

VAKER SCHIMMELGIF IN AMBACHTELIJK BIER

Ambachtelijk gebrouwen bieren bevatten gemiddeld meer schimmeligfstoffen dan industrieel bier. Dit ontdekten Rikilt-onderzoeker Jeroen Peters en zijn collega's.

Voor de studie verzamelden Peters en co duizend verschillende bieren afkomstig uit 47 voornamelijk Europese landen. Ongeveer de helft komt uit België en Nederland. Vervolgens bepaalden ze de hoeveelheid mycotoxines, giftige stoffen die door schimmels worden uitgescheiden. Een belangrijk schimmeligif is deoxynivalenol, kortweg DON. Het zit in de meeste graanproducten, zoals brood, pasta en ontbijtgranen 'Vrijwel elk bier bevat ook DON', zegt Peters. 'Maar bij de ambachtelijke bieren liggen de gehalten gemiddeld hoger.'

Bij 22 van de onderzochte ambachtelijke biertjes lag de concentratie DON boven de toelaatbare dagelijkse inname (TDI). Dat is de maximale hoeveelheid van een stof die je levenslang dagelijks binnen mag krijgen, zonder dat dit je gezondheid schaadt. Bij de berekening is uitgegaan van een bierconsumptie van een halve liter per dag, voor een persoon van 70 kilogram. Peters: 'DON is niet extreem giftig, maar onderdrukt het immuunsysteem en veroorzaakt soms braken en diarree.'

De hogere concentraties schimmeligif kunnen volgens Peters te maken hebben

met het brouwproces. Met name de gemoute granen, zoals gerstemout, zijn nog wel eens besmet met mycotoxines. Voor zwaardere bieren, zoals het populaire imperial stout, gebruiken brouwers relatief veel gerstemout. Ook donkerdere moutsoorten lijken bij te dragen aan de hogere mycotoxineconcentraties. Daarnaast gebruiken ambachtelijke brouwerijen vaak ook andere ingrediënten die verontreinigd kunnen zijn, zoals koffie, cacao, fruit en specerijen.

'Er zijn binnen de EU wel maximale toegestane niveaus van mycotoxines vastgesteld, maar enkel voor de grondstoffen en niet voor het bier zelf', legt Peters uit. Hij pleit ervoor dat leveranciers van de grondstoffen voortaan niet alleen op een certificaat zetten dat de gehalten onder het maximale niveau liggen, maar ook welke concentraties er gemeten zijn. Een brouwer kan die gegevens dan gebruiken om uit te rekenen hoeveel van een grondstof hij veilig kan gebruiken. 'Een andere optie is dat brouwers zelf hun bier gaan testen voordat ze het op de markt brengen, maar dat is voor kleine brouwerijen financieel niet haalbaar.'

Het is voor het eerst dat op grote schaal onderzoek is gedaan naar schimmeligfstoffen in ambachtelijk gebrouwen bier. De populariteit van dergelijk bier neemt enorm toe, constateert Peters. **RTL**



FOTO: SHUTTERSTOCK