

Nu ook
ongezoet

Ontdek de pure smaak van amandelen

Alpro Amandeldrink Ongezoet is 100% plantaardig en gemaakt op basis van de beste amandelen, die op een verantwoorde manier zijn geteeld en geoogst. Deze Amandeldrink bevat geen toegevoegde suikers, geen smaak- en kleurstoffen of conserveermiddelen en sluit ideaal aan bij het advies voor een gevarieerde en gezonde levensstijl. Alpro Amandeldrink Ongezoet bevat slechts 26 calorieën per glas (200 ml), weinig verzadigde vetten, geen lactose of soja en is een bron van calcium, vitamine B12, D en E*.

Alpro Amandeldrink Ongezoet is verkrijgbaar in een 1L verpakking in het lang houdbare schap van de supermarkt.

Genoeg variatie voor iedereen

Naast Amandeldrink Ongezoet, is er ook Amandeldrink Original, Hazelnoot- en Rijstdrink. Lekker om te drinken als heerlijk tussendoortje of als toevoeging aan een favoriet recept.

Kijk voor meer informatie en wetenschappelijke achtergronden over plantaardig eten op onze nieuwe health care professional website www.alpro.com/healthprofessional/nl.



stay curious
enjoy plant power



* Vitamine E helpt je lichaam te beschermen tegen oxidanten. Een gevarieerde en evenwichtige voeding en een gezonde levenswijze zijn belangrijk voor een goede gezondheid.

DE PASSIE VAN...

NAAM: ANDRIES OLIE
GEBORTE DATUM: 10-09-1983
WOONPLAATS: AMSTERDAM
FUNCTIE: MANAGER VOEDING EN GEZONDHEID
BIJ KENNISCENTRUM SUIKER & VOEDING EN LID
VAN DE NEDERLANDSE ACADEMIE VAN
VOEDINGSWETENSCHAPPEN.



Andries Olie: 'Ik zou graag meer onderzoek willen zien naar genterapie'

HOE BENT U IN DE VOEDINGSWERELD TERECHT GEKOMEN?

'Na het behalen van mijn vwo-diploma wist ik niet zo goed wat ik wilde gaan doen. Nadat ik zag hoe twee agenten een agressieve dief arresteerden, kwam ik op het idee om bij de politie te gaan. Daar ben ik uiteindelijk 3,5 jaar gebleven. Toch wilde ik graag doorstuderen; ik ben toen Voeding en Gezondheid gaan studeren aan Wageningen University. Ik heb mijn studie hier afgerond met een Master in Nutritional Physiology and Health Status. Tijdens mijn studie heb ik nog een semester in Amerika gevolgd over genetica, en in mijn laatste jaar heb ik drie maanden stage gelopen in India. Hier deed ik onderzoek naar de effecten van ijzerrijke mungboon en vitamine C-rijke guave op de groei, ziekte en het gewicht van Indiase schoolkinderen. Na het afronden van mijn studie in 2011 kon ik aan de slag bij de VU voor de 'Voedselbankstudie', een onderzoek met als doel om cliënten van de voedselbank te stimuleren gezondere voedselkeuzes te maken en daarmee het voedingspatroon te optimaliseren. Ondertussen had ik nog een applicatie lopen voor een trai-

neeship bij de Europese Commissie. Deze werd goedgekeurd, waarna ik een half jaar als stagiair bij de Food and Veterinary Office in Ierland heb gewerkt: een mooie periode. Na terugkomst kon ik gelukkig weer aan de slag met het voedselbankproject terwijl ik verder zocht naar een baan. Toen kwam de vacature voor manager voeding en gezondheid bij Kenniscentrum suiker & voeding voorbij en daar ben ik nu sinds september 2013 werkzaam.'

WAT HOUDT UW HUIDIGE WERK IN?

'Het lezen en beoordelen van nieuwe studies over suiker en gezondheidsgerelateerde onderwerpen. Ook spelen wij als kenniscentrum een rol in het communiceren van nieuwe informatie over suiker aan gezondheidsprofessionals via position papers, factsheets, gastcolleges en multimedia. Hierbij vind ik het van groot belang dat de informatie die wordt overgebracht correct en op wetenschappelijk niveau is. Verder heeft Kenniscentrum suiker & voeding onderzoekers van Wageningen University gevraagd een voedingsmiddelentabel gericht op suikers te ontwikkelen. Met die nieuwe tabel is onder-

andere duidelijk geworden hoeveel sacharose (suiker) en fructose Nederlanders eten. Uitkomsten van dit onderzoek zijn eind 2013 naar buiten gebracht en op dit moment wordt geanalyseerd wat het aandeel toegevoegde suikers is.'

WAT ZOU U NOG ONDERZOCHT WILLEN ZIEN?

'Ik zou graag meer onderzoek willen zien naar genterapie. Hoe kunnen mensen door middel van genterapie geholpen worden bij erfelijke ziekten? Verder vind ik onderzoeken naar gezonde veroudering interessant. Wat ik voor de toekomst belangrijk vind, is meer en betere samenwerking tussen landen. Via een multidisciplinaire samenwerking kunnen onderzoeken veel uitgebreider en grootschaliger worden aangepakt. Een goed voorbeeld hiervan is het EU-project 'MooDFOOD'. Hier bundelen verschillende partijen op de VUmc/VU campus met dertien andere Europese partners hun expertise op het gebied van voeding, consumentengedrag, psychiatrie en preventieve psychologie om te onderzoeken wat de rol is van voeding bij depressie.'