

AZ Jan Palfijn Gent en Medirest laten kankerpatiënten weer lekker eten

Metaal, karton katoen ... Wat ze ook eten, voor de meeste kankerpatiënten smaakt alles vreemd. Chemotherapie verstoort de smaakperceptie, zowel tijdens de behandeling als daarna. AZ Jan Palfijn Gent, Medirest, cateringpartner voor de zorgsector en het Center for Primary Food Care Leuven (CPFC) stappen samen in een proefproject dat een eerste stap is op weg naar een eerstelijnsvoedingszorg op maat. Het project wordt officieel gelanceerd op 14 juni a.s. in aanwezigheid van geïnteresseerden uit de zorgsector en de media.

Risico op ondervoeding

Als het eten niet meer smaakt, eet je minder. Voor kankerpatiënten is dat niet zonder risico: wie te weinig eet kan ondervoed raken, en wie ondervoed is reageert minder goed op een behandeling en herstelt minder snel. De vraag is hoe we ondervoeding bij oncologische patiënten kunnen tegengaan zonder gebruik te hoeven maken van speciale functionele voeding, voedingssupplementen of klinische voeding. Met andere woorden: hoe kunnen we hen weer met smaak laten eten van een gewone, gezonde en gevarieerde maaltijd?

De kracht van selectieve smaaksturing

Selectieve smaaksturing biedt de oplossing: door recepten selectief bij te sturen op zuur, zoet, bitter enz. kunnen smaakafwijkingen worden omzeild zodat een maaltijd weer normaal smaakt, of beter nog, weer lekker is. Nu is de ene patiënt de andere niet: smaakperceptie is net zo persoonlijk als een vingerafdruk.

Om smaakafwijkingen te meten bij oncologiepatiënten en om op basis van die metingen recepten aan te passen hebben Edwig Goossens, Center for Gastrology en Andy Verroeye, Chef Gastro-engineering Lt. de O-box en O-aanpak bedacht en ontwikkeld. Samen met Bart Geurden, RN, PhD en Marleen Corremans RN van de Universiteit Antwerpen, Faculteit Geneeskunde en Gezondheidswetenschappen en de Karel de Grote Hogeschool Departement Gezondheidszorg, werd en wordt de aanpak verder verfijnd en gevalideerd.

Brood dat naar brood smaakt

AZ Jan Palfijn Gent en Medirest slaan de handen in elkaar voor een pilootproject in samenwerking met het Center for Primary Food Care Leuven: een geselecteerde groep van oncologische patiënten zal onder begeleiding 'oncobrood', selectief smaakgestuurd brood, aangepast aan hun persoonlijke smaakperceptie, testen.

Er zal onder meer worden onderzocht welke factoren, behalve het type kanker en de soort chemotherapie, de smaakperceptie beïnvloeden, en welke ingrediënten dan toegevoegd moeten worden opdat het brood weer naar brood smaakt – dat kunnen ingrediënten zijn die voor mensen met een normale smaakperceptie juist slecht smaken als ze worden gebruikt in brood, bijvoorbeeld gember, limoen of peper. Er wordt ook geanalyseerd welke impact dit selectief smaakgestuurd brood heeft op de patiënten en of en hoe het project opgeschaald kan worden. Kom op tegen Kanker zal een deel van het onderzoeksluik steunen. Dit pilootproject kadert in een Europees project waarbij drie ziekenhuizen betrokken zijn. Het AZ Jan Palfijn Gent neemt als enig Belgisch ziekenhuis deel.

Maaltijdzorg van morgen

De samenwerking tussen AZ Jan Palfijn Gent en Medirest is niet nieuw. De voorbije jaren heeft AZ Jan Palfijn Gent een ambitieus zorgstrategisch plan uitgerold: de ziekenhuisinfrastructuur werd vernieuwd, er werden extra gespecialiseerde artsen en andere zorgverleners aangetrokken en samen met Medirest werd ook de catering naar een hoger niveau getild.

“We zijn ervan overtuigd dat er in de strijd tegen ondervoeding een belangrijke rol is weggelegd voor eerstelijnsvoedingszorg, dus gewone voeding zonder supplementen. Die moet eerst maximaal worden benut, al dan niet selectief smaakgestuurd, om de voedingsinname te optimaliseren. Wij willen een voortrekker zijn op dat gebied, daarom ook worden zo veel mogelijk van onze chefs opgeleid in de principes van selectieve smaaksturing”, zegt Luk Raymaekers, Directeur van Medirest. “In de toekomst gaan ziekenhuizen zich meer en meer specialiseren. Onze maaltijdplossingen zullen net zo gespecialiseerd zijn, aangepast aan specifieke doelgroepen. Met dit project zetten we een eerste stap in de richting van een aanpak op maat voor oncologiepatiënten en AZ Jan Palfijn Gent is daarvoor een gedroomde partner.”

Selectieve smaaksturing in actie

Tijdens de lancering komen alle bij het project betrokken partijen aan het woord. Ze vertellen meer over de precieze opzet van het proefproject. Er wordt ook uitgelegd hoe je met behulp van de O-box de smaakafwijking van een patiënt in kaart brengt en hoe de principes van selectieve smaaksturing dan leiden tot brood dat ook voor kankerpatiënten naar brood smaakt.

Aan de hand van twee anonieme testcases zal geïllustreerd worden welke ingrediënten die patiënten in kwestie nog lekker vinden, hoe die dan worden verwerkt in het recept, en wat het uiteindelijke resultaat is – het brood. Het blijft trouwens niet bij uitleg alleen: aanwezigen kunnen de verschillende stappen op weg naar het brood ook zelf proeven.



*De O-box: 21 flesjes met geconcentreerde smaken zoals gember, tijm en munt en een 'neutrale' oplossing.
Foto: Brecht Van Maele*

14 juni praktisch

Doelgroep:	Professionals uit de zorgsector – zowel uit de gezondheidszorg als de ouderenzorg – en de media. Iedereen die meer wil weten over selectieve smaaksturing in het algemeen en selectieve smaaksturing voor oncologiepatiënten in het bijzonder en al wie benieuwd is wat er bij zo'n proefproject komt kijken.
Locatie:	AZ Jan Palfijn Gent Watersportlaan 5, 9000 Gent Groot Auditorium, straat 114
Programma:	
15.30	Welkom en “De gespecialiseerde maaltijdvoorziening in de zorg” (Luk Raymaekers, Director Medirest)
15.40	Van smaakanamnese tot digitale oncologische smaakcoaching Sprekers: <ul style="list-style-type: none">• Bart Geurden, RN, PhD, Hoofd Expertisecentrum Primaire Voedingszorg (CPFC), Centre for Research and Innovation in Care (Universiteit Antwerpen)• Andy Verroeye, Chef Gastro-engineering Lt, Hoofd ChefsFoodlab Primaire Voedingszorg (CPFC)• Edwig Goossens, Algemeen Coördinator (CPFC)
16.25	Belang van smaakbeleving en voeding in de praktijk (Julie Van Roy, diëtiste AZ Jan Palfijn Gent)
16.40	Practicum waarin de essentie van de oncologische aanpak wordt gedemonstreerd (o.l.v. Chef Gastro-engineering van Medirest) Mogelijkheid tot proeven van selectief smaakgestuurd oncobrood
17.00	Receptie aangeboden door Medirest
18.00	Einde