



FOTO SFAM

Bacterie Akkermansia komt op de markt

De gepasteuriseerde bacterie *Akkermansia muciniphila* van het Belgische bedrijf A-Mansia Biotech, een spin-off van WUR en UCLouvain, is door de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) veilig bevonden als voedselingrediënt. Akkermansia zal naar verwachting in 2022 als voedingssupplement op de markt komen. De bacterie herstelt de werking van de darmbarrière, wat leidt tot verminderde ontsteking en uiteindelijk een betere controle van de vetopslag, het glucosemetabolisme en het energieverbruik. Mensen met overgewicht en risicofactoren voor hart- en vaatziekten hebben baat bij die gunstige effecten.

Info: willem.devos@wur.nl