

DNA



BART
VAN WANROOY

Take away restaurant Vita Mojo in Londen verkoopt maaltijden die gebaseerd zijn op iemands DNA. Zo eet je precies wat je nodig hebt om gezond te blijven. Maar hoe effectief is dit eigenlijk en ook, hoe wenselijk?

HET INDIVIDU
BEPAALT

DNA-gebaseerd eten past niet alleen goed bij de gezondheidstrend, maar ook bij de personalisatie-trend, waarbij het individu bepaalt. Een voorwaarde is wel dat de klant bereid is om een deel van zijn DNA te delen met de chef. Is dat wel verantwoord? "Je moet zeker voorzichtig zijn met het delen van je DNA", antwoordt Bart. "Voor bepaalde instanties is het interessant om te weten of jij een hoger risico hebt op kanker en Alzheimer. Dat wil je dus voorkomen. Gelukkig hoeft je niet al je genen bloot te leggen. Van de 25.000 menselijke genen onderzoeken wij er 240 die verband houden met voeding en lifestyle. Die zeggen niets over een eventueel risico op levensbedreigende ziektes. Wél of je gluten goed verdraagt, of dat je foliumzuur niet goed kunt opnemen. In dat laatste geval moet je meer groene groenten eten."

0,1% VAN
DNA IS UNIEK

Volgens **BART VAN WANROOY** van Mijnlabtest.nl is er een toekomst weggelegd voor DNA-based food. Zijn bedrijf biedt onderzoek aan voor preventieve gezondheid en legt daarbij een deel van het DNA bloot (op basis van wangslim). "Elk mens reageert anders op voeding", legt Bart uit. "Dat komt omdat 0,1% van ons DNA uniek is. De rest is bij iedereen gelijk. Die 0,1% maakt het persoonlijk en zegt veel over jouw verdraagzaamheid van voeding. Of je bijvoorbeeld een risico hebt op een hoog cholesterol, hoe je op verzadigd vet reageert en of je koolhydraten en cafeïne goed afbreekt. Als dat bekend is, kun je daar rekening mee houden. Bij Vita Mojo doen ze dat al. Ik weet zeker dat er meer van zulke restaurants komen."

VOOR DE CHEF

'MEER DNA
ONTCIJFERD'

TOT SLOT: Is het niet te bewerkelijk voor een chef om met elk individu rekening te houden? "Uiteindelijk moet je gerechten gaan groeperen", zegt Bart. "Waarbij je zowel dingen uitsluit als toevoegt. Bij intoleranties sluit je bijvoorbeeld gluten en lactose uit, bij tekortkomingen voeg je extra gezonde ingrediënten toe. Elk gerecht valt binnen een bepaalde categorie en kun je eventueel nog kunt finetunen per persoon. Of we die kant opgaan? Ik denk het wel. Er wordt steeds meer DNA ontcijferd en we weten meer en meer over de invloed van voeding. Die info dringt ook door tot de horeca."

Bidfood

JRG 9 / #1 / WINTER 2020
13 JAN - 8 FEB

Appetizer



Van land tot bord

FEEL GOOD HORECA

Van gezond eten tot foodwellness

LANDGOED VOL LEKKERS

Voor Anker oogst, kookt en verwent

DE MEDITERENDE CHEF

Edwin Vinke: succes zonder stress

WIJN MET BELEVING

De opmars van natuurwijn en oranje wijn