

In de tweede helft van de vorige eeuw bestond in West-Europa een aantal instituten die zich bezighielden met vis en visproducten. Deze werden bestuurd door de overheid of door semi-overheidsinstanties. Vanuit deze instituten is een basis gelegd voor uitgebreide kennis op dit gebied. Inmiddels zijn de tijden veranderd. Veel van deze instituten bestaan niet meer. Het engelstalige boek ‘Marine Functional Food’ kan alvast een deel van die hiaat opvullen.

Kennis van functionele visproducten

Nieuwe kennis werd inmiddels verkregen in zelfstandige instituten met een commerciële achtergrond en vanuit universiteiten. Daartussen bestaan allerlei samenwerkingsverbanden. Zo fungeert in het noorden van ons werelddeel het Nordic Network for Marine Functional Food (MARI-FUNC). Dit netwerk is van veel nut voor de industrie die zich met producten uit vis bezighoudt, vooral kleinere bedrijven.

Beknopt en efficiënt

Het boek ‘Marine Functional Food’ kan kennis op grotere schaal verspreiden. Opvallend is dat het eerste hoofdstuk, met als titel: *Seafood and health, what is the full study?* ruimschoots de helft van het boek beslaat. Dat gaat bepaald niet alleen over omega3-vetzuren. Allerlei bestanddelen van vis worden beknopt, maar bijzonder efficiënt beschreven. Om een voorbeeld te geven: vitamine D wordt in nauwelijks drie bladzijden behandeld, maar dan zijn wel de omzettingproducten van dit vitamine behandeld, recente epidemiologische studies opgesomd, de nieuwste aspecten van vitamine D-deficiëntie aan de orde gesteld, de relatie met hart- en vaatziekten en type 2 diabetes besproken. Ook de huidige kennis omtrent de gunstige rol die vitamine D bij kanker kan spelen komt aan bod, en de mogelijkheid dat het vitamine bij de hersenontwikkeling van belang is wordt genoemd. Uiteraard ontbreekt het noemen van de noodzaak van een goede vitamine D-voorziening bij zwangerschap niet. Alles met verwijzing naar een aantal recente publicaties. Daarin ontbreekt het in dit boek ook niet. Honderden literatuurverwijzingen, verreweg de meeste van deze eeuw, maken voor de lezer

verdere studie mogelijk. Een puntje van kritiek: de trefwoordenlijst had wel wat uitvoeriger gemogen.

Viswerkende industrie

Van belang is ook dat ook de minder gunstige aspecten aan de orde komen, zoals de aanwezigheid van sporen methykwik en persistente organische verontreinigingen.

De hoofdstukken twee en drie zijn respectievelijk gewijd aan de verwerking van vislipiden en viseiwitten (waaronder ook allerlei interessante peptiden). Over probiotica blijkt in dit verband niet zo veel te vertellen, maar over de waardering van de consument voor ‘functional food’ uit de zee weer heel wat meer.

Tot slot een tweetal beschouwingen over kleine en middelgrote ondernemingen, die zich met gezond voedsel bezighouden en in dat verband voor ‘functional food’ uit vis zijn geïnteresseerd. Met name deze hoofdstukken kunnen van belang zijn voor degenen die op de een of andere manier zijn betrokken – of zich betrokken voelen – bij mogelijke nieuwe taken binnen het geheel van de visverwerkende industrie. Ik zou het boek willen aanbevelen bij allen die daarbij betrokken zijn, maar zeker ook bij degenen die zich op dit gebied met vernieuwingen bezighouden.

En: het boek is geschreven in uitstekend europees Engels. Een verademing.

Marine functional food, ed. J.B. Luten. Wageningen Academic Publishers 2009, 174 pp. ISBN 978-90-8686-078-4, €60.

Ad Ruiters

Prof. A. Ruiters is correspondent van VMT.

