

## Wil jij van voeding en vitaliteit je vak maken?

De bètawereld Voeding & Vitaliteit omvat uiteenlopende opleidingen die je door heel Nederland kunt volgen, zowel op hbo- als universitair niveau. Welke opleiding bij jou past en of je kiest voor hbo of universiteit, hangt af van je vooropleiding, je interesses en welk beroep je in de toekomst uit wilt oefenen. In grote lijnen:

hbo	universiteit (wo)
<ul style="list-style-type: none"><li>• je krijgt tijdens de opleiding meer coaching en begeleiding</li><li>• praktijkgericht</li><li>• hbo'ers werken mee aan (een onderdeel van) een project</li><li>• hbo leidt op tot het doen van toegepast onderzoek</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• vraagt zelfstudie en initiatief</li><li>• wetenschappelijk (abstract en theoretisch)</li><li>• wo'ers leiden en bedenken vaak projecten</li><li>• wo leidt breed en met een vooral wetenschappelijke focus op</li></ul>

Een hbo-opleiding en een universitaire studie geven je allebei een goede startpositie op de arbeidsmarkt.

Op onze site vind je:

- een studiegids met alle opleidingen in chemie, life sciences en procestechniek
- een beroepengids

- info over open dagen
- info over de arbeidsmarkt
- en een test die je online kunt doen om te zien of een chemische studie bij jou past

Kijk voor meer informatie op  
→ [www.exactwatjezoekt.nl](http://www.exactwatjezoekt.nl)

→ Biotechnoloog Laurens werkt bij DSM met de modernste robots. Je leest er meer over op [www.exactwatjezoekt.nl](http://www.exactwatjezoekt.nl)



### Patatje zonder

Misschien lijken de verhalen in deze folder – chips met minder vet, eten met minder zout – voor jou nog een beetje ver weg. Opletten op wat je eet is meer iets voor oude mensen, toch? Maar in de praktijk zou het

kunnen betekenen dat je in de toekomst geen patatje met, maar zonder krijgt. Dus met minder vetten, minder zout en minder zetmeel. Of dat ook minder lol betekent? Hm... daar zijn de geleerden het nog niet over eens.

# Zet je tanden in de wereld van Voeding & Vitaliteit!



HBO & Universiteit

Exact wat je zoekt! is een samenwerking tussen Stichting C3, AkzoNobel, DOW Benelux BV, DSM, KNCV, NWO-CW/ACTS, Shell Nederland BV, het Domein Applied Science, VAPRO/Kenniscentrum PMLF, VNCI en alle scheikunde- en hieraan gerelateerde opleidingen aan de Nederlandse universiteiten.

© Stichting C3, Hilde Bos, 2011  
Projectcoördinatie: Stichting C3, Hilde Bos  
Teksten en interviews: L05!, Marijke Thomas  
Vormgeving: T4design, Liesbeth Thomas  
Foto's: Fotolia & iStockfoto  
Druk: Bestenzet bv, Zoetermeer



[www.exactwatjezoekt.nl](http://www.exactwatjezoekt.nl)

Mensen zijn zich steeds bewuster van hun gezondheid en van wat ze eten. Is het niet te vet? Te zoet? Of misschien wel te zout? Zijn er manieren om lang vitaal of zelfs eeuwig jong te blijven? Gelukkig zijn er allerlei professionals op het gebied van voeding en vitaliteit die daarin meedenken. Zij doen onderzoek naar andere productiemethoden, komen met producten die ons lichaam net dat beetje extra kunnen bieden en houden hun blik strak op de toekomst gericht. Want ook ons eten gaat met zijn tijd mee...

Voeding en gezondheid zijn veel ingewikkelder dan je zou denken. We eten te veel, te gehaast of heel ongezond en krijgen steeds minder beweging. Tegelijkertijd zijn er nog altijd landen waar mensen te

weinig, te eenzijdig of zelfs helemaal geen voedsel hebben. Het is dan ook niet zo gek dat er steeds meer behoefte is aan deskundigen op het gebied van voeding & vitaliteit. Die bijvoorbeeld testen of producten wel doen wat ze beweren – krijg je echt meer energie van een sportdrankje? Mensen die de voedselproductie in ontwikkelingslanden proberen te verbeteren, of specialisten die zich intensief bezighouden met de relatie tussen voeding en gezondheid. Voeding & vitaliteit is dan ook een enorm breed vakgebied dat grote impact heeft op ons leven van alledag.

Er zijn in Nederland verschillende hbo- en wo-opleidingen in Voeding & Vitaliteit. Je leest er op onze site meer over!

### Robin Spelbrink:

"Ik werk bij Solanic aan projecten om waardevolle componenten uit de resten van de aardappelzetmeelproductie te halen. Vroeger werd bij de zetmeelwinning uit aardappelen het afval gewoon in de sloot gedumpt. Dat was natuurlijk niet ideaal en daarom werd aardappelafval later opgekookt tot een soort

veevoer. Dit loste wel het afvalprobleem op, maar was erg energieverwendend. Aardappelleiwitten hebben allerlei goede eigenschappen. Daarom is er veel onderzoek gedaan naar het winnen van deze eiwitten en het verwerken ervan in menselijke voeding. Een specifieke aardappelleiwitfractie kan bijvoorbeeld melk- of ei-eiwit vervangen

als schuimmiddel in slagroom. Zo doe je dus iets zinnigs met 'afval'! Mijn werk is elke dag anders en ik leer steeds nieuwe dingen. En het blijft leuk om te zien dat je ideeën echt gebruikt worden!"

➔ Meer weten over Robins werk? Je leest het op [www.exactwatjezoekt.nl](http://www.exactwatjezoekt.nl)



**Maak kennis met...**



**Naam:** Robin Spelbrink  
**Leeftijd:** 31  
**Opleiding:** #0 Scheikunde  
**Ik werk bij:** AVLBB / Solanic  
**Wat ik nooit zal eten:** levende dieren; en er zijn regionale gerechten die mij onsmakelijk of wreed lijken, zoals huitlacoche, hakarl of casu marzu




**Maak kennis met...**



**Naam:** Carol Mosca  
**Leeftijd:** 29  
**Opleiding:** BSc in Food Engineering (Brazilië); MSc in Food Science (VS)  
**Ik werk als:** promovendus (AIO) aan de Wageningen University  
**Wat ik nooit zal eten:** insecten!  
 In sommige culturen heel gewoon, maar zo avontuurlijk ben ik toch niet...

### Carol Mosca:

"Ik werk aan een project dat de mogelijkheden onderzoekt om de hoeveelheden suiker en zout in voedingsproducten te verminderen, zonder de smaak aan te tasten. We weten dat onze gezondheid wordt beïnvloed door onze eetgewoonten, en dat een uitgebalanceerd eetpatroon belangrijk is. In westerse landen bestaat er een groeiende vraag naar gezonder voedsel met minder vet, zout en suiker. Er zijn al veel gezonde producten te krijgen, maar de smaak is daarbij vaak een remmende factor.

Daarom is er veel interesse in de ontwikkeling van gezonde producten die de consument wel wil kopen. Tegelijkertijd kampen mensen in ontwikkelingslanden met ondervoeding en tekorten aan voedingsstoffen. Ik denk dat we oplossingen kunnen vinden voor die heel verschillende voedingsproblemen. Dat maakt mijn werk zo leuk: het gevoel dat ik mijn kennis en expertise kan gebruiken om anderen te helpen!"

➔ Carol vertelt meer over haar onderzoek op [www.exactwatjezoekt.nl](http://www.exactwatjezoekt.nl)

### Sanne van Rijn:

"Ik werk bij TNO als research-analist met een robot die het maag-darmkanaal nabootst. Het model wordt aangestuurd door een computer en kan verschillende parameters zoals lichaamstemperatuur en de afscheiding van maagzuur, gal en enzymen nabootsen. Zo kunnen we de

vertering van eten en medicijnen onderzoeken. Veel mensen hebben tegenwoordig weinig tijd om uitgebreid en gezond te koken. Voedingsmiddelenfabrikanten springen daarop in door allerlei verrijkte producten te ontwikkelen. Deze *functional foods*, zoals yoghurt met extra vezels, zouden tekorten moeten compenseren. Ik denk dat we dat soort producten in de toekomst steeds meer zullen zien. Zelf probeer ik toch zoveel mogelijk gezond en afwisselend te koken. Ik eet liever verse vis dan margarine waar extra vetzuren aan toegevoegd zijn. Ook pak ik liever een appel dan een fruitdrankje."

➔ Sanne's collega Lisette werkt ook bij TNO Kwaliteit van Leven, en test daar of producten echt doen wat de fabrikanten beweren. Lees haar ervaringen op [www.exactwatjezoekt.nl](http://www.exactwatjezoekt.nl)



**Maak kennis met...**



**Naam:** Sanne van Rijn  
**Leeftijd:** 26  
**Opleiding:** HBO Biologie en Medisch Laboratoriumonderzoek  
**Ik werk bij:** TNO Kwaliteit van Leven  
**Wat ik nooit zal eten:** orgaanvlees, insecten

