

Nanotechnologie een bedreiging voor ons voedsel



De voedselindustrie doet veel onderzoek naar nanotechnologie. Nanosensoren kunnen waarschuwen voor besmetting of bederf. Nieuw verpakkingsmateriaal doodt bacteriën. Andere nanotechnieken geven smaak, maar geen calorieën aan het eten.

Mijn vraag is zitten wij hier op te wachten en is dit geen deze nanotechnologie een bedreiging voor ons voedsel?

Wat is nanotechnologie

Nanotechnologie is de techniek die het mogelijk maakt te werken met deeltjes van nanometers, afkorting nm, een miljardste van een meter. Deel een menselijk haar door 80.000 en je hebt ongeveer de grootte van één nanodeeltje.

Door op nano niveau te werken kunnen ze op molecuul niveau weer nieuwe dingen maken. En nieuwe eigenschappen geven aan onder meer producten.

Waarom zou je in 's hemelsnaam nanotechnologie in voeding willen stoppen?

Nanotechnologie is kunstmatig en ik als consument wil juist natuurlijke voeding, **zonder toevoegingen**. Bovendien loop je het risico dat achteraf nanotechnologie niet zo veilig is als wordt aangenomen en hoe krijg je het dan weer uit je lijf?

Volgens onderzoek van het [RIVM](#) worden nano-toepassingen al gebruikt in alle fases van de voedselproductieketen. Toch bestaat grote onzekerheid over mogelijke risico's van

nanotechnologie in de levensmiddelenindustrie.

Volgens de levensmiddelenindustrie heeft nanotechnologie vele voordelen

- Dankzij de nanotechnologie eten we morgen design voedsel, door vorming van moleculen en atomen.
- De producten van de toekomst passen hun kleur, smaak of voedingsstoffen aan de smaak of de gezondheidsbehoeften van de consument.

Nogmaals ik zit hier niet op te wachten. Het is duidelijk gebleken in de afgelopen tijd dat we juist minder, of helemaal geen, toevoegingen in onze voeding moeten stoppen. Simpelweg omdat het daar niet beter van wordt.

Het zou heel goed zijn dat op iedere verpakking duidelijk aangegeven staat wat er in zit, welke [E-nummers](#) of er wel of geen nanotechnologie in wordt gebruikt enz enz. Daar zit nu zet het probleem, de [machtige lobby van de voedingsindustrie](#) weet steeds te voorkomen dat dit gebeurt. Ik vind dat als je dan zo zeker bent van je toevoegingen zet het er dan gewoon om.

Het is niet verplicht om aan te geven dat er nanotechnologie wordt gebruikt en er wordt geschat dat er nu al 300 nano voedingsproducten beschikbaar zijn op de markt wereldwijd. In Nederland zo'n 190 waarvan niet alleen maar in voeding.

Zorgen over nanotechnologie

Zo heb je bijvoorbeeld nanozilver, dat foute bacteriën zou moeten doden. In Nederland uitte [Stichting Natuur en Milieu](#) haar zorgen over het gebruik van nanozilver. De nanozilverdeeltjes kunnen bijvoorbeeld in het rioolwater terecht komen. Het rioolwaterzuiveringssysteem [kan hierdoor](#) verstoord raken. Het is niet duidelijk of dit een reëel gevaar is.

Ook is onduidelijk wat verdere milieugevolgen zijn van de verspreiding van nanozilver. Niet alle bacteriën zijn immers schadelijk. Nanozilver zou ook 'goede' bacteriën kunnen doden. De milieustichting roept daarom op tot meer onderzoek naar de risico's en effecten van antibacterieel zilver. Bron: [rathenu.nl](#)

Nanodeeltjes zijn reactiever, mobieler en waarschijnlijk giftiger voor mens en milieu dan grotere deeltjes. Wetenschappelijke onderzoek heeft aangetoond dat veel soorten nanodeeltjes kunnen resulteren in vorming van vrije radicalen die kanker kunnen verwekken, DNA-mutatie en zelfs celdood. Koolstofnanodeeltjes bleken hersenenbeschadiging te veroorzaken bij forelbaars, een diersoort die door de regelgevende instanties wordt aanvaard als model voor ecotoxicologische effecten.

In het rapport van 2004 erkende de Britse Royal Society de grote risico's van nanotoxiciteit en deed de aanbeveling dat "ingrediënten in de vorm van nanodeeltjes een volledig veiligheidsonderzoek moeten ondergaan door de relevante wetenschappelijke raadgevende instantie voordat ze worden goedgekeurd voor gebruik in producten".

Sommige nanodeeltjes – met name koolstofnanobuisjes – zouden mogelijk DNA-schade kunnen veroorzaken met kans op kanker. Ook zouden nanodeeltjes zich kunnen ophopen in de cellen van planten, dieren en mensen. Bron: [wijwordenwakker.org](#)

Conclusie

Zeg jij het maar wel of geen nanotechnologie in onze voeding, of eigenlijk waar dan ook? Als ik dit zo lees dan weet ik het wel geef mij maar gewone **gezonde verse voeding** gemaakt door [Moeder Natuur](#) i.p.v. voeding uit een laboratorium. Ik weet ook niet wat voor ons de positieve kanten zouden moeten zijn aan deze technologie, maar goed dat moet ieder voor zich uitmaken

Dit zijn 2 bekende E-nummers waar nanotechnologie inzit:

- Nano-titanium dioxide (E171)
- Nano-silica (E551)

Shares

- -

[Facebook](#)

- -

[Twitter](#)

- -

[Google+](#)

- -

[LinkedIn](#)

- -

[Pinterest](#)

- -

[Tumblr](#)

- -

[Gmail](#)

- -

[Uitprinten](#)

Gezondheid & Voeding