

Consument went snel aan minder zout



WAGENINGEN – Consumenten wennen snel aan minder zout. Na het eten van minder zoute soep wordt zoute soep 'te zout' gevonden. Andersom wordt minder zoute soep als 'smakelozer' ervaren als eerst zoute soep is gegeten.

Dat bleek tijdens een experiment van één dag onder 48 personen, dat gehouden werd door onderzoekers van [Wageningen Universiteit](#). [Kees de Graaf](#), Wageningse hoogleraar Sensoriek en eetgedrag, (foto) verwees hiernaar tijdens het minisymposium 'Sodium, potassium and Cardiovasculair health'.

Volgens hem toont dit onderzoek dus aan dat mensen zich snel kunnen aanpassen aan minder zout.

Het experiment 'Effect van zoutintensiteit op smaak en zoutvoorkeur na het eten van een zoute en minder zoute tomatensoep' werd onder meer door onderzoeker Bolhuis gehouden en is in augustus 2010 gepubliceerd. Overigens verwacht de Graaf dat effecten op langere termijn pas na 6 tot 8 weken optreden.

Productherformuleringen

"Maar om ervoor te zorgen dat mensen minder zout binnenkrijgen", zei hij, "moet er behalve veranderingen in de consument ook veranderingen in de producten optreden." Gerda Feunekes van [Unilever](#) wees erop dat sinds 2004 al meer dan 28.000 foodproducten wereldwijd zijn geherformuleerd zijn om er gezondere alternatieven van te maken.

Op het minisymposium dat behalve door Wageningen Universiteit was georganiseerd door Unilever en [Vlag](#), sprak ook de Amerikaanse hoogleraar [Lawrence Appel](#).

De bijeenkomst werd georganiseerd, voorafgaand aan de promotie van Linda van Mierlo op het onderwerp [Nutritional Interventions and Blood Pressure: role of specific micronutrients and other food components](#).