

Samenwerking draagt bij aan verbetering voeding voor ouderen



Gezonder ouder worden is het centrale thema van Healthy Ageing in het Noorden en ook een van de drie speerpunten van de Hanzehogeschool Groningen. Afgelopen jaar voerden studenten van de Hanzehogeschool en Van Hall Larenstein samen met het Antonius Ziekenhuis in Sneek een bijzonder project verbetering van de smaakbeleving bij ouderen.

„Onze samenwerking past in de toenemende aandacht voor het belang van voedsel bij gezonder ouder worden. Het is bijzonder dat we met twee kennisinstellingen, een ziekenhuis en diverse bedrijven in Friesland hebben samengewerkt in dit project”, vertellen Doede Binnema, Lector Ingrediënt Development van de Hanzehogeschool en Lizette Oudhuis, lector Food Physics aan Van Hall Larenstein.

Smaakbeleving bij ouderen

„Het Antonius Ziekenhuis in Sneek signaleerde dat vaak sprake is van andere smaak en smaakbeleving bij ouderen en dat de kennis in de zorg achterbleef bij het onderwijs en de horeca. Wij hechten grote waarde aan de rol van onze



Lizette Oudhuis en Doede Binnema

eigen keuken om patiënten zo goed mogelijk te ondersteunen met goede, gezonde en volwaardige voeding, zeker bij ziekte of herstel. Van ouderen is bekend dat ze door een ziekte zoals kanker een deel van hun smaak missen, bijvoorbeeld omdat ze geen speeksel meer aanmaken. Toen de provincie Fryslân hoorde van het initiatief meer met smaak van voedsel bij ouderen te doen, heeft zij ons in contact gebracht met de Hanzehogeschool, Van Hall Larenstein en de bedrijven Koopmans en Bakkerij Breimer”, vertelt Bauke Dooper van de Maaltijdservice van Antonius Ziekenhuis.

Nieuwe producten ontwikkelen

Doede Binnema: „We wilden de smaak van producten leren versterken door ingrediënten toe te voegen en nieuwe producten te ontwikkelen die zowel betere voedingswaarde hebben als beter worden gewaardeerd door ouderen. Het mooiste is als je zover komt dat ze die producten uit intrinsieke motivatie kiezen omdat ze passen binnen hun smaakbeleving en gewoonten. De studenten die het project hebben uitgevoerd, hebben een paar honderd ouderen betrokken door middel van tal van vragen. Wat vindt u lekker, wat proeft u, waar denkt u aan bij een bepaald product?”

Onderwijs, Onderzoek en Ondernemerschap

Lizette Oudhuis: „Het belang van voeding bij ouderen en zeker tijdens ziekte en herstel, verdient veel meer aandacht. Door smaakbeleving van ouderen te peilen en door de samenwerking met bedrijven hebben we onder meer een nieuw brood ontwikkeld, dat door de ouderen en zieken als positief wordt gewaardeerd. Een van de essenties daarin is de toevoeging van extra smaak, verrijkt met plantaardige eiwitten. Ziekte en herstel vragen deels om ander eten, bijvoorbeeld met meer eiwitten om het herstel te bespoedigen.” Doede Binnema: „Het is mooi om te zien dat de samenwerking van onderwijs en bedrijven voor het Antonius een positieve concrete uitkomst heeft gekregen, want het brood dat is ontwikkeld met behulp van Koopmans en Breimer, wordt nu door Breimer gemaakt en geleverd aan het ziekenhuis. De volgende stap is meer inspelen op de behoefte en vraag, zodat meer specifieke producten ontwikkeld worden die ook in het winkelschap verkrijgbaar zijn. Dit project was een mooie eerste stap om meer te doen voor het gezonder ouder worden in Noord- Nederland.”