

‘FOCUS NIET ENKEL OP VOEDSELVEILIGHEID’

Om de voedselkwaliteit te verbeteren moet een goed compromis worden gezocht tussen voedselveiligheid en kwaliteit. Dat bepleiten Tiny van Boekel, emeritus hoogleraar Product Design & Quality Management en zijn medeauteurs.

‘De voedingsmiddelenindustrie is de afgelopen eeuw gericht geweest op microbiële veiligheid’, zegt Van Boekel. ‘Dat is begrijpelijk: voedselbederf en voedselvergiftiging zijn historisch gezien het belangrijkste probleem. Voedselveiligheid is de gouden standaard geworden. Maar inmiddels hebben we voedsel heel veilig gemaakt en weten we meer over andere aspecten van voedselkwaliteit, zoals gezondheid, voedingswaarde en duurzaamheid.’

CONSERVATIEF

Toch ziet Van Boekel dat binnen de wetenschap en industrie een vrij conservatieve houding heerst. ‘Dat is begrijpelijk: als iets werkt, waarom zou je er dan aan sleutelen? Maar ook jammer. Neem het aanzuren van producten om bacteriegroei te remmen. Het werkt, maar vervolgens moet je suiker toevoegen om de smaak goed te krijgen, wat weer minder gezond is.’

Van Boekel en zijn collega's pleiten ervoor dat dit soort afwegingen meegenomen worden om tot een gebalanceerde keuze te komen bij innovatie. Ze denken dat voedselveiligheid te vaak prioriteit krijgt ten koste van andere aspecten. Wetenschappers en industrie zouden zich moeten afvragen of het mogelijk is om deze andere aspecten van voedselkwaliteit te verbeteren, zonder dat dit ten koste gaat van de veiligheid. Ze publiceerden hun Opiniestuk in *Current Opinion in Food Sciences*.

WETGEVING REMT INNOVATIE

Kern van het probleem is volgens Van Boekel dat wetgeving achter de feiten aanloopt en daarmee nieuwe ontwikkelingen in de weg staat. ‘Neem de ondernemer die werkt aan een nieuwe technologie om melk te pasteuriseren. Deze *pulsed electric field* technologie doodt micro-organismen, maar laat in tegenstelling tot bij verhitten - de eiwitten en vitamines intact. Omdat het meten van bacteriën in melk veel tijd kost, worden in plaats daarvan bepaalde enzymen gemeten, die net als de bacteriën kapot gaan door verhitting, om te zien of melk voldoende verhit is. De *pulsed electric field technologie* doet echter niets met enzymen en dus heeft



FOTO: SHUTTERSTOCK.COM

de test geen zin, maar hij is wel wettelijk verplicht. Nieuwe manieren van conserveren kunnen zichzelf lastig bewijzen als de wette-

Wettelijke standaarden zitten vernieuwingen in de weg

lijke standaard verhitting blijft. Wetgeving is belangrijk, maar soms is deze te rigide.’

FOCUS OP VEILIGHEID

Voedselveiligheid moet volgens Van Boekel altijd voorop staan, maar er is ruimte om andere kwaliteitsaspecten van voedsel te optimaliseren. ‘Het is belangrijk om nieuwe modellen te ontwikkelen die ook aspecten als voedingswaarde en duurzaamheid meenemen. We hebben betere technieken en krachtige computers waarmee we veel meer aspecten van voedselkwaliteit kunnen modelleren. We zouden die modellen beter moeten integreren en aan elkaar koppelen. Ik heb niet het idee dat die mogelijkheid goed bij bedrijven, en ook niet bij universi-

teiten, doordringt. Die primaire focus op voedselveiligheid zie je nog steeds terug in studieboeken en studenten worden daar ook nu nog mee opgeleid.’

NIEUWE MANIER VAN DENKEN

Daarbij doen ze een oproep aan zowel wetenschap als bedrijfsleven en wetgevers. ‘Bedrijven zouden bijvoorbeeld meer gegevens kunnen delen. Nu wordt dat veelal niet gedaan, mede vanwege bedrijfsgeheim, terwijl er wel een gezamenlijk belang is. Het is best mogelijk om precompetitief samen te werken, zoals het Top Institute Food and Nutrition al heeft laten zien.’

De wetgever zou volgens Van Boekel met behulp van nieuwe wetenschappelijke inzichten de regels opnieuw onder de loep kunnen nemen en actief mee kunnen denken hoe innovatieve ideeën daarin passen. Het is volgens hem geen gemakkelijke uitdaging. ‘De overtuiging dat voedselkwaliteit enkel om veiligheid draait zit diep geworteld. Maar om Einstein te parafraseren: We need to find new ways of thinking to deal with the problems caused by the old way of thinking.’ TL