

Furomega Bizidee 2004:

Pro-active ziektezorg in België

Eén van de meest adequate manieren om de kosten van de gezondheidszorg substantieel te laten dalen, bestaat erin dat de nationale overheden hun burgers sensibiliseren om gezonde levensmiddelen te consumeren. In dit kader presenteert PBS Worldwide het 'VitaPorkTM' concept. Dit project zal een gepatenteerd en innovatief product via Belvar in Veurne op de markt brengen. Het gaat om varkensvlees met omega 3,6 vetzuren die onder meer zorgen voor een verlaging van de cholesterol bij de consument.

'VitaPorkTM' is een functioneel voedingsmiddel dat een substantiële bijdrage (pro-actief) aan de gezondheid van de Belgische consument levert. Want het vlees bevat een toevoeging van omega 3,6 vetzuren doordat de dieren gedurende vijf weken met designer feed werden gevoed. Het eindproduct zal in de grootdistributie (F1, F2 en F3 type) worden verkocht. Hiermee zal de Belgische consument voor de eerste keer in de supermarkt een vleesproduct kunnen verkrijgen dat de, door de gezondheidsraad aanbevolen, hoeveelheden EPA (eicosapentaeen zuur) en DHP (docosahexaeen zuur) biedt.

Maar wat betekent omega 3,6 nu? Om een goede gezondheid te garanderen, heeft de mens nood aan een bepaalde hoeveelheid essentiële vetzuren in zijn voedsel. Deze kunnen in drie categorieën worden opgedeeld. Vooreerst zijn er de 'verzadigde vetzuren' die vooral in zuivelproducten en vlees aanwezig zijn. De mens heeft van dit type maar een kleine dosis nodig, teveel is slecht voor de gezondheid. Maar de huidige levensmiddelen die in België verkrijgbaar zijn, bevatten wel te veel verzadigd vet. Een tweede categorie omvat de 'enkelvoudig onverzadigde vetzuren' die zowel in dierlijke als plantaardige vetten terug te vinden zijn (een bekende bron is olijfolie). Het vervangen van verzadigde door onverzadigde vetten wordt aanbevolen om tot een beter gezondheid te komen. Tenslotte zijn er de 'meervoudig onverzadigde vetzuren' die, op een aantal belangrijke uitzonderingen na, met plantaardige oliën worden geassocieerd. Ze worden in twee groepen verdeeld, afhankelijk van hun precieze structuur: omega 6 en omega 3. De meest voorkomende vormen in levensmiddelen, namelijk linolzuur (LA, C18:2 omega 6) en alfa-linoleenzuur (ALA, C18:3 omega 3), zijn essentiële vetzuren die van vitaal belang zijn in de voeding. Want de mens deze zuren niet zelf aanmaken, vandaar dat ze essentiële vetzuren worden genoemd. Daarnaast bestaan er ook nog de lange keten omega 3 vetzuren (LC-PUFA's): EPA en DHA die eveneens niet door het lichaam kunnen worden aangemaakt. Met behulp van desaturase en elongase enzymen zal de mens vanuit linolzuur arachidonzuur (AA) en vanuit alfa-linoleenzuur docosahexaeenzuur (DHA) produceren.

Het probleem is echter dat het huidige voeding proportioneel te veel omega-6 en te weinig omega-3 vetzuren bevat. Het menselijke lichaam kan ALA in EPA en DHA omzetten, maar de weg waarlangs dat gebeurt, wordt ook door omega-6 vetzuren gebruikt. De grote hoeveelheden van deze laatste stof in de levensmiddelen, zullen het

traject blokkeren, waardoor er een verhoogd risico op hart- en vaatziekten ontstaat. Want het zijn precies de lange keten omega 3 vetzuren die een cruciale rol spelen bij het verminderen van deze aandoening! Ze helpen de bloeddruk op een juist niveau te houden, verminderen het risico op ontsteking van de bloedvaten, verbeteren de balans tussen de HDL- en LDL- cholesterol in het lichaam, verminderen de neiging van het bloed tot het vormen van ongewenste stolsels en beschermen tegen hartritme stoornissen. De Nationale Voedingsraad in België (Prof. H. Hendrickx – vijfde congres Voeding en Gezondheid, Brussel, 15-16/11/02) gaf enkele aanbevelingen voor wat betreft omega-6 (4 tot 8 % van de totale energie) en omega 3 vetzuren (1,3 tot 2 % van de totale energie). De Nederlandse Gezondheidsraad heeft eveneens deze belangrijke baten onderschreven en bracht advies uit over een adequate inname van de lange keten omega 3 vetzuren (EPA en DHA) van 0,2 gram per dag. Tal van epidemiologische gegevens en interventiestudies tonen het belang van omega 3 vetzuren aan, in het bijzonder (maar niet alleen) in het kader van een verminderd cardiovasculair risico. Het alfa-linoleenzuur, de leider van de omega 3 serie, komt op de eerste plaats, maar ook zijn belangrijkste afleidingen, het eicosapentaeenzuur (C20:5 n-3 of EPA) en docosahexaeenzuur C22:6 n-3 of DHA) moeten niet aan belang onderdoen. Hoewel het eerste in het lichaam noodzakelijk is voor de vorming van de twee andere, wordt aangenomen dat de graad van conversie in het beste geval slechts 10 % bedraagt. Diverse instanties, zoals de American Heart Association (AHA) en de International Society for the Study of Fatty Acids and Lipids (ISSFAL), hebben al meermaals op het belang van de omega-3 vetzuren gewezen. Daarnaast kunnen we nog verwijzen naar het Universitair Ziekenhuis in Gent, de dienst van Orthomoleculaire research van de Universiteit van Leuven, de Universiteit van Oxford en de Universiteit van Wageningen.

‘VitaPork™’ levert nieuwe mogelijkheden voor varkensboeren, producenten van veevoeding, slachthuizen, verwerkers, retailers en consumenten. Het legt de focus op de essentiële vetzuren EPA, (DHA) en omega 3 en verlaagt de cholesterol (LDL – low density triglyceriden), verzacht de symptomen van reumatische arthritis, verbetert de kwaliteit van de huid, verlaagt de kans op de ontwikkeling van bepaalde kankers (o.a. prostaat kanker), heeft een positief effect op hoge bloeddruk, biedt een stimulerend effect op de hersenen en ogen, verlagen het risico op depressies en hebben een synergetisch effect bij de behandeling van manisch depressieve patiënten. Belvar uit Veurne zal een ketenbeheersysteem opzetten. De ketting start met de levering van het concentraat dat de veevoederfabrikant nodig heeft voor de productie van de designerfeed dat is vereist om VitaPork gedurende vijf weken te voederen. Ze eindigt met varkensvlees dat onder het ‘VitaPork™’ label of een **publiek label** bij de consument terechtkomt.

Het **Nederlandse JSR Europe BV**, de moedermaatschappij van Belvar, zal het concentraat voor de productie van de designer feed (dat is gepatenteerd in meer dan tachtig landen wereldwijd) leveren. Het wil dit product tevens verkopen aan de veevoederfabrikanten die het ‘VitaPork’ of een **publiek** label willen hanteren.

De ontwikkeling van de markt van functionele voeding houdt een shift in van de huidige kennis over dieet en voeding. We evolueren van het verwijderden van het slechte (zout, vet) tot de toevoeging van het goede (calcium, vezels, anti-oxidantia en botanische

produkten). Er wordt geschat dat de huidige markt van dergelijke producten in Europa zo'n 1,7 miljard euro bedraagt en dat ze jaarlijks nog tot 15 % zal groeien. De 'wellness' industrie zal in de komende tien jaar minstens één triljoen euro opbrengen en een impact op alle aspecten van ons leven zal hebben. De gezondheidssector zal pro-actief op ziektes inspelen door symptomen via functionele voeding te behandelen. Hierdoor zal de consument zich gezonder voelen, zijn ouderdomsproces vertragen, er beter uitzien en in de eerste plaats ziektes voorkomen.

Niettemin zijn er vandaag nog maar enkele initiatieven gelanceerd. In veel gevallen gaat het om functionele melkproducten en de energie drinks. Met 'VitaPorkTM' varkensvlees wordt dus een totaal nieuwe fase ingeluid. Belvar wil ertoe komen dat functioneel producten in de volgende 5 jaar 5 % uitmaakt van het totale geconsumeerde varkensvlees in Europa via de retail. Om dit te bereiken, zal het in 2004 een pilootproject in België lanceren.

Els Jonckheere