EEN INTERACTIEVE SYMPOSIUM ROND VOEDING
EN BEWEGING BIJ 50-PLUSSERS

MET SMAAK OUDER WORDEN

DR. STEFANIE KREMER (Wageningen UR-AFSG, CICS)

Met smaak ouder worden

Dr. Stefanie Kremer & Dr. Jos Mojet

Centre for Innovative Consumer Studies, Wageningen UR

AGROTECHNOLOGY & FOOD SCIENCES GROUP
WAGENINGEN UR

Overzicht presentatie

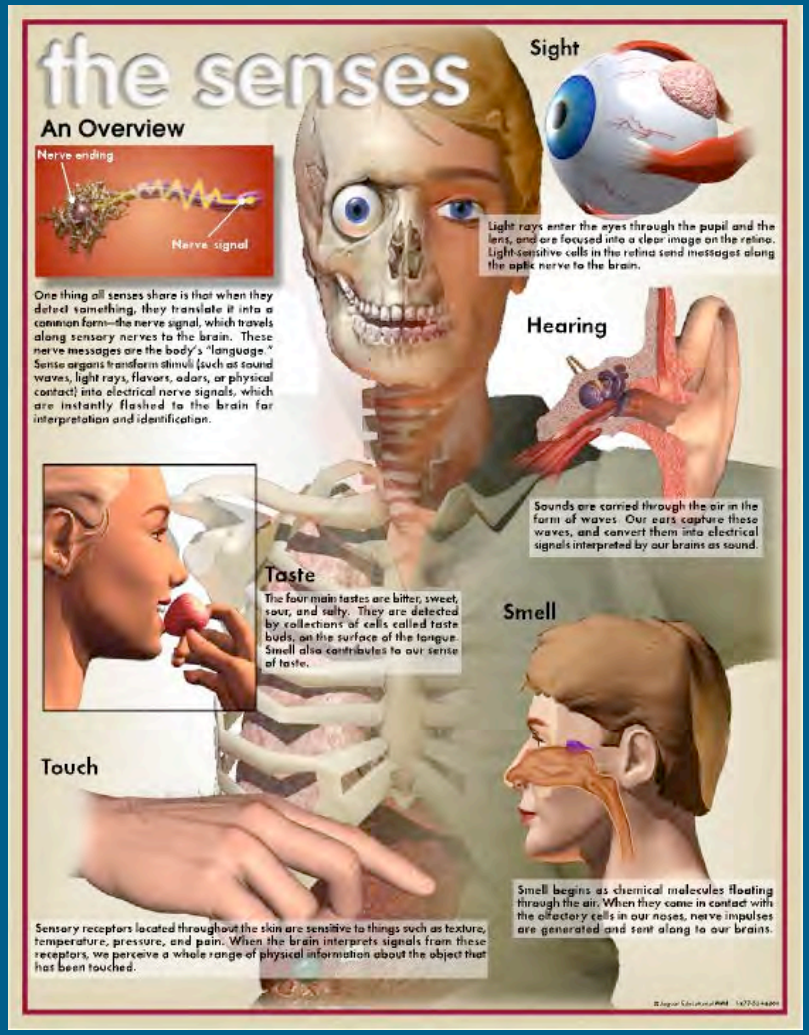
- Inleiding
- Smaak en overige zintuigen
- Waarneming van voedingsmiddelen
- Waardering van voedingsmiddelen
- Conclusies

Inleiding

- Aantal ouderen neemt toe
- Ouderen klagen vaak over de ‘smaak’ van hun eten
- Proeven de ouderen nog wel hetzelfde als de jongeren?
- Zo niet, wat is dan de invloed hiervan op hun voedselvoorkeuren?
- Moeten we speciale ‘smakelijke’ producten voor ouderen maken?

Wat is smaak voor de consument?

- Samenspel van de verschillende zintuigen bij de waarneming van het eten
- Ook gebruikt door consumenten om aan te geven of het eten wel of niet lekker gevonden wordt



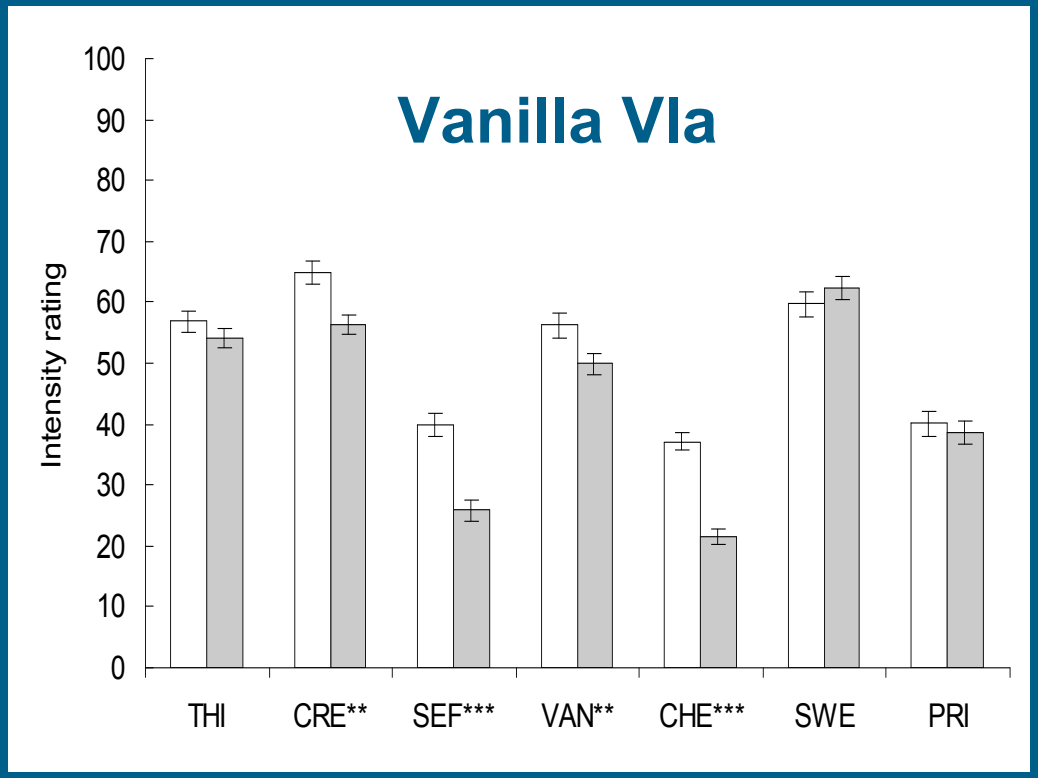
Achteruitgang zintuigen bij ouderen

- Zien ⇓
- Horen ⇓
- Smaak ⇓ (mannen)
- Geur ⇓
- Voelen ⇓

Voorbeeld: Onderzoek Geurgevoeligheid

- De ouderen konden minder vaak geuren waarnemen & benoemen
- Toch is de achteruitgang per persoon heel verschillend!
- Verschilt ook per zintuig!

Waarneming van voedsel (Voorbeeld vla)



- De ouderen (grijs) verschillen van de jongeren (wit) in hun waarneming
- Zij nemen vooral de geuraspecten minder sterk waar

Wat zijn mogelijke oorzaken van smaakverlies?

- Anatomische verandering in het reuksysteem
- Verminderde kauwefficientie door kunstgebit
- Het aantal sensorische receptoren is verminderd
- De speekselproductie is afgenomen

Waardeert men het eten anders bij verlies van smaak?

Aannames:

Achteruitgang zintuigen √

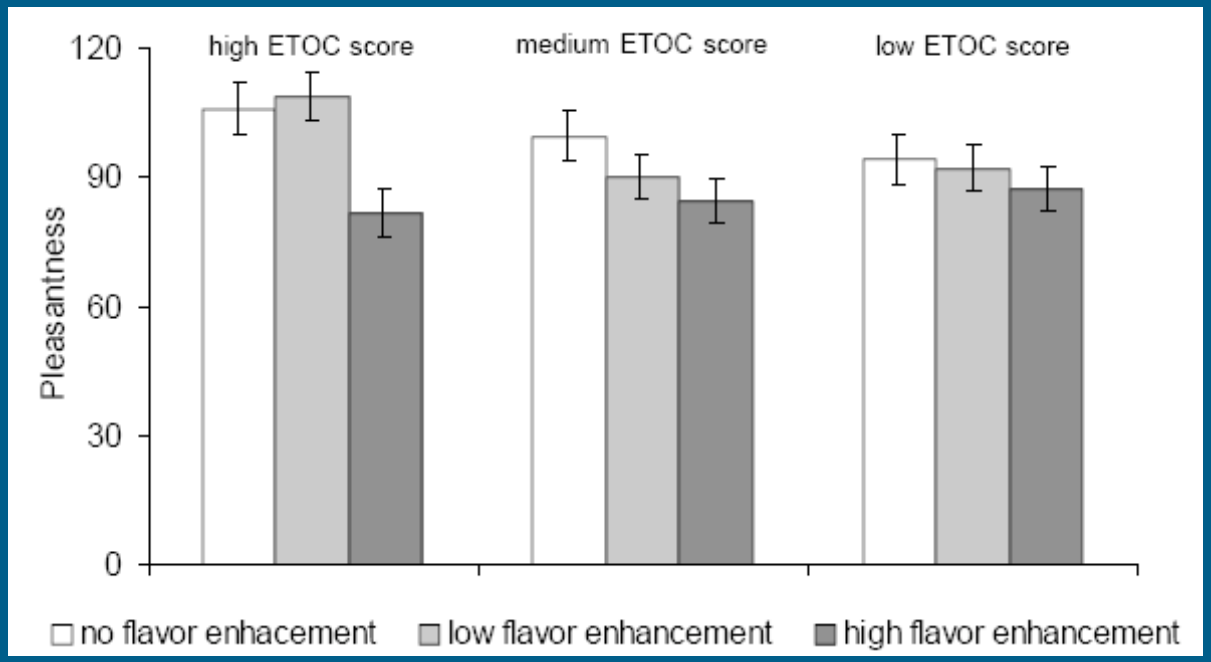
Verlaagde smaakwaarneming √

Eten minder lekker ?

Verlaagde eetlust en inname ?

Afname gewicht, vatbaar voor ziektes

Product waardering bij ouderen



- Ouderen vinden de producten over het algemeen nit minder lekker dan jongeren
- De optimale smaak van een product ligt voor ouderen én jongeren bij dezelfde concentratie smaak en geurstoffen

Hoe is dat mogelijk?

- Sensorische en hedonische (lekker) informatie wordt in verschillende delen van de hersenen verwerkt

- Ouderen passen zich geleidelijk aan aan hun veranderde voedselwaarneming waardoor zij geen waarneembare afname in waardering ervaren

Algemene conclusies

- De smaakgevoeligheid neemt af met leeftijd
- Dit verlies lijkt algemeen en hangt in sterke mate samen met een verminderd reukvermogen
- Het smaakverlies leidt niet tot een voorkeur voor sterker smakende producten

Consequenties voor industrie en onderzoek

- Geen behoefte aan smaak- of geurversterkte producten voor ouderen
- Meer onderzoek nodig naar de interactie tussen herinnering en sensorische waarneming

Dank u voor uw aandacht!

© Wageningen UR

AGROTECHNOLOGY & FOOD SCIENCES GROUP
WAGENINGEN UR