

VOEDING & VISIE

Uitgave nummer 1 2007, jaargang 20

UITGEVERIJ

Academic Journals®
Postbus 101
6980 AC Doesburg
Tel. 0313 - 477072
Fax 0313 - 475 888
e-mail: info@academicjournals.nl
website: www.academicjournals.nl

UITGEVER

D.R. Klaver

Voeding & Visie wordt verspreid onder diëtisten, huisartspraktijken, maag-leverdarm verpleegkundigen, gastro-enterologen en andere geïnteresseerden.

HOOFDREDACTIE

M. Former

REDACTIE

S. van Amstel
E. Barents
C.G.J. Indemans

GASTREDACTIE

M. van Kemenade
N. van Winden

EINDREDACTIE

W. de Hoog

REDACTIONELE MEDEWERKERS

J. v. Dommelen
K. Lassche
C. Maljaars
C. Schuurman

MARKETING

C.M.P. Wisboom-Sutman Meijer

ONTWERP

H. Jansen

VORMGEVING

G. Pasmans

INTERNET

Website: www.voeding-visie.nl
Archief van gepubliceerde artikelen

BESTELLEN

Extra exemplaren kunnen worden aangevraagd via e-mail: info@academicjournals.nl met vermelding van naam en adresgegevens.

COPYRIGHT

Academic Journals®

Special:

darmwerking, immuunsysteem en probiotica

Over de darmen valt veel meer te vertellen dan dat er voedingsstoffen worden opgenomen en afvalstoffen het lichaam verlaten. De darmen zijn namelijk van onschatbare waarde als het gaat om het afweersysteem tegen ziekten. Reden voor de redactie van Voeding & Visie om hier een themanummer aan te wijden. Voor dit nummer is de redactie met twee gastredacteurs uitgebreid; Nicole van Winden, diëtist van het Campina Institute en Monique van Kemenade, diëtist.

De darmwand vormt een barrière tegen ziekteverwekkers. Hierin liggen 70 tot 80 procent van alle immuuncellen in het lichaam. Deze worden actief als schadelijke en ziekteverwekkende stoffen het lichaam proberen binnen te dringen. Gezonde bacteriën in de darm kunnen het immuunsysteem versterken. Hoe dat precies werkt, is nog onbekend.

Een goed evenwicht tussen goede en slechte bacteriën is dus van groot belang. Ziekte, stress, medicatie en een onvolwaardige voeding kunnen dit evenwicht verstoren, terwijl het gebruik van probiotica deze balans kan herstellen.

U denkt misschien dat probiotica een hype zijn. Maar al in 1908 ont-

ving microbioloog Metchnikoff de Nobelprijs voor zijn onderzoek naar ons afweerstelsel en zijn theorie dat wij door 'slechte' bacteriën eerder verouderen en mentaal aftakelen.

De Spaanse kinderarts Daniël Carasso bracht vervolgens in 1919 de eerste probiotische yoghurt op de markt. Dat is bijna een eeuw geleden. Sinds kort is het onderzoek naar de gezondheidseffecten van probiotica in een stroomversnelling geraakt.

Probiotica hebben de toekomst. Daar zijn de immunologen, allergologen, microbiologen en onderzoekers die voor dit nummer zijn geïnterviewd van overtuigd. Een aantal gezondheidseffecten zijn al voldoende bewezen en in de nabije toekomst kunnen we nog meer ontwikkelingen verwachten. De reacties van diëtisten zijn zeer positief, omdat zij met het adviseren van probiotica aan patiënten goede resultaten behalen.

In deze speciale uitgave leest u de laatste stand van de wetenschap over probiotica, zodat u weet wat u uw cliënten kunt adviseren.

Majorie Former,
hoofdredacteur