



## Het geheim van de mirakelbes ontrafeld



### Meer

De mirakelbes komt van oorsprong voor in West-Afrika, maar wordt ook in Japan gekweekt. Hoewel al honderden jaren bekend is dat deze bes zuur voedsel zoet maakt, blijft een echte doorbraak als natuurlijke zoetstof uit. In de VS mag de werkzame stof in de mirakelbes bijvoorbeeld niet eens los verkocht worden. Boze tongen beweren dat de suikerindustrie achter dat besluit zit.

### De mirakelbes smaakt zelf nergens naar, maar kan de smaak van andere gerechten wel veranderen. Hoe? Dat is nu bekend!

Wanneer mensen de mirakelbes eten dan zullen ze niet direct onder de indruk zijn. De sappen van de bes hebben niet echt een smaak. Maar wanneer u daarna ander voedsel of drinken naar binnen werkt, blijken de sappen van de mirakelbes de smaak daarvan te veranderen. "Bier smaakt als een zoet sap en citroen als een zoete sinaasappel," stelt onderzoeker Keiko Abe.

### Miraculine

Hoe kan de mirakelbes zelfs een uur nadat u deze gegeten hebt er nog voor zorgen dat zuur voedsel zoet smaakt? Abe en zijn collega's beten zich in die vraag vast. Ze ontdekten dat het alles te maken heeft met een proteïne in de mirakelbes: miraculine.

### Smaakpapil

Dit stofje bindt zich aan de smaakpapillen op onze tong die zoete smaken moeten detecteren. Maar het activeert deze smaakpapillen niet. Dat gebeurt pas wanneer een zure smaak onze mond binnenkomt. De proteïnen veranderen van vorm en schakelen de zoete smaakpapillen in. Hierdoor ervaren we het voedsel als heel zoet, terwijl de andere smaken in het voedsel ook bewaard blijven.

### Zoet

Wanneer we het zure voedsel hebben doorgeslikt, blijft miraculine aan de smaakpapillen zitten. Zelfs een uur later kan deze zo zuur voedsel nog zoet laten smaken.

De mirakelbes biedt grote mogelijkheden. Bijvoorbeeld voor mensen met diabetes: zij kunnen zoete smaken proeven zonder dat ze suiker naar binnen hoeven te werken. Dat is ook een handige aanpak voor mensen die af willen vallen, maar geen afscheid kunnen nemen van zoetheid.

*Bron: Caroline Hoek op 27 september 2011 om 11:38 uur*