

Voedseladditieven: sommige mengsels correleren met een hoger risico op type 2-diabetes

Een studie van het Inserm uitgaande van de 'NutriNet-Santé'-cohort leert dat sommige mengsels van voedingsadditieven het risico op type 2-diabetes verhogen. Tot nog toe heeft men voedingsadditieven altijd apart geëvalueerd. Deze studie heeft de gecombineerde effecten geanalyseerd van vijf voedseladditieven, die vaak samen in sterk bewerkte voedingsmiddelen worden aangetroffen.

In een studie bij meer dan 100 000 volwassenen die gedurende gemiddeld 7,7 jaar werden gevolgd, hebben de vorsers vastgesteld dat twee van die mengsels correleerden met een hogere incidentie van diabetes, ongeacht de voeding en de levenswijze: een mengsel van emulgatoren (carraghenanen, gewijzigd zetmeel ...), een bewaarmiddel en een kleurstof, die in veel industrieel bereide producten zitten, zoals sauzen en melkdesserts, en een mengsel van zoetstoffen, kleurstoffen, aanzurende middelen en coatings, dat typisch in frisdrank en suikerhoudende dranken wordt aangetroffen.

Volgens de studie, die is gepubliceerd in Plos Medicine, kunnen er interacties optreden tussen additieven (synergetische en antagonistische). Dat treedt dus de richtlijnen bij die aanraden het gebruik van niet-essentiële additieven te beperken.

Aangezien het een observatieonderzoek is, kan niet worden uitgemaakt of het al dan niet gaat om een oorzakelijk verband, maar dat zou dus toch een modificeerbare risicofactor zijn bij de preventie van type 2-diabetes.

Hier klikken om er meer over te vernemen.