

Op dinsdag 8 oktober 2024, midden in de “Week van ons eten”, organiseerde FICA in samenwerking met het lectorenplatform Voedsel, Voeding en Gezondheid een food-trendcollege onder de titel: **Voedselallergie: alles wat je moet weten als producent en consument**

In de Bijlmerzaal van het nieuwe gebouw van Hogeschool Inholland in de Amsterdamse Sluisbuurt werd door 120 deelnemers genoten van een boeiende en informatieve middag. De laatste ontwikkelingen op het gebied van de wetenschap rond voedselallergie kwamen aan bod samen met perspectieven vanuit de praktijk van diëtisten, voedingsmiddelenbedrijven en wetgeving. Voor dagvoorzitter Feike van der Leij was het gelijk ook zijn laatste bijeenkomst waar hij vanuit zijn rol binnen FICA, Inholland en het lectorenplatform vorm aan mocht geven (hij gaat met deeltijdpensioen, waarover elders meer). De vier experts die aan het woord kwamen namen het publiek mee in hun inleidingen met raakvlakken waar we allemaal wel eens mee te maken krijgen.

Dermatoloog Thuy-My Le van het Universitair Medisch Centrum Utrecht leidde het onderwerp in en vertelde dat met name op de kinderleeftijd andere voedselallergieën spelen dan op latere leeftijd. De rol van antistof IgE werd beknopt belicht evenals onderzoek naar kruisreacties tussen pollenallergenen en voedsel zoals appel en noten (die laatste twee zijn de hoofdoorzaak van allergieën bij volwassenen).

Voedselallergiespecialist Berber Vlieg van de ziekenhuizen OLVG en Rijnstate heeft daarnaast nog een eigen diëtietiekpraktijk en drukte ons op het hart dat de impact van wat we eten veel breder gezien moet worden dan alleen voedselallergie. Vaak heeft een gezond eetpatroon dat gunstig is om voedselallergie te voorkomen ook gunstige effecten op de preventie van chronische aandoeningen als hart- en vaatziekten en diabetes. Opmerkelijk was haar opvatting dat dierlijke producten niet gemeden moeten worden maar een wezenlijk onderdeel kunnen zijn van een gezond dieet.

Ondernemer Laurie Lancee is medeoprichter van het bedrijf Vini Mini in Amsterdam. Een bedrijf dat juist hoog-allergene kindervoeding maakt omdat dit, gestaafd door wetenschappelijk bewijs, de beste preventie van voedselallergie bij kinderen op iets latere leeftijd oplevert. Haar verhaal had een persoonlijke insteek omdat een van haar zontjes aanleiding was geweest het bedrijf te starten. Universitair hoofddocent Alie de Boer van Maastricht University sloot de colleges af met een duidelijke presentatie over de vernieuwde wetgeving rondom kreten als “kan sporen bevatten van ...” op het etiket. Zij legde duidelijk het belang uit van een strenger beleid dat al in 2024 is ingezet en in 2026 in Nederland (en voor alle producenten van voedingsmiddelen die in Nederland leveren) in werking treedt.

Na een korte paneldiscussie volgde een jury-oordeel over drie filmpjes die voor de pauze waren getoond. Dit betrof een prijsvraag die bij het FICA Zomerevent op 20 juni jl. was uitgezet met de titel “Talent boeien voor Food”. Van de drie filmpjes met bruikbare ideeën zijn er twee gehonoreerd! Esmee van Vonk Alkmaar (Voeding & Voorlichting)

stelde voor een beurs in te stellen waarmee toekomstige studenten eerder voor Food gaan kiezen en Valentino van Inholland (Food Commerce & Technology) stelde voor een koekjesbaksessie uit te voeren en aanstormend talent te boeien door hen met gezondere alternatieven te laten komen. Beide ideeën werden als inspirerend gezien en zullen door FICA naar een volgend plan worden gebracht.

Na afloop was er nog een gezellige borrel waarbij ook een rondleiding door de nieuwe Inholland locatie werd aangeboden. Het publiek kwam uit het hele land en dat is voor FICA een gunstig teken. Niet alleen de randstad was goed vertegenwoordigd maar ook was er een behoorlijke groep bachelorstudenten van de HAN in Nijmegen en een tiental masterstudenten van de Hanze in Groningen.

Kortom: het smaakte naar meer...