

Behoort bij punt 10 f van de agenda van de
234^{ste} vergadering van het bestuur
d.d. 22 mei 2008

NOTA VOOR HET BESTUUR

Betreft: Voeding en Gezondheid

Voedingscentrum verhoogt aanbeveling voor margarine

Recent heeft het Voedingscentrum zijn richtlijnen herzien en de aanbeveling voor het gebruik van margarine, halvarine, bereidingsvetten en oliën verhoogd. De nieuwe aanbevelingen van 50 gram/dag voor mannen en 45 gram/dag voor vrouwen komt neer op 5 gram margarine of halvarine per boterham, naast 15 gram bereidingsvetten (oftewel 1 eetlepel vloeibaar vet of olie) voor de warme maaltijd. Het Voedingscentrum adviseert hiermee om iedere boterham te besmeren met margarine of halvarine. Voorheen was de dagelijkse aanbeveling 20 gram voor vrouwen en 35 gram voor mannen. Het Voedingscentrum geeft met deze verhoging aan dat deze producten een belangrijke bron zijn van essentiële vetzuren zoals alfa-linoleenzuur, en van vitamine A, D en E.

Smeerdiploma

Het Voorlichtingsbureau MVO voert sinds een aantal jaren de campagne 'Smeer je Groot!', bedoeld om jonge kinderen en hun ouders ervan bewust te maken dat smeren moet. Onderdeel van de Smeer je Groot Campagne is het project 'Smeerdiploma'. Peuters en kleuters worden spelenderwijs geholpen in het aanleren van gezonde eetgewoonten en worden gestimuleerd bij de ontwikkeling van hun fijne motoriek. Hun inspanningen worden vervolgens beloond met een Smeerdiploma. In april 2008 zijn onder 2650 Kinderdagverblijven smeerpakketten (bestaande uit Smeerdiploma's, een stappenplan, papieren voorbeeldboterhammen, Kikkerposters, informatieve folders en kuipen halvarine) verspreid en daarnaast in pilotvorm aangeboden aan de groepen 1 en 2 van 100 basisscholen. Ook is een artikel gepubliceerd in het tijdschrift voor ouders van jonge kinderen, Ezeltje Prik. De actie bleek wederom een groot succes en leverde veel positieve en enthousiaste reacties op!

Onderzoek naar vetten en processings

Conform het jaarplan 2008 gaat MVO zijn positie als kenniscentrum op het gebied van onderzoek naar vetten versterken. Hiertoe heeft MVO recent 2 onderzoeksopdrachten uitgezet. Beide opdrachten zijn besproken en akkoord bevonden door de Werkgroep Voeding en Gezondheid.

Zo is de Universiteit van Maastricht recent in opdracht van MVO gestart met een uitgebreid literatuuronderzoek naar het effect van positionering van de vetzuren op het

glycerolmolecuul. Aanleiding voor de uitvoering van dit onderzoek is de wens om de bewijsvoering hierover te verbreden en samen te voegen om zo meer te weten te komen over de gezondheidseffecten van omesteren. Het onderzoek is gestart in het voorjaar van 2008 en staat onder leiding van professor Ronald Mensink. De eerste resultaten worden voor de zomer verwacht.

Daarnaast gaat MVO een promotieonderzoek naar de relatie tussen onverzadigde vetzuren en hart- en vaatziekten meefinancieren. Het onderzoek, uitgevoerd door Janette de Goede, gaat in op de gezondheidseffecten van omega-3 vetzuren (alfa-linolzuur en visvetzuren) en omega-6 vetzuren (linolzuur). In het onderzoek wordt gebruik gemaakt van epidemiologische gegevens van een bestaande dataset (Morgen-project van het RIVM) en een nieuwe dataset (Alfa Omega trial; deze gegevensverzameling is gereed eind 2008). Het promotieonderzoek staat onder leiding van professor Daan Kromhout en dr. Marianne Geleijnse. Begin 2009 wordt de eerste publicatie verwacht.

Nieuwe website over vetten

MVO heeft een nieuwe website www.vettefeiten.nl met bijbehorende factsheets ontwikkeld. De website is bedoeld om (productontwikkelaars werkzaam in) de voedingsmiddelenindustrie en de retail te informeren over feiten over vetten. Doel van de website is om ervoor te zorgen dat de feitelijke informatie over vetten verbetert zodat de juiste stappen gezet kunnen worden ter verbetering van de vetzuursamenstelling van producten. Op deze website is uitgebreide informatie te vinden over gebruikte technologieën in de (plantaardige) oliën- en vettensector ter verbetering van de vetzuursamenstelling, aanbevelingen voor vetten en claims die gevoerd mogen worden over vetten. Ook is er veel ruimte om nieuwe productinnovaties met een betere vetzuursamenstelling kenbaar te maken. De informatie op de website zal binnenkort ook in het Engels te raadplegen zijn. Medio juni zullen de website en de factsheets middels een persbericht en een serie advertenties officieel gelanceerd worden en verder worden uitgedragen. Ook worden de materialen onder de aandacht gebracht bij bilaterale gesprekken met bedrijven uit deze doelgroepen.

-0-0-0-0-0-

Rijswijk, 15 mei 2008