

© Gazet van Antwerpen / www.gva.be.



Dit artikel is exclusief voor jou.

Vandaag om 04:00 door maaikete floor

## Patiënten blijven na chemotherapie beter op gewicht met kruidenbrood: “Tijm, gember of zelfs een hele citroen door je boterham”



*Philip Van Hoornick, Edwig Goossens, Andy Verroeye en Bart Geurden met het brood en de doos vol kruiden voor patiënten om te testen  
Foto: Joris Herregods*

**ANTWERPEN - Een studie van onderzoeker Bart Geurden van de Karel de Grote Hogeschool toont aan dat brood met extra toegevoegde smaken**

## **kankerpatiënten beter doet eten. Door op gewicht te blijven staat de patiënt sterker in de strijd tegen kanker.**

Het is een probleem van bijna alle patiënten die chemotherapie ondergaan: hun eten smaakt niet meer. Twee dagen na een chemokuur smaakt brood voor veel mensen meer naar karton, metaal of katoen dan naar een lekkere boterham. "We experimenteerden al langer om smaakstoffen toe te voegen aan brood, om het lekkerder te maken voor patiënten. Een eerste studie wijst nu uit dat het effect heeft", zegt onderzoeker Bart Geurden. "De groep die het speciale 'oncobrood' heeft gegeten, zat na drie weken op gewicht. De andere groep viel in dezelfde periode vijf kilo af. Dat is een groot verschil voor zo'n korte periode."

### **Smaakprofiel**

Per patiënt wordt een eigen smaakprofiel samengesteld. Met behulp van een koffertje vol kleine flesjes met verschillende gedroogde kruiden of kruidenpasta's erin kunnen patiënten uitproberen welke smaken bij hen aanslaan. Sommige mensen willen graag limoen of tijm in hun brood om het smaakvoller te maken. Anderen zweren bij gember of mierikswortel. "We hebben zelfs een patiënt gehad die een hele citroen door zijn brood deed, met schil en al", vertelt Edwig Goossens van het Center for Gastrology in Leuven. "Voor ons niet te eten, maar voor die persoon wel lekker."

De bedoeling is dat de patiënten thuis aan de slag kunnen met een broodmachine, broodbakmix en dan verse of gedroogde kruiden die voor hen de smaak verbeteren. Bart Geurden: "We willen ook dat ze weer plezier krijgen in lekker eten. Patiënten moeten al zo veel inboeten aan levenskwaliteit. Terwijl lekker eten dus nog wel kan, ook zonder dure middeltjes of medicatie."

Er volgt nu met steun van de Stichting tegen Kanker een grootschaligere studie naar het oncobrood. Patiënten kunnen zelf ook experimenteren met andere voedingsmiddelen, zoals soep of warme maaltijden. "Daarvoor moet je wel andere verhoudingen gebruiken, omdat je rekening moet houden met de temperatuur", vertelt Andy Verroeye, chef gastro engineering.

Ook voor oudere mensen, die vaak veel van hun smaakvermogen verliezen, kan de methode soelaas bieden.

### **Gezondheidszorg loopt achter**

Bart Geurden ziet ook mogelijkheden voor ziekenhuizen, waar het eten vaak ondermaats is. "Onze maatschappij bulkt van de visies over gezonde voeding. Iedereen is thuis en in restaurants met gezonde voeding bezig, maar de gezondheidszorg loopt heel erg achter. In ziekenhuizen grijpt men ook te snel naar supplementen die ook nog eens heel duur zijn en waarvan de werking niet altijd de verwachtingen inlost."

## **Extra opleiding voor chef-koks**



Foto: Joris Herregods  
Andy Verroeye

De onderzoeksgroep van Bart Geurden begint met een driejarig project om mensen in de gezondheidszorg extra opleiding te geven over de aanpak van voedingsproblemen. De Europese Unie wil een eenduidige aanpak voor de lidstaten en stelde via het Europees Sociaal Fonds 180.000 euro beschikbaar voor het project. Vlaanderen legt daar 120.000 euro bovenop.

Met 'train de trainer' zal de onderzoeksgroep in samenwerking met een Italiaans universitair ziekenhuis een opleiding ontwikkelen voor koks, keukenpersoneel en verpleegkundigen.

"Eind september is de eerste lesdag in Leuven", zegt Andy Verroeye (foto) van de onderzoeksgroep. "Over twee weken staat er ook een studiedag in Napels gepland."

## Geen te opdringerige smaak



Foto: Joris Herregods

smaken.

En hoe smaakt het brood nu? Chef gastro engineering Philip Van Hoornick heeft twee soorten brood bij zich, samengesteld door patiënten uit de studie. Het ene brood heeft gember en limoen door het deeg gemengd en het andere rundsbouillon en Aziatische pesto. Beide broden zijn eigenlijk wel lekker. De smaak is niet te opdringerig aanwezig. Het eerste brood is heel fris, het tweede is wat zouter en pittiger van smaak. Hier smeer je geen chocoladepasta op, maar bij een bord soep zal het wel