

# DE DIKKE DE JONG

De oorsprong van ons voedsel is steeds verder te zoeken. Reden voor de Brabantse voedingsmiddelentechnoloog Frans de Jong om een lijvig boek te schrijven over 'Ons Voedsel'. "We moeten ons eten niet meer voor lief nemen."

Was er nu echt een noodzaak om dit boek te schrijven? "Noodzaak is een groot woord, maar ik merk wel dat mensen eigenlijk weinig van hun voedsel afweten. Daardoor kunnen ze op een gegeven moment zelf geen oordeel meer vormen. Een probleem daarbij is dat media vaak een gekleurd beeld van iets geven, net als de voedselindustrie. En dat zijn dan ook nog eens verschillende meningen. Wat moet de consument daarmee? Dat weten ze niet."

Zo verschijnen er elke dag weer tegenstrijdige berichten over de relatie tussen voedsel en kanker. Hoe gaat u daarmee om? "Daar staat in het boek niet veel over in. De ene keer is het allemaal goed en de andere keer blijkt dat het toch kletsboek is. Ik vind al dat onderzoek zonde van het geld. Het slaat nergens op, de mens is gewoon te ingewikkeld. Zijn voeding en leefpatroon kun je niet zomaar in een onderzoekje stoppen en daaruit een conclusie trekken."

"Vaak is een bepaald effect bovendien alleen bij ratten te zien. In het boek staat een voorbeeld over sacharine, een zoetstof die al heel lang in de beklagdenbank zit. Toen de stof honderd jaar geleden werd ontdekt in Amerika, bleek dat bij ratten

die een enorme dosis sacharine kregen kanker ontstond. Uit ander onderzoek bleek later dat er niets aan de hand was. Inmiddels is sacharine een van de meest gebruikte zoetstoffen, vooral in *light*-producten, en is er nooit meer een relatie aangetoond tussen kanker en sacharine. Als het een kankerverwekkende stof zou zijn, had het in die honderd jaar tijd toch boven water moeten komen. Toch beweren mensen nog steeds dat de stof kankerverwekkend is."

Maar vreselijk ongezonde dingen zijn niet eens verkrijgbaar. "In Nederland inderdaad niet. Je kunt hier redelijk vertrouwen op de Voedsel en Waren Autoriteit. Uit dat oogpunt is het dus niet slecht of ongezond als je onwetend bent. We werken ook allemaal met een computer en rijden in een auto, terwijl niemand weet hoe die dingen precies werken. Als ze het maar doen. Zo is het ook met eten: als het maar gezond is. Dus vanuit die optiek is de noodzaak er niet."

Stel dat u in de schoenen van de minister van landbouw zou staan. Waar zou u dan uw onderzoeksgeld op zetten? "Op productidentificatie. Zodat mensen weten waar de dingen vandaan komen. Als je

weet uit welk land voedsel komt, kun je beslissen of je het koopt. Net als bij wijn. Sommige mensen willen per se Franse wijn. Als je weet waar de betere producten vandaan komen, ga je anders inkopen. Omdat nu al een paar keer in het nieuws is geweest dat druiven uit Griekenland een hoog gehalte aan bestrijdingsmiddelen bevatten, willen mensen dat soort druiven niet. In het buitenland neemt men de controle namelijk wat minder nauw. Tegelijkertijd willen Nederlandse consumenten voor een dubbeltje op de eerste rang zitten. Ze willen niet veel geld uitgeven aan voedsel. Maar je moet geen druiven in de aanbieding kopen bij een supermarkt waar ze voor 99 cent liggen. De kans dat er met zo'n partij wat aan de hand is, is veel groter. Eigenlijk zou je veel strengere controles willen en van alle producten het land van herkomst willen weten. Dat is allemaal onderdeel van een bewustwordingsproces. We moeten ons eten niet meer *for granted* nemen. Mensen bewust maken van voedsel is daar een begin van."

Maar tegelijkertijd geeft u in uw boek niet aan wat gezond of ongezond is. Zo bevat vis gezonde omega-3-vetzuren, maar ook ongezonde contaminanten. Wat moet de lezer daarmee? "Ik wil bewust geen waar-

deoordeel geven, maar zo neutraal en objectief mogelijk vertellen wat er precies aan de hand is. Zodat de lezer daaruit zelf zijn conclusies kan trekken. Want ik wil niet in de hoek worden gedrukt van allerlei actiegroepen, zoals Wakker Dier en Greenpeace. Ik heb met dit boek bewust geprobeerd om niet mijn mening te geven. Al heb ik natuurlijk wel een mening over sommige zaken."

Zoals? "Om een voorbeeld te noemen: ik ben zelf al 35 jaar vegetariër en ik eet altijd biologisch, terwijl ik wel altijd in de voedselindustrie heb gewerkt. Maar dat kun je niet uit het boek halen. Ik heb geen aanklacht tegen de vleesindustrie geschreven, want het is ieders goed recht om vlees te eten. Ook heb ik een duidelijke mening over allerlei diëten, al komt dat in het boek ook niet naar voren. Maar ik denk dat je soms tussen de regels door kunt lezen wat ik vind..." Op fluisterende toon: "Die diëten zijn allemaal flauwekul." En hij schiet in een daverende lach.

Als u in een glazen bol mocht kijken en zou zien hoe mensen over vijftig jaar met voedsel omgaan. Wat zou u dan zien?

"Ik denk dat voedsel steeds meer richting farmacie opschuift. De grens tussen voedsel en medicijnen is aan het vervagen. Dat zie je nu al aan het toevoegen van vitaminen en mineralen, al ben ik zelf niet zo'n voorstander van die vitaminisering. Voedsel zal ook veel meer een gemakproduct worden. Straks krijg je meer kant en klare producten die alle voedingsstoffen bevatten die een mens nodig heeft. Die ontwikkelingen hou je niet tegen."

Dus eigenlijk raken we steeds verder verwijderd van de oorsprong van ons voedsel?

"Ja, dat vrees ik wel ja. Zo zie je dat mensen in Nederland nu opeens veel meer water in flessen gaan kopen. Dat doen mensen onder invloed van reclame en emotie. Het is trendy, of zoiets. Maar het is zeker niet gezonder, want ons drinkwater voldoet prima. In Amerika heb je zelfs al water in flessen waaraan vitaminen zijn toegevoegd."

Waar gaat uw volgende boek over? Hij lacht: "Nergens over. Nee, aan dit boek heb ik in totaal zes jaar gewerkt. Dat is al lang, maar de wetenschap stopt niet. Ik zie dit als een begin, het kan alleen maar be-



Frans M. de Jong (1952)

Na zijn studie levensmiddelentechnologie aan de HAS in Den Bosch richtte Frans de Jong met een aantal studievrienden de Biochem Laboratoriumgroep op. Gedurende ruim twintig jaar deed hij onderzoek op het gebied van voedingsmiddelen, milieu, afvalwater en farmacie. Deze ervaring gebruikt hij sinds 2000 om boeken te schrijven, waaronder het boek *Kookgeheimen*. Vorig najaar verscheen zijn nieuwste boek *Ons Voedsel*, een naslagwerk van 560 pagina's waarin hij de chemie, de biologie en de productie van eten behandelt aan de hand van drie vragen: wat zit erin, hoe wordt het gemaakt en wat doet het met ons? Zo vertelt het boek wat er precies in hippe ontbijtdrankjes zit, waarom bepaalde vetten gezond zijn en hoe conserveringsmiddelen voedsel steeds langer bewaarbaar houden.



Meer informatie

• Ons voedsel  
Frans de Jong  
's Graveland:  
Fontaine  
Uitgevers, 2008,  
€ 39,90. ISBN 978  
905 9562 486