

Er is altijd wat te lachen. Het is 2050

Een voormalig minister van Volksgezondheid wordt geïnterviewd over wapenfeiten uit haar carrière. Trots zegt ze "ik heb de zorg laten innoveren". De verslaggever vraagt naar voorbeelden en krijgt als antwoord "ik heb de financiering mogelijk gemaakt van vele tienduizenden maagverkleiningen". De verslaggever denkt even na en vraagt "Was het niet beter geweest die mensen gezonder te laten leven?" Waarop ze zegt "je moet het wel in de tijd plaatsen, dat was in 2016 wel heel erg innovatief geweest".



Schijf van Vijf vernieuwd

Het kan u bijna niet zijn ontgaan. Met veel media-aandacht is de nieuwe Schijf van Vijf op 22 maart door het Voedingscentrum gepresenteerd. Bij BaseLine zijn we blij met de update van de Schijf van Vijf. Dit voorlichtingsmodel is van belang als constante factor in een tijd dat de hypes ons om de oren vliegen. Het biedt de consument houvast en is een tegenwicht voor allerlei goeroes en hobbyisten die voor veel verwarring zorgen. Dat de Schijf van Vijf is gemaakt voor de gemiddelde Nederlander neemt niet weg dat velen er individueel voordeel uit kunnen halen, zeker als ook de website van het Voedingscentrum wordt geraadpleegd. Er zijn uiteraard ook consumenten waarvoor de Schijf van Vijf geen oplossing biedt, bijvoorbeeld bij gezondheidsproblemen of bijzondere omstandigheden. Dan is maatwerk nodig waarbij praktijkondersteuners, huisartsen en diëtisten prima kunnen adviseren. Wij hopen dat ook u blij bent met de nieuwe Schijf van Vijf. Zie <http://www.voedingscentrum.nl>

Eetbaar bestek reduceert plastic afval

Een Indiaas bedrijfje maakt eetbare lepels waarvan er in India al 1,5 miljoen per jaar worden verkocht. Men wil nu ook buiten India gaan leveren en tevens eetbare chopsticks en vorken gaan maken. Het bestek wordt gemaakt van gierst, rijst en tarwe en is in verschillende smaken verkrijgbaar. De lepels zijn veganistisch, vrij van conserveringsmiddelen, lactose-vrij en 2 tot 3 jaar houdbaar. Ze zijn te gebruiken bij het eten van soep of drinken van thee. Als het bestek toch wordt weggegooid, breekt het binnen 45 dagen biologisch af. Bron: <http://www.bakeys.com>

Weetjes over BaseLine

Heeft u al gezien dat onze kleuren in de Schijf van Vijf zitten?

Project Voeding bij woonvorm Kloostertuin

In Groesbeek heeft Mariëlle Claassen scholing gegeven aan de teamleden van de Kloostertuin. In samenwerking met de cateraar zijn er nu ook kookworkshops. Mariëlle streeft naar beperking van zout en meer aandacht voor groenten.

Wij zijn weer bij de diëtistendagen

Op 8 en 9 april bezoeken Mariëlle Claassen en Gerja van Hunen het landelijke diëtistencongres waar weer vele actuele en nieuwe inzichten aan de orde komen.

Gastcolleges kindervoeding bij de HAN

Lonneke van der Linden treedt op als gastdocent aan de HAN. Ze doceert over voeding en voedingsproblemen bij kinderen.

Gerja, Mariëlle, Lonneke en Henrike.

Innovatie als proeftuin voor de toekomst

Innovaties wijzen ons de weg naar de toekomst. Soms gaat het om een relatief kleine stap die de dagelijkse praktijk vooruit helpt. Andere stappen zijn meer visionair en zullen wellicht in de toekomst betekenis krijgen. Deze nieuwsbrief gaat over kleine en grote stappen die met voeding te maken hebben.



Electrische vork als zoutvervanger

De Universiteit van Tokyo ontwikkelde een slimme vork die elektrische schokjes geeft aan de smaakpapillen. Mensen met goede smaakpapillen blijken de schokjes te ervaren als een zoute of zure smaak. Op basis hiervan hopen de onderzoekers dat mensen met een zoutarm dieet smakelijker kunnen eten. Ook zuur en verschillende texturen kunnen gesimuleerd worden door een lichte elektrische schok. Het prototype van de vork werd met succes uitgetoet in het 'No Salt Restaurant' van de universiteit, een project waarbij gasten een volledig zoutloze maaltijd voorgezet kregen. Bron: <http://www.dailymail.co.uk>

Laser telt levende bacteriën op vlees

Koreaanse wetenschappers ontdekten dat een simpele laser kan vaststellen hoeveel levende bacteriën er op het vlees in je koelkast voorkomen. De onderzoekers zien hun simpele en goedkope lasermethode als een tool die in standaard koelkasten ingebouwd kan worden, zodat consumenten zelf kunnen controleren of hun vlees nog voedselveilig is. Het principe van de nieuwe techniek is eenvoudig. Wanneer een rode laser op het vlees schijnt zorgt dit voor een verstrooiing van het licht. Het patroon van de lichtverstrooiing verandert als een bacterie zich verplaatst. Een camera legt het patroon 30 keer per seconde vast. Door de verschillende plaatjes met elkaar te vergelijken kan bepaald worden hoeveel levende bacteriën op een stuk vlees aanwezig zijn. Bron: <https://www.technologyreview.com>

Slimme wijnfles houdt wijn 'vers'

De Amerikaanse "start-upper" Kuvée ontwikkelde een omhulsel waar alleen de speciale wijnflessen, zogenaemde wijncartridges in passen. De Kuvée Bottle is van aluminium en heeft een zelfsluitende schenkstop waardoor er geen zuurstof in de fles kan komen. Volgens de fabrikant blijft een aangebroken fles een volle maand goed en is ieder glas even 'vers' als op het moment dat je fles aanbreekt. De buitenhuls is voorzien van wifi. Zodra je er een fles inklikt laat een display alle informatie over de wijn zien, zoals het jaar, beelden van de wijngaard, het alcoholpercentage en welke gerechten er bij de wijn passen. Via het touchscreen kun je scrollen en ook nieuwe wijncartridges bestellen. Deze 'Internet of Things'-fles moet in de herfst van 2016 op de Amerikaanse markt komen. Bron: <http://www.dailymail.co.uk>