

Invloed van verhitting op gezondheidsbevorderende stoffen in melk

Ledenvergadering GMV

26 November 2015, Kasper Hettinga




Verhitting van melk - gezondheid

Consumption of unprocessed cow's milk protects infants from common respiratory infections

De geneeskracht van rauwe melk

Can farm milk consumption prevent allergic diseases?

Effect of raw milk on allergic responses in a murine model of gastrointestinal allergy

Inverse association of farm milk consumption with asthma and allergy in rural and suburban populations across Europe

de voordelen van rauwe melk




Verhitting van melk - gezondheid

Consumption of unprocessed cow's milk protects infants from common respiratory infections

Rauwe melk is onveilig – maar hoe kunnen we hier gebruik van maken?


Effect of raw milk on allergic responses in a murine model of gastrointestinal allergy

Wat zit er in melk dat beschermd tegen allergie, astma, ontstekingen, etc.?





Hittebeschadiging beschermende componenten

- Verhitten van melk lijkt te zorgen voor afname gezondheidsbevorderende stoffen (vooral sterilisatie)
- Melkcomponent die het meest hittegevoelig is: eiwit



Melkeiwitten

- Koemelk bevat 6 eiwitten in relatief hoge concentratie:
 - 4 soorten caseïne (basis voor kaas)
 - 2 soorten wei-eiwit
- Daarnaast honderden andere wei-eiwitten op lage concentratie; vaak eiwitten met een bijzondere werking: **bioactieve eiwitten**
- Juist deze eiwitten worden makkelijk beschadigd door verhitting en verliezen hun functie

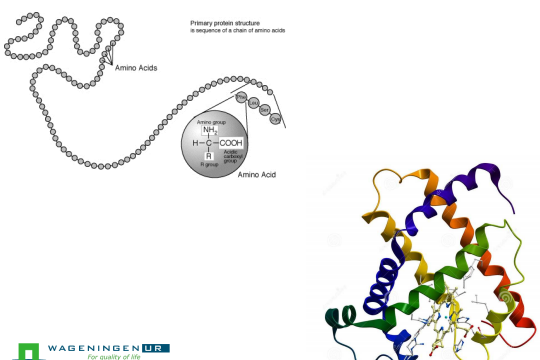



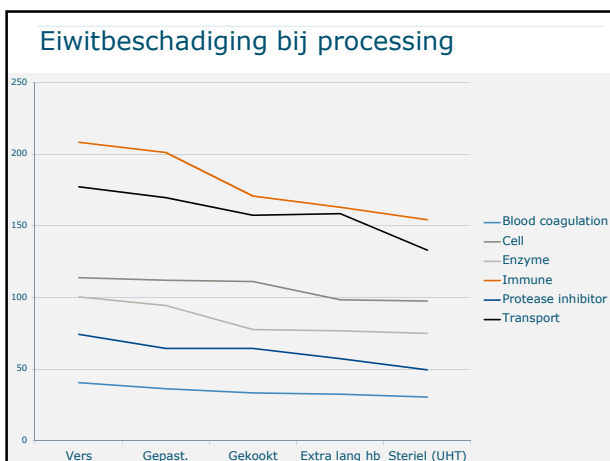
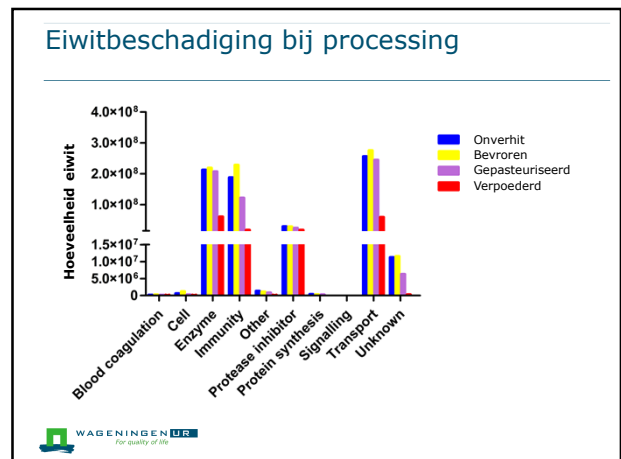
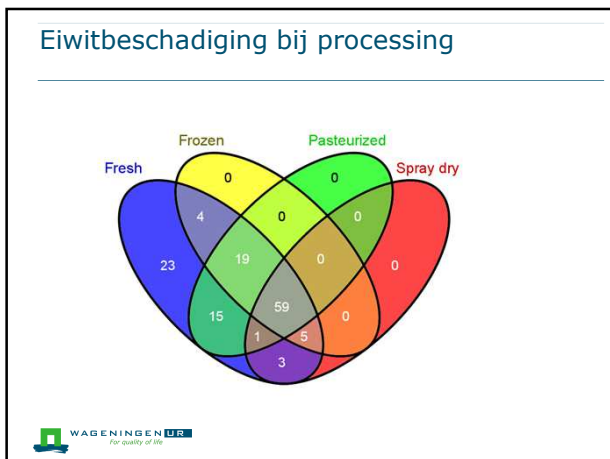
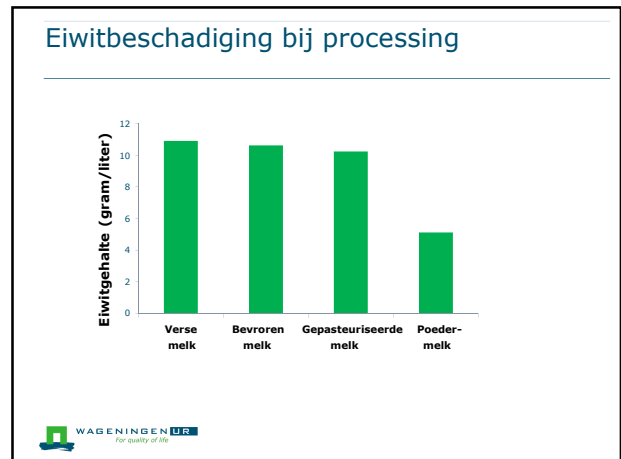
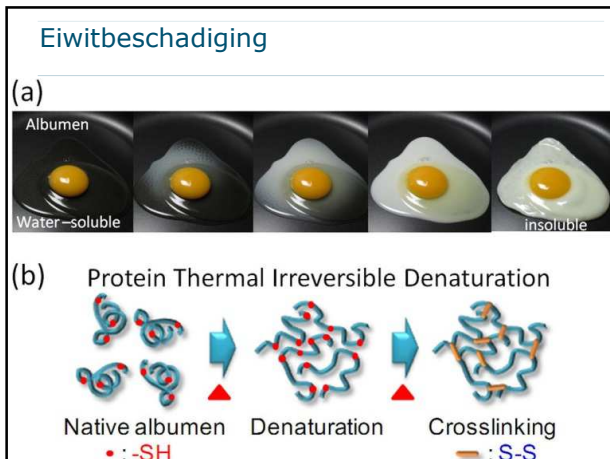
Eiwit

Primary protein structure is sequence of a chain of amino acids

Amino Acids

Amino Acid



Dank voor uw aandacht

Meer informatie?
kasper.hettinga@wur.nl

WAGENINGEN UR For quality of life

12