



De bakkerijsector kiest resoluut voor de gezondheid van de Belgische bevolking. De inname van jodium is te laag in ons land. Een onzichtbaar probleem dat echter ernstige gezondheidsrisico's oplevert, vooral voor zwangere vrouwen en baby's. Het tekort kan al voor een groot stuk opgevangen worden door gejodeerd zout in onze producten te gebruiken in plaats van gewoon keukenzout. Daarom heeft VeBIC het voortouw genomen en met alle partijen in de bakkerijsector een convenant ondertekend waarin overeengekomen is om het gebruik van gejodeerd zout aan te bevelen. Niet alleen de bakkers nemen hun verantwoordelijkheid, ook de leveranciers zetten hun schouders 'onder het convenant.

Convenant voor gebruik gejodeerd zout

De ondertekenaars van het convenant zullen, ieder op hun eigen terrein, alles in het werk stellen en de nodige stappen ondernemen om het gebruik van jodiumverrijkt zout aan te moedigen bij hun Belgische leden voor wat hun activiteiten op het Belgisch grondgebied betreft.

De gevolgen van een jodiumtekort

Een tekort aan jodium kan leiden tot een groot aantal verschillende aandoeningen afhankelijk van de leeftijd waarop het tekort ontstaat. De meest bekende en zichtbare aandoening is een vergrote schildklier, beter bekend als struma of krop. Deze kan moeilijkheden geven bij het ademen of slikken. Tijdens de zwangerschap kan een ernstig tekort aan jodium leiden tot cretinisme, wat onder andere gekenmerkt wordt door een onomkeerbare vertraagde fysieke en geestelijke ontwikkeling. Een licht jodiumtekort kan de oorzaak zijn van lusteloosheid, vermoeidheid, verminderde eetlust, vertraagde hartslag, depressiviteit en een geringere vruchtbaarheid.

Waarom brood?

Brood is het meest aangewezen product om via gejodeerd zout het jodiumtekort bij de Belgische bevolking in te perken of zelfs helemaal weg te werken. Een techniek die overigens al met succes in verschillende landen wordt toegepast. Redenen hiervoor zijn in willekeurige volgorde:

- Brood is essentieel in een gezond voedingspatroon
- Hoge penetratie: 90% van de Belgische bevolking verklaarde in 2007 op een gemiddelde dag minstens 1 maal

brood gegeten te hebben.

- Brood is met 25% de belangrijkste bron voor de dagelijkse aanvoer van zout
- Er is geen smaakverschil t.o.v. het gebruik van keukenzout
- Een aanzienlijk percentage van de Belgische bakkers gebruikt nu reeds gejodeerd zout
- Het prijsverschil met keukenzout is verwaarloosbaar
- Het gebruik van gejodeerd zout vergt geen aangepast productieproces
- Het gebruik van gejodeerd zout heeft geen invloed op de korst- en kruimvorming

Opgepast: geen meergebruik!

We moeten een belangrijke kanttekening maken bij het gebruik van jodiumverrijkt zout. Dit is namelijk geen "gezond" zout, maar zout met een toegevoegde waarde. De wet blijft ook hier 2% zout op de droge stof of 1,7% zout op de bloem. Je mag er dus niet meer van gebruiken. Ter vergelijking: het is niet omdat je auto op biobrandstof rijdt dat je daarom sneller mag rijden. Meer info op pagina 13.



Conclusie

Gebruikt u nog steeds gewoon keukenzout? Informeer dan even bij uw leverancier, want door eenvoudigweg om te schakelen naar gejodeerd zout draagt u, zonder meerkost, actief bij tot de gezondheid van uw klanten.

Geert Merckaert