinig melk dronken. En ook overgewicht had geen invloed. Een belangrijke resultaat, vindt Boesveldt: 'Dit betekent dat het gaat om een ouder mechanisme, onafhankelijk van leerprocessen.' Hoewel dit speculatief is, vindt Boesveldt het plausibel dat zo'n 'vetzintuig' is geëvolueerd. Vet bevat namelijk veel energie en was – in tegenstelling tot nu – niet altijd voorhanden in de oertijd. Wie kon ruiken dat eten veel vet - en dus energie - bevat, was evolutionair in het voordeel. Boven-

dien is in het afgelopen decennium ook ontdekt dat we een vet-smaakreceptor op onze tong hebben.

VLUCHTIGE STOF

Dit type onderzoek naar het waarnemen van vet is nog jong en dit resultaat moet zeker worden bevestigd. Maar nog belangrijker is dat de vluchtige stof wordt ontdekt waarmee wij het vet ruiken. Curieus genoeg zijn gehele vetmoleculen hierbij geen kansrijke kandidaat; ze zijn te zwaar en groot. Toch is Boesveldt optimistisch dat haar resultaat overeind blijft, en tevreden met haar experiment: 'Dit bewijst dat je ook met een simpel proefje spannende dingen kunt aantonen.' **RR**