

# Ruiken en proeven in tijden van Corona..

Sanne Boesveldt

UHD Sensoriek en Eetgedrag, afdeling Humane Voeding en Gezondheid, Wageningen University, NL



# Reukverlies bij COVID-19.. Wat is er aan de hand??

- Half Maart: eerste verhalen over reukverlies door patienten en artsen

# Reukverlies bij COVID-19.. Wat is er aan de hand??

- Half Maart: eerste verhalen over reukverlies door patienten en artsen
- Eind Maart: Global Consortium for Chemosensory Research (GCCR) opgezet
  - >600 wetenschappers, artsen, patientenverenigingen
  - >50 landen



## PARTICIPATE IN THE GCCR STUDIES

We are conducting world-wide scientific studies to assess the possible relationships between respiratory illness (e.g. COVID-19, influenza or the common cold) and their effects on smell & taste.

You can take two studies. A survey and a self-check with items that you can find in your home. Click on the language of your choosing to know more!

DANSK	DEUTSCH	ENGLISH
ESPAÑOL	FRANÇAIS	ITALIANO
NEDERLANDS	NORSK	PORTUGUÊS

# Reukverlies bij COVID-19.. Wat is er aan de hand??

- Half Maart: eerste verhalen over reukverlies door patienten en artsen
- Eind Maart: Global Consortium for Chemosensory Research (GCCR) opgezet
  - >600 wetenschappers, artsen, patientenverenigingen
  - >50 landen
- Begin April: vragenlijst online (Engels)
- Eind April: vragenlijst NL online
  - >45.000 deelnemers wereldwijd
  - >30 languages available
  - ~7.000 deelnemers NL (!!)

# GCCR vragenlijst

- Mensen die afgelopen 2 weken last hebben gehad van luchtweginfectie
- Wat is er aan de hand met reuk en smaak bij COVID-19?
- Is dit anders dan bij andere luchtweginfecties ('reguliere' griep of verkoudheid)?
  
- Demografische gegevens
- COVID-19 diagnose
- Overige symptomen
- Zelfgerapporteerd reuk, smaak, prikkeling, verstopte neus
- Voor, Tijdens, Na luchtweginfectie





GLOBAL CONSORTIUM  
FOR CHEMOSENSORY RESEARCH

- Om deel te nemen aan het onderzoek (vragenlijst en self-check): <https://gcchemosensr.org/>
- Videoclip over de GCCR: <https://youtu.be/53GEN4bHmm4>
- Videoclip voor patienten: <https://youtu.be/IlCbftCUuw>

# Global Consortium for Chemosensory Research

ACCEPTED MANUSCRIPT

## More than smell – COVID-19 is associated with severe impairment of smell, taste, and chemesthesis <sup>FREE</sup>

Valentina Parma, Kathrin Ohla, Maria G Veldhuizen, Masha Y Niv, Christine E Kelly, Alyssa J Bakke, Keiland W Cooper, Cédric Bouysset, Nicola Pirastu, Michele Dibattista, Rishemjit Kaur, Marco Tullio Liuzza, Marta Y Pepino, Veronika Schöpf, Veronica Pereda-Loth, Shannon B Olsson, Richard C Gerkin, Paloma Rohlfs Domínguez, Javier Albayay, Michael C Farruggia, Surabhi Bhutani, Alexander W Fjaelstad, Ritesh Kumar, Anna Menini, Moustafa Bensafi, Mari Sandell, Iordanis Konstantinidis, Antonella Di Pizio, Federica Genovese, Lina Öztürk, Thierry Thomas-Danguin, Johannes Frasnelli, Sanne Boesveldt, Özlem Saatci, Luis R Saraiva, Cailu Lin, Jérôme Golebiowski, Liang- Dar Hwang, Mehmet Hakan Ozdener, Maria Dolors Guàrdia, Christophe Laudamiel, Marina Ritchie, Jan Havlíček, Denis Pierron, Eugeni Roura, Marta Navarro, Alissa A Nolden, Juyun Lim, K L Whitcroft, Lauren R Colquitt, Camille Ferdenzi, Evelyn V Brindha, Aytug Altundag, Alberto Macchi, Alexia Nunez-Parra, Zara M Patel, Sébastien Fiorucci, Carl M Philpott, Barry C Smith, Johan N Lundström, Carla Mucignat, Jane K Parker, Mirjam van den Brink, Michael Schmuker, Florian Ph S Fischmeister, Thomas Heinbockel, Vonnie D C Shields, Farhoud Faraji, Enrique Santamaría, William E A Fredborg, Gabriella Morini, Jonas K Olofsson, Maryam Jalessi, Noam Karni, Anna D'Errico, Rafieh Alizadeh, Robert Pellegrino, Pablo Meyer, Caroline Huart, Ben Chen, Graciela M Soler, Mohammed K Alwashahi, Antje Welge-Lüssen, Jessica Freiherr, Jasper H B de Groot, Hadar Klein, Masako Okamoto, Preet Bano Singh, Julien W Hsieh, Danielle R Reed, Thomas Hummel, Steven D Munger, John E Hayes ✉, GCCR Group Author

*Chemical Senses*, bjaa041, <https://doi.org/10.1093/chemse/bjaa041>

**Published:** 20 June 2020 **Article history** ▼



PDF

■ Split View

“ Cite

🔑 Permissions

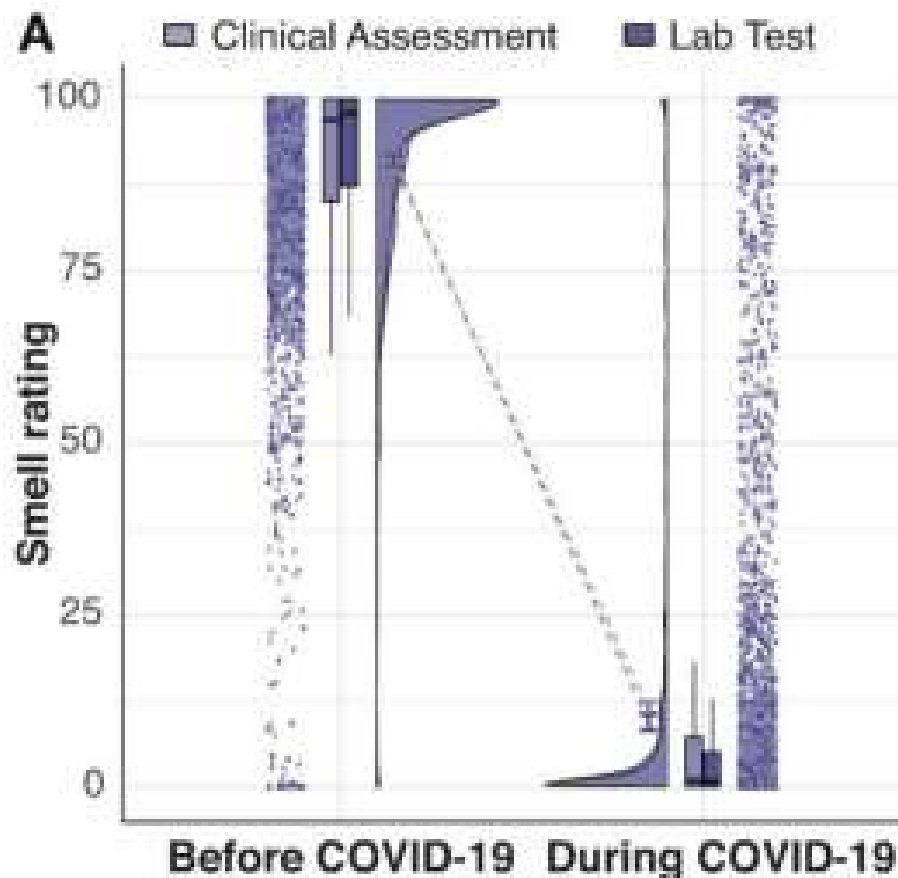
🔗 Share ▼



WAGENINGEN UNIVERSITY

WAGENINGENUR

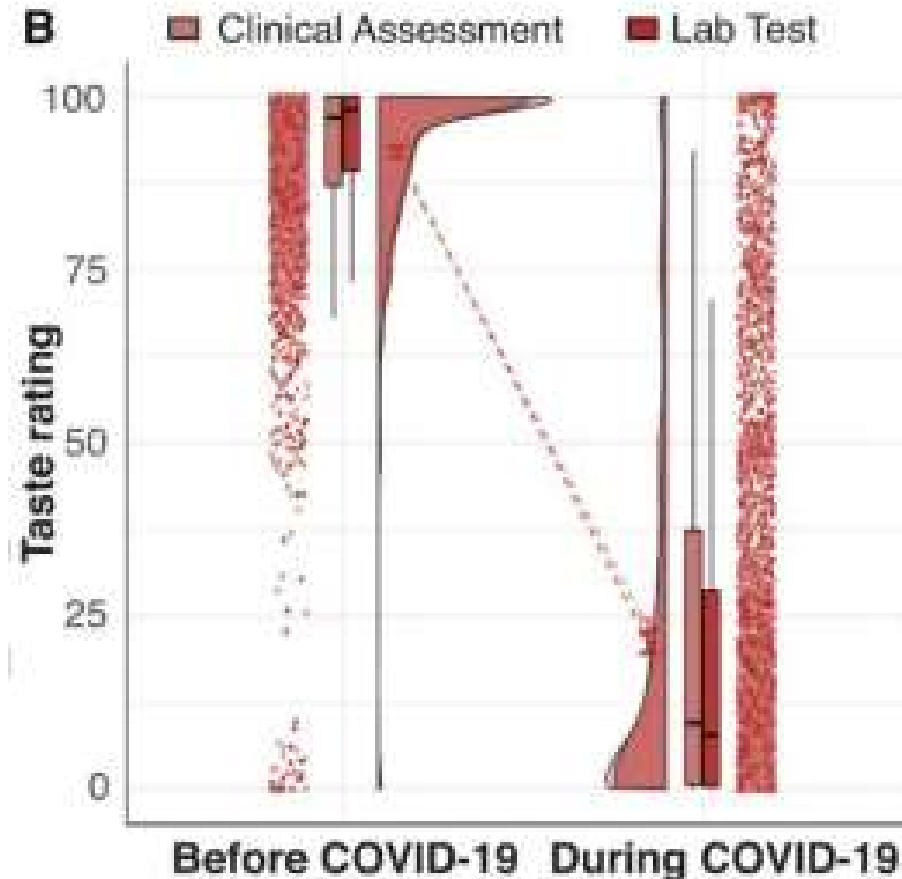
# Ernstig reukverlies bij COVID-19



~4000 patienten met COVID-19 diagnose  
(1<sup>e</sup> 11 dagen van de vragenlijst)

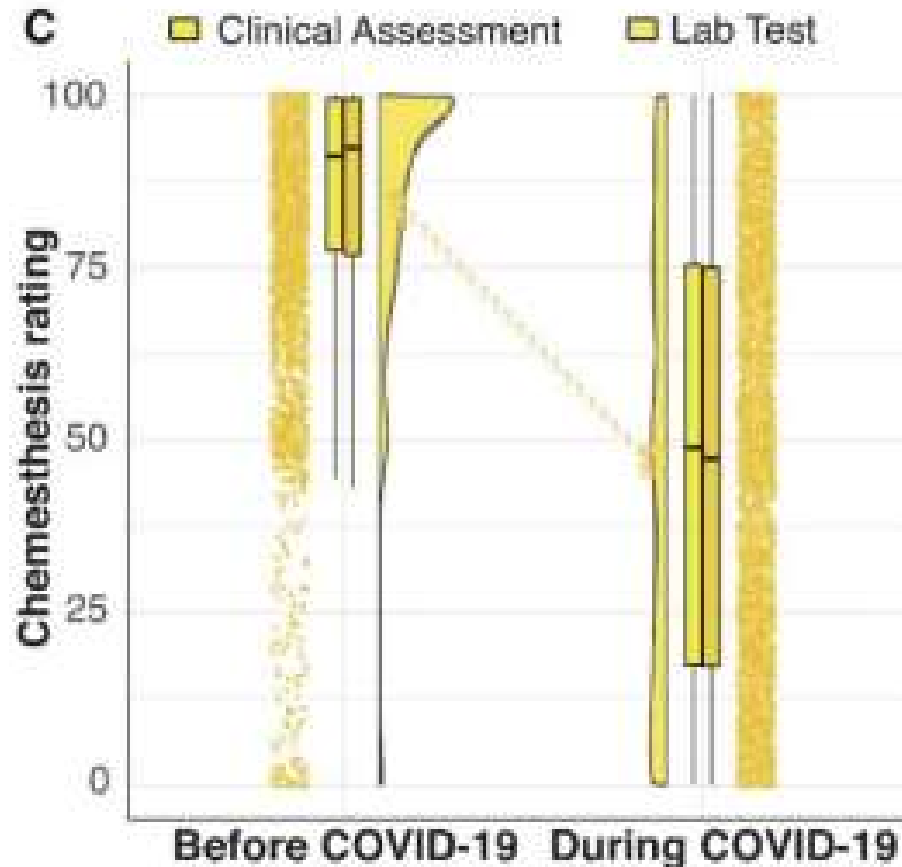


# Ook smaakverlies bij COVID-19



~4000 patienten met COVID-19 diagnose  
(1<sup>e</sup> 11 dagen van de vragenlijst)

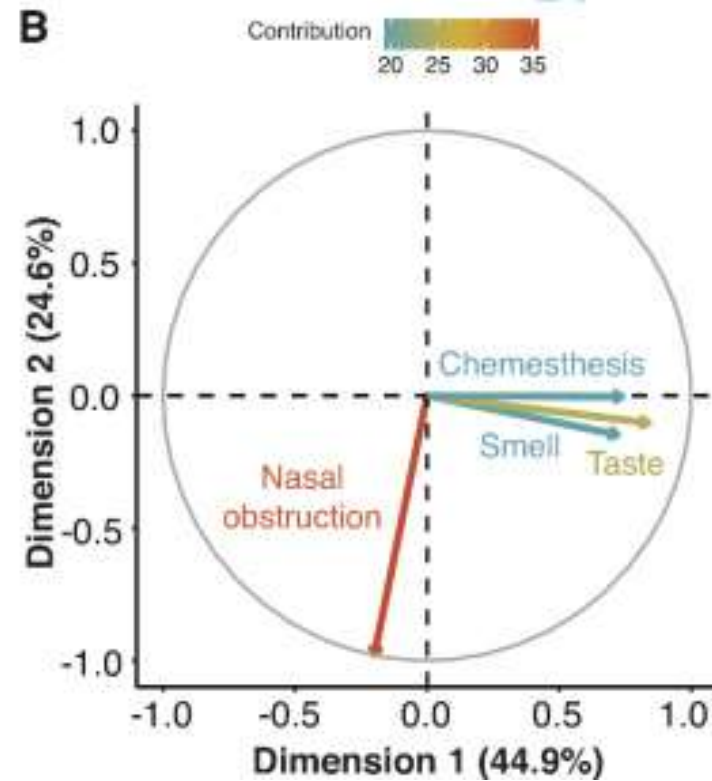
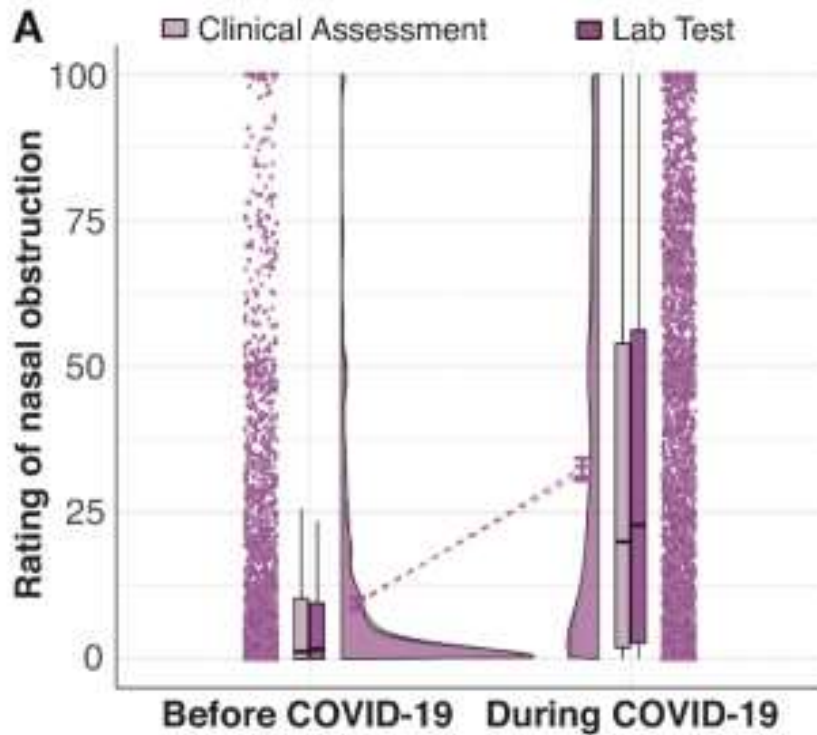
# En verlies van 'prikkeling' bij COVID-19



~4000 patienten met COVID-19 diagnose  
(1<sup>e</sup> 11 dagen van de vragenlijst)



# Hangt niet samen met een verstopte neus



# Reukverlies bij COVID-19, anders dan bij 'reguliere' griep of verkoudheid

- Niet alleen ernstig reukverlies, maar ook smaak en 'prikkeling'
- Hangt niet samen met verstopte neus

→ Ander mechanisme?

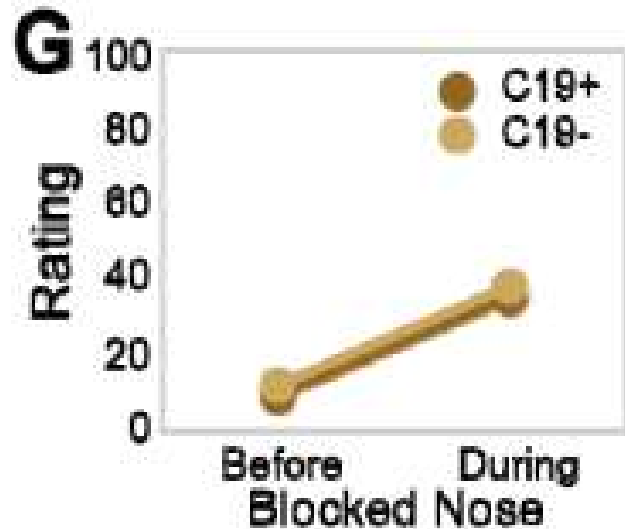
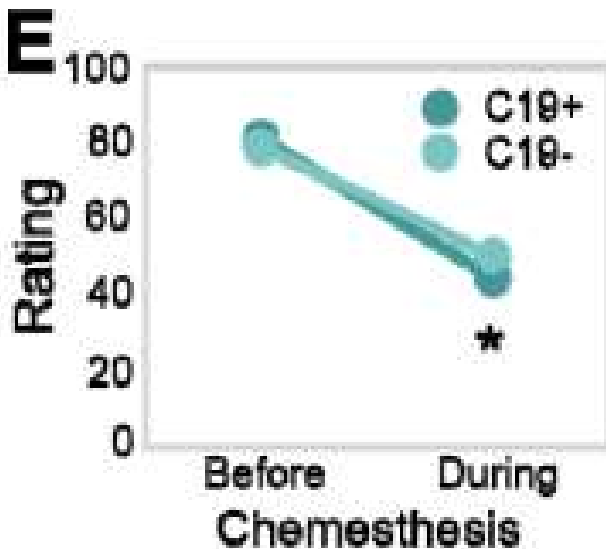
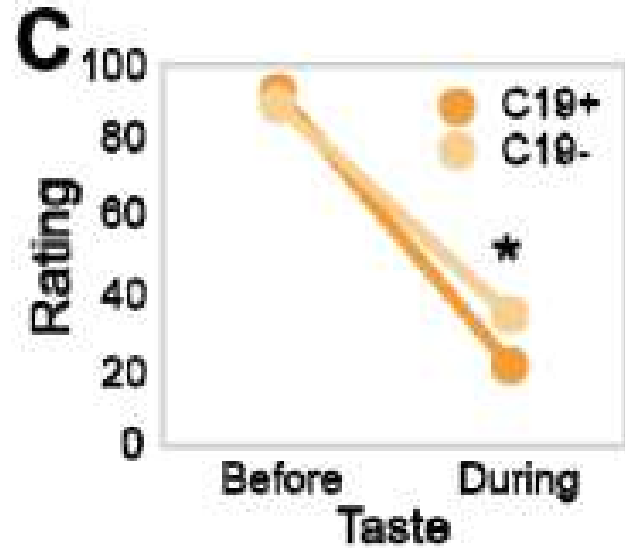
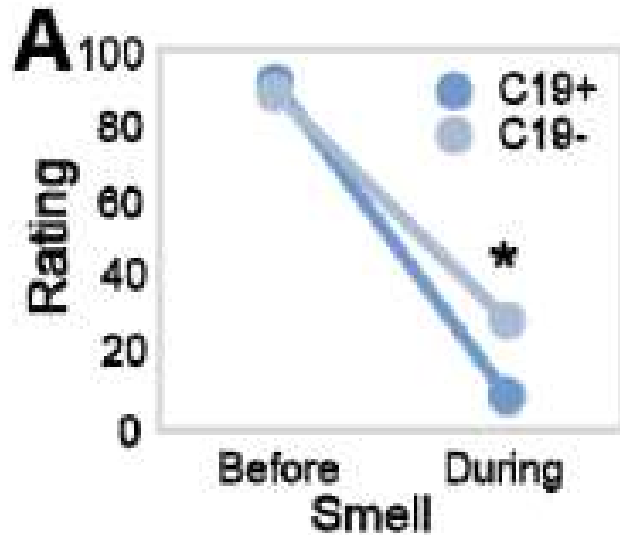
# Reukverlies bij COVID-19, anders dan bij 'reguliere' griep of verkoudheid

- Niet alleen ernstig reukverlies, maar ook smaak en 'prikkeling'
- Hangt niet samen met verstopte neus

→ Ander mechanisme?

- Sinds Mei toegevoegd aan RIVM symptomenlijstje

# Replicatie van de data in groter sample



# Recent reukverlies is beste voorspeller voor COVID-19

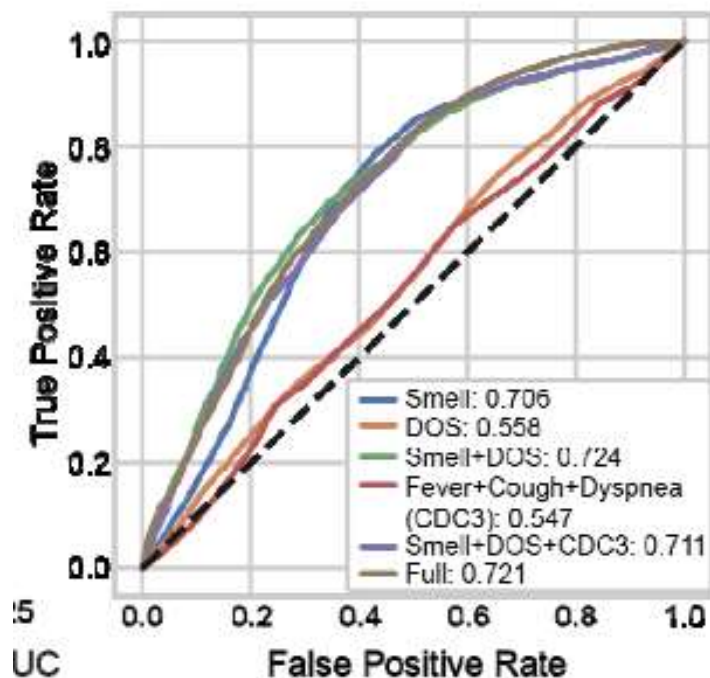
> medRxiv. 2020 Jul 26;2020.07.22.20157263. doi: 10.1101/2020.07.22.20157263. Preprint

## Recent smell loss is the best predictor of COVID-19: a preregistered, cross-sectional study

Richard C Gerkin, Kathrin Ohla, Maria Geraldine Veldhuizen, Paule V Joseph, Christine E Kelly, Alyssa J Bakke, Kimberley E Steele, Michael C Farruggia, Robert Pellegrino, Marta Y Pepino, Cédric Bouysset, Graciela M Soler, Veronica Pereda-Loth, Michele Dibattista, Keiland W Cooper, Ilja Croijmans, Antonella Di Pizio, M Hakan Ozdener, Alexander W Fjaeldstad, Cailu Lin, Mari A Sandell, Preet B Singh, V Evelyn Brindha, Shannon B Olsson, Luis R Saraiva, Gaurav Ahuja, Mohammed K Alwashahi, Surabhi Bhutani, Anna D'Errico, Marco A Fornazieri, Jérôme Golebiowski, Liang-Dar Hwang, Lina Öztürk, Eugeni Roura, Sara Spinelli, Katherine L Whitcroft, Farhoud Faraji, Florian Ph S Fischmeister, Thomas Heinbockel, Julien W Hsieh, Caroline Huart, Iordanis Konstantinidis, Anna Menini, Gabriella Morini, Jonas K Olofsson, Carl M Philpott, Denis Pierron, Vonnie D C Shields, Vera V Voznessenskaya, Javier Albayay, Aytug Altundag, Moustafa Bensafi, María Adelaida Bock, Orietta Calcinoni, William Fredborg, Christophe Laudamiel, Juyun Lim, Johan N Lundström, Alberto Macchi, Pablo Meyer, Shima T Moein, Enrique Santamaría, Debarka Sengupta, Paloma Paloma Domínguez, Hüseyin Yanık, Sanne Boesveldt, Jasper H B de Groot, Caterina Dinnella, Jessica Freiherr, Tatiana Laktionova, Sajidxa Mariño, Erminio Monteleone, Alexia Nunez-Parra, Olagunju Abdulrahman, Marina Ritchie, Thierry Thomas-Danguin, Julie Walsh-Messinger, Rashid Al Abri, Rafieh Alizadeh, Emmanuelle Bignon, Elena Cantone, Maria Paola Cecchini, Jingguo Chen, Maria Dolors Guàrdia, Kara C Hoover, Noam Karni, Marta Navarro, Alissa A Nolden, Patricia Portillo Mazal, Nicholas R Rowan, Atiye Sarabi-Jamab, Nicholas S Archer, Ben Chen, Elizabeth A Di Valerio, Emma L Feeney, Johannes Frasnelli, Mackenzie Hannum, Claire Hopkins, Hadar Klein, Coralie Mignot, Carla Mucignat, Yuping Ning, Elif E Ozturk, Mei Peng, Ozlem Saatci, Elizabeth A Sell, Carol H Yan, Raul Alfaro, Cinzia Cecchetto, Gérard Coureaud, Riley D Herriman, Jeb M Justice, Pavan Kumar Kaushik, Sachiko Koyama, Jonathan B Overdeest, Nicola Pirastu, Vicente A Ramirez, S Craig Roberts, Barry C Smith, Hongyuan Cao, Hong Wang, Patrick Balungwe, Marius Baguma, Thomas Hummel, John E Hayes, Danielle R Reed, Masha Y Niv, Steven D Munger, Valentina Parma



# Recent reukverlies is beste voorspeller voor COVID-19





# Er valt meer uit te zoeken..

- Duur, progressie, herstel??

## GCCR

Global Consortium for  
Chemosensory Research

---

### DOE MEE AAN DE GCCR ONDERZOEKEN!

Vragenlijst

- Ik ben op dit moment ziek door een luchtwegaandoening (COVID-19, griep, verkoudheid)
- Ik ben in de afgelopen 2 weken ziek geweest door een luchtwegaandoening (COVID-19, griep, verkoudheid)
- Ik ben meer dan 2 weken geleden ziek geweest door een luchtwegaandoening (COVID-19, griep, verkoudheid)

Self-check

- Ik ben ziek geweest en nu wil ik mijn reuk- en smaakvermogen volgen
- Ik wil mijn reuk- en smaakvermogen volgen

# Er valt meer uit te zoeken.. Self-check

## Smell & Taste Check

### SMELL

For example, smelling flowers, soap, or garbage.

\* Thinking about **the last 6 months**, rate your typical sense of **smell**.

To move the slider, click on the scale and drag the slider to the desired position.



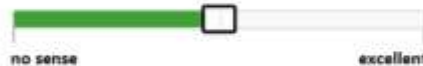
\* Thinking about **in the last 6 months**, have you experienced any of the following?

- Inability to smell (no smell at all)
- Smells were less strong than typical
- Smells were different than typical (the quality of smell changed)
- I could smell things that weren't there (smelled burning when there was no fire)
- Sense of smell fluctuated (came and went)
- None of the above

### TASTE

For example, sweet, sour, salty, bitter or savory/umami in your mouth (but not the flavor of food during eating).

\* Thinking about **the last 6 months**, rate your typical sense of **taste**.



\* Thinking about **the last 6 months**, have you experienced changes to any of the specific tastes listed below?

- Sweet
- Salty
- Sour
- Bitter
- Savory/Umami
- No change

## Smell & Taste Check

### Get ready for the Smell & Taste Check!



You can measure your sense of smell, taste and other sensations in your nose and mouth at home by smelling and tasting 5 items that you can find in your household. It will take approximately 10-15 minutes.

Previous

Next



WAGENINGEN UNIVERSITY

WAGENINGEN UR

# Er valt meer uit te zoeken.. Self-check

## Smell & Taste Check

From **each of the 4 groups** below, please select and gather **one item** that is normally found in your household.

Select those items that will be available over the coming weeks. If you repeat the check, please try to use the same items.

### Scented cosmetics or detergents

- skin lotion
- laundry detergent
- shampoo or conditioner
- perfume
- scented soap
- oil for body or hair care
- sunscreen

### Spices, herbs or food ingredients

- asafoetida
- oyster or fish sauce
- fennel seeds
- garam masala
- ginger
- kaffir lime
- cardamom
- coconut oil
- coriander seeds
- cumin
- caraway
- turmeric
- lavender
- nutmeg

- oregano
- panch phoron
- rose oil
- rosemary
- sesame oil
- soy sauce
- cinnamon

### Fruits, fruit juice or vegetables

- pineapple
- apple
- apricot
- banana
- strawberry
- green or spring onion
- melon or watermelon
- bell pepper (not spicy)
- peach
- orange
- cucumber
- tomato
- lemon

### Other items

- freshly roasted toast or bread
- crisps or chips
- canned fish
- peanut butter
- smoked food (lamb or fish or other)
- coffee
- cheese
- cat food
- biscuits or cookies
- dried seafood
- chocolate
- chocolate spread (for example, Nutella)
- shoe cream
- tea
- joss-stick or frankincense
- cigarette butts or ashtray

Which item have you selected from the category **scented cosmetics or detergents**?

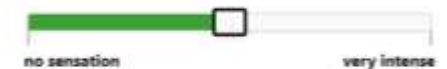
shampoo or conditioner

To smell, bring the item to your nose and sniff normally 1-3 times.



\* Rate the **smell** intensity.

If you cannot smell the item at all, please move the slider all of the way to the left.



Did it smell different than typical (did the quality of the smell change)?

- Yes
- No



# Er valt meer uit te zoeken.. Self-check

## Part 2: Other sensations in your **nose**.

For example, cooling from Eucalyptus or stinging or burning from mustard.



Please select and gather 1 item from the list below. You will be asked to smell it and rate the intensity of the cooling, tickling, stinging, or burning sensation.

Please select and gather **1 of the following items**:

- vinegar
- mustard
- horseradish
- Vicks Vaporub® or Camphor or Eucalyptus oil

Previous

Next

## Part 3: Taste (sweet, sour, salty, bitter)



Please select and gather 4 of the items listed below. You will be asked to taste them and rate the intensity of the taste.

Please gather the following **4 items**:

- sugar or sweetener
- salt
- vinegar (any kind but balsamic) or lemon or lime juice (fresh or bottled)
- coffee (beans, grounds, instant powder) or black or green tea leaves (tea from a tea bag is fine)

Please also gather **a teaspoon and a glass of water**.

Previous

Next

## Other sensations in your **mouth**

For example, burning from chili, cooling from mint, or tingling from carbonated beverages.



Please select and gather 1 item from the list below. You will be asked to place it in your mouth and rate the intensity of the cooling, tickling, stinging, or burning sensation.

Please select and gather **1 of the following items**:

- hot mustard
- horseradish
- wasabi
- chili pepper (fresh / ground / dried)
- ginger (fresh / ground)
- hot sauce (1 to 3 drops)
- carbonated water (normal sip)
- mint candy

Previous

Next

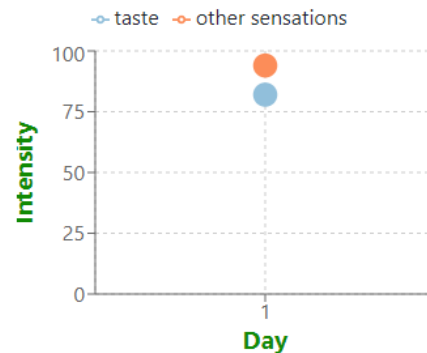
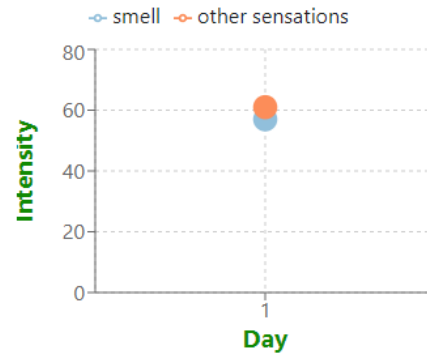


# Er valt meer uit te zoeken.. Self-check

## Smell & Taste Check

Take a look at your check results!

We have computed scores for smell, taste, and other sensations in your nose and mouth.



# Factsheet over eetgedrag bij reuk/smaakverlies en corona

## Reuk- en smaakverlies door corona

**Reuk- en smaak Centrum**

Verlies van reuk en smaak is een veel genoemd symptoom na besmetting met het coronavirus. Het komt voor bij symptombestanden met hoest, moeheid, maar ook na een COVID-19 opname door slijmvliesbeschadiging van corona (COVID-19). Verminderd reuk- en smaakvermogen kan leiden tot verminderde eetlust en voedingsname. Goede begeleiding in de voedingszorg kan de voedingsname stimuleren. Volledige tekort aan gezond kunnen blijven eten, ook voor patiënten met reuk- en smaakverlies, is juist in 'normale' van belang. Deze factsheet geeft concrete tips hierop.

Het reuk- en smaakverlies ontstaat doordat het coronavirus effect heeft op het centrale zenuwstelsel. Dit is ook bekend van andere virussen. Uit wetenschappelijk onderzoek is nog weinig bekend over reuk- en smaakverlies door het coronavirus en de tijd die nodig is voor herstel. Het Global Consortium for Chemoreceptor Research (GCCR), waarin Wageningen University & Research actief is, is onderzoek gestart. Met een vragenlijst wordt data verzameld over de besmetting van het virus in combinatie met het verlies van reuk en smaak. Via de Engelstalige Facebookpagina van GCCR delen veel mensen hun ervaringen met reuk- en smaakverlies, door (ernstige) corona. Deze berichten laten zien dat het herstel van reuk en smaak langzaam verloopt en enkele weken kan duren. Ook worden de gevolgen op de dagelijkse voedingsname in kaart gebracht.

**Vragenlijst**  
GCCR doet onderzoek naar de relatie tussen het reuk- en smaakverlies en het coronavirus door middel van een wereldwijd uitgeoefte vragenlijst. Dr. Sonja Boesveldt, Wageningen University & Research en Reuk- en smaakcentrum\*, is onderzoeksleider in Nederland. De Nederlandse versie wordt spoedig beschikbaar op de GCCR-website. Kijk hier vast voor de vragen <https://bit.ly/37sM9Yj> en volg ontwikkelingen via:  
Website: <https://gcr-research.com/> Twitter: @GCCResearchNL  
Facebook: <https://www.facebook.com/GCCResearchNL/>

**Beleving**  
Hoe je eten smaakt, wordt bepaald door verschillende factoren: reuk, smaak, textuur, temperatuur, scherpte/pittigheid en uiterlijk. Als reuk en smaak wegvalen, kan dit de ervaring van eten verstoren. Door meer aandacht te geven aan de andere factoren kan een positieve beleving van voeding gestimuleerd worden.

**Voedingstekort**  
Als het reuk- en smaakverlies bij patiënten langer aanhoudt, kan dit leiden tot een verminderde voedselname met mogelijk gewichtverlies en ondervoeding tot gevolg. Dit belemmert een goed herstel na ziekte, zoals bijvoorbeeld bij COVID-19. Het vraagt om een goede monitoring hierop en specifiek advies van jou als zorgprofessional om de voedingsname te stimuleren. De praktische tips uit deze factsheet helpen je daarbij.

**Reuk en smaakcentrum\***  
In 2019 is het Reuk- en smaakcentrum\* opgericht, een initiatief van de Alliantie Voeding in de Zorg. Het centrum bundelt kennis en ervaring in onderzoek en behandeling van reuk- en smaakstoornissen van Wageningen Universiteit en Ziekenhuis Gelre Valley. Het Reuk- en smaakcentrum\* is uniek in Europa.

**Zie achterzijde voor tips**

REUK- EN SMAAKVERLIES DOOR CORONA - 18 APRIL 2020 [WWW.ALLIANTIEVOEDING.NL](http://WWW.ALLIANTIEVOEDING.NL)

## Tips bij reuk- en smaakverlies

**Algemeen**

- Experimenteer met de hiervoor genoemde factoren die een rol spelen in de beleving. Wat voor de één werkt, werkt voor de ander niet.
- Eet met aandacht, neem u bewust van wat u eet en besteed hier aandacht aan.

**Uiterlijk en temperatuur**

- Zorg dat de maaltijd op een mooie manier is gepresenteerd en dat de factoren uiterlijk en temperatuur optimaal zijn.
- Gebruik verschillende kleuren in een maaltijd. Het helpen zorgen voor een aantrekkelijker maaltijd.
- Wanneer een maaltijd is het puntje van smaakverlies verminderen te gebruiken. Zo kan je bijvoorbeeld een warme soep of een warme drank met een beetje zout.

**Textuur**

- Vraag mogelijk problemen toe aan een zacht, vaak vloeibaar product of een stukje van een gerechtje of
- Gebruik groenten in kleine, kleine stukjes
- Kies voor vloeibare producten, zoals soepen en purees, maar ook voor vloeibare producten, maar deze in kleine en gemakkelijk te slikken porties.
- Probeer zelf vloeibare producten te gebruiken. Sommige mensen kunnen een vloeibaar product, zoals soep, ook in kleine porties eten. Het juist eten van vloeibare producten is niet, ook al moet de maaltijd een beetje in kleine porties.
- Gebruik zelf vloeibare producten, zoals soep, maar ook voor vloeibare producten, maar deze in kleine en gemakkelijk te slikken porties.
- Gebruik zelf vloeibare producten, zoals soep, maar ook voor vloeibare producten, maar deze in kleine en gemakkelijk te slikken porties.
- Probeer zelf vloeibare producten te gebruiken. Sommige mensen kunnen een vloeibaar product, zoals soep, ook in kleine porties eten. Het juist eten van vloeibare producten is niet, ook al moet de maaltijd een beetje in kleine porties.

**Reuk en Smaak**

- Bemadruk de basissmaken: zoet, zout, zuur, bitter en umami (hartig). Bij een reukstoornis zijn deze smaken namelijk nog wel waarneembaar.
- Kruidenten en specerijen zijn goede hulpmiddelen om smaken te versterken. Zo wordt de smaak van tomaat bijvoorbeeld versterkt door wat zout toe te voegen. Ook zout is een smaakversterker, maar echter niet teveel zout toe. Dit kan leiden tot andere verhoogde bloeddruk en hart- en vaatziekten.
- Verschillende kruiden brengen een meer uitgesproken smaak als u ze roosterd en daarna vermaal. In een vijzel. Hiervoor zijn bijvoorbeeld koriander en koriander erg geschikt.
- Kruidenten worden in de Aziatische keuken gebruikt als smaakversterker. Sommige mensen vinden dit kruid erg pittig om te gebruiken in hun maaltijden.

**Scherpte/Pittigheid**

- Gebruik een kleine hoeveelheid zout door een saladedressing.
- Vraag scherpe saus toe bijvoorbeeld currysaus of pittig, of
- Een scherpe yoghurt is een goede aanvulling op een scherpe curry.
- Maakd wordt door sommige patiënten als pittige toevoeging ervaren van verschillende maaltijden. Denk ook eens aan een like maaltijd op de kaas (een toetsing).
- Makjes nodig geven scherpe van een maaltijd.

Deze informatie wordt aangeboden door Alliantie Voeding in de Zorg voor het project Goede Zorg voor de Reuk- en smaakcentrum\* wordt mede mogelijk gemaakt door het Reuk- en smaakcentrum\* Mail: [reukensmaak@wur.nl](mailto:reukensmaak@wur.nl) of voor vragen, aanpak, of meer informatie: [www.reukensmaakcentrum.nl](http://www.reukensmaakcentrum.nl)

**Reuk- en smaak Centrum** **WAGENINGEN** **UNIVERSITEIT**

REUK- EN SMAAKVERLIES DOOR CORONA - 18 APRIL 2020 [WWW.ALLIANTIEVOEDING.NL](http://WWW.ALLIANTIEVOEDING.NL)





# Online campagne reuksmaakstoornis.nl



Reuk- en  
smaakverlies  
na COVID-19

[reuksmaakstoornis.nl](http://reuksmaakstoornis.nl)

## Persbericht

### **50% van de coronapatiënten kampt met reuk- of smaakverlies: patiëntenvereniging start campagne om lotgenoten samen te brengen**

Gemiddeld heeft zo'n 50% van de coronapatiënten te maken met reuk- en/of smaakverlies. Hoewel dit bij een deel van de mensen binnen een paar weken herstelt, is er een grote groep die veel langer te maken heeft met dit verlies. Voor deze groep start patiëntenvereniging Reuksmaakstoornis.nl vanaf 16 september een online campagne.

Met deze campagne wil Reuksmaakstoornis.nl - de Nederlandse patiëntenvereniging voor mensen met een reuk- en smaakstoornis - hen een betrouwbare informatiebron bieden. Daarnaast voorziet de vereniging ook in de behoefte om vragen te kunnen stellen, ervaringen te delen en lotgenoten te treffen.

#### **Belangrijkste vragen**

Door middel van een [besloten groep op Facebook](#), een eigen YouTube-kanaal en promotie via LinkedIn wil de patiëntenvereniging mensen die reuk- of smaakverlies ervaren na besmetting met het coronavirus samenbrengen. In samenwerking met ervaringsdeskundigen, wetenschappers en medici is er informatie verzameld en zijn de belangrijkste vragen die men na reuk- of smaakverlies heeft op een rijtje gezet. Wat kun je bijvoorbeeld zelf doen om het herstel van je reukvermogen te bevorderen?

#### **Samenwerking met KNO-vereniging en Reuk- en smaakcentrum**

De informatie die gedeeld wordt, is in samenwerking met de KNO-vereniging, wetenschappers van het Reuk- en smaakcentrum in Ede en de reukpoli van het Reinier de Graaf Gasthuis in Delft tot stand gekomen en gebaseerd op recent onderzoek en wetenschappelijke bevindingen. Zo is er een FAQ opgesteld, waarin veelgestelde vragen van coronapatiënten met betrekking tot reukverlies beantwoord worden. Ook zijn er aan de hand van korte filmpjes interviews gehouden met wetenschappers, kno-artsen en ervaringsdeskundigen.

#### **Reuksmaakstoornis.nl**

Reuksmaakstoornis.nl is de Nederlandse patiëntenvereniging voor mensen met een reuk- en smaakstoornis. Ze bestaat dit jaar 20 jaar en is opgericht door ervaringsdeskundigen met als doel het organiseren van lotgenotencontact en het delen van ervaringen. Er worden jaarlijks diverse dagen, workshops en activiteiten georganiseerd waarop leden bij elkaar komen. Ook heeft de vereniging nauw contact met kno-artsen en wetenschappers, waardoor ze altijd op de hoogte is van de laatste ontwikkelingen rondom reuk- en smaakstoornissen.

Bedankt voor  
uw aandacht!

En veel dank aan  
Valentina Parma  
en de GCCR

Meedoen aan het  
onderzoek?

[https://gcchemosensr.org/  
surveys/nl/](https://gcchemosensr.org/surveys/nl/)

