

Het effect van orale blootstellingsduur op ad libitum inname van tomatensoep

Gepubliceerd: 12-04-2010 Laatste bijgewerkt: 15-05-2024

We willen het effect bepalen van orale blootstellingsduur in combinatie met zoutintensiteit op de ad libitum inname van tomatensoep.

Ethische beoordeling	Goedgekeurd WMO
Status	Werving gestopt
Type aandoening	Overige aandoening
Onderzoekstype	Interventie onderzoek

Samenvatting

ID

NL-OMON35037

Bron

ToetsingOnline

Verkorte titel

Exposure

Aandoening

- Overige aandoening

Synoniemen aandoening

overgewicht, zwaarlijvigheid

Aandoening

obesitas

Betreft onderzoek met

Mensen

Ondersteuning

Primaire sponsor: Wageningen Universiteit

Overige ondersteuning: NWO/STW, Campina, CSM, Danone Vitapole, Friesland Nutrition, Unilever

Onderzoeksproduct en/of interventie

Trefwoord: ad libitum inname, blootstellingsduur, orale blootstelling, zout intensiteit

Uitkomstmaten

Primaire uitkomstmaten

Ad libitum inname van de tomatensoep van de korte orale blootstellingstijd vergeleken met de lange orale blootstellingstijd van een soep met lage en hoge zoutintensiteit.

Secundaire uitkomstmaten

- 1) Hapgrootte en eetsnelheid in de zelf-gereguleerde conditie (conditie 3).
- 2) "Appetite ratings" (o.a. aangenaamheid, hunger, vol, dorst-scores) voor, tijdens en na consumptie
- 3) De individuele zout -tolerantie, zout-sensitiviteit en PROP-taster status

Toelichting onderzoek

Achtergrond van het onderzoek

Studies hebben aangetoond dat de duur van voedsel in de mond, de orale blootstellingsduur, een effect heeft op verzadiging binnen een maaltijd. Dit is alleen aangetoond in zoete producten en niet bij hartige/zoute producten. Het proeven van een zoete smaak veroorzaakt een "cephalic phase response" (dat zijn de metabole en endocrine responses die het lichaam geeft na eerste contact met voedsel) die anders is dan het proeven van een zoute smaak. Het proeven een zoete smaak wordt eveneens gezien als een sterke voorspeller van energie. Deze effecten zouden het effect van de orale blootstellingsduur op verzadiging kunnen hebben versterkt. Het is de vraag of orale blootstellingsduur apart een effect heeft op verzadiging of dat orale blootstellingsduur alleen effect heeft met een aan energie-geassocieerde smaak. Om het effect van orale blootstellingsduur in combinatie met zout op verzadiging te onderzoeken, zullen we in deze studie laag energetische tomatensoepen gebruiken met twee

verschillende zout intensiteiten.

Doel van het onderzoek

We willen het effect bepalen van orale blootstellingsduur in combinatie met zoutintensiteit op de ad libitum inname van tomatensoep.

Onderzoeksopzet

Een 3 X 2 cross-over interventie studie met twee soorten soep (een met lage zout intensiteit en een met hoge zout intensiteit) en drie verschillende condities. Conditie 1 is een lange orale blootstellingsduur (kleine happen, snel tempo), conditie 2 is een korte orale blootstellingsduur (grote happen, langzaam tempo) en conditie 3 houdt een vrije eetsnelheid en vrije hapgrootte in (te bedienen door de deelnemer zelf). Conditie 1 en 2 hebben zijn op die manier ontworpen dat ze dezelfde eetsnelheid hebben (g/min).

Onderzoeksproduct en/of interventie

Ad libitum inname van de lange orale blootstellingsduur (index-behandeling) wordt vergeleken met de ad libitum inname van de korte orale blootstellingsduur (referentie behandeling).

Inschatting van belasting en risico

De studie is niet-therapeutisch voor de deelnemers. Het risico voor deelname aan dit onderzoek is verwaarloosbaar en in vergelijking met andere studies kan de belasting voor de deelnemers als laag worden gezien. Er worden geen invasieve metingen gedaan.

Contactpersonen

Publiek

Wageningen Universiteit

Bomenweg 2
6703 HD Wageningen
Nederland

Wetenschappelijk

Wageningen Universiteit

Bomenweg 2
6703 HD Wageningen
Nederland

Locaties

Landen waar het onderzoek wordt uitgevoerd

Netherlands

Deelname eisen

Leeftijd

Volwassenen (18-64 jaar)
65 jaar en ouder

Belangrijkste voorwaarden om deel te mogen nemen (Inclusiecriteria)

mannen
niet-rokend
leeftijd: 18-35 jaar
gezond (beoordeeld door de deelnemer)
BMI tussen 18.5 - 25 kg/m².

Belangrijkste redenen om niet deel te kunnen nemen (Exclusiecriteria)

een score van <5 op een 9-punts schaal voor aangenaamheid van tomatensoep
schildklierafwijkingen
nierafwijkingen
het volgen van dieten in de afgelopen twee maanden
"restraint" eetgedrag

Onderzoeksopzet

Opzet

Type:	Interventie onderzoek
Onderzoeksmodel:	Cross-over
Blinding:	Open / niet geblindeerd
Controle:	Geen controle groep
Doel:	Algemeen wetenschappelijk

Deelname

Nederland	
Status:	Werving gestopt
(Verwachte) startdatum:	19-04-2010
Aantal proefpersonen:	60
Type:	Werkelijke startdatum

Ethische beoordeling

Goedgekeurd WMO	
Datum:	12-04-2010
Soort:	Eerste indiening
Toetsingscommissie:	METC Wageningen Universiteit (Wageningen)

Registraties

Opgevolgd door onderstaande (mogelijk meer actuele) registratie

Geen registraties gevonden.

Andere (mogelijk minder actuele) registraties in dit register

ID: 23284
Bron: NTR
Titel:

In overige registers

Register	ID
CCMO	NL31123.081.09
OMON	NL-OMON23284