

YOPA FOR LIFE Nederlandse microbiologen willen met probiotische zuivel de gezondheid van Afrikanen verbeteren

Gezonde yoghurt voor Afrika

Twee Nederlandse microbiologen willen Afrika gezonder maken met probiotische yoghurt. Er draait al een fabriekje in Uganda, maar hun plannen reiken verder.

door Joep Trommelen

Koop een potje probiotische yoghurt in de supermarkt, haal de gezonde bacterie waarvan het patent verlopen is eruit, noem de bacterie Yoba, en zorg dat Afrikanen met chronische diarree en darminfecties erover kunnen beschikken. Met hun stichting *Yoba for Life* brengen de microbiologen professor Remco Kort en Wilbert Sybesma dit al in de praktijk in een klein yoghurtfabriekje in Uganda.

In Zimbabwe laten ze in samenwerking met Wageningen Universiteit de bacterie los op *mutandabota*, een eeuwenoud recept voor een brouwsel van melk en de vruchten uit de baobab-boom. Ook dat moet uiteindelijk een echte onderneming worden.

In Uganda kunnen arme gezinnen straks ook de bacteriestam - *Lactobacillus rhamnosus yoba* - gratis mee naar huis krijgen om er melk mee te laten fermenteren tot gezonde yoghurt. Met geld van de stichting uit Nederland. Remco Kort werkt bij TNO Life Sciences in Zeist en zag dat probiotische yoghurt in het Westen overal te koop zijn, maar dat aan de waarde ervan wordt getwijfeld. „Als iemand gezond is en een goede darmflora heeft, is het effect moeilijk te meten. Het is een feit dat probiotica bij westerse toeristen 'reizigersdiarree' kunnen voorkomen. Dus kwam ik op de gedachte dat ze in Afrika weleens erg nuttig kunnen zijn. Maar niemand daar kan ze kopen.” TNO beloofde zijn idee met een



Yoba for Life deelt gratis probiotische yoghurt uit aan schoolkinderen in Uganda.

foto Bernd Isenberg

prijs voor excellent onderzoek en Kort toog naar het Victoriameer, waar de Canadese hoogleraar Gregor Reid vrouwen al zelf probiotische yoghurt liet maken.

„Een heel sympathiek initiatief. De productie vindt daar wel plaats onder primitieve omstandigheden. Er was geen goede controle op kwaliteit. Die dames doen geweldig werk, maar hebben geen training als microbioloog gekregen.”

Kort beseftte dat hij de zaak, om niet in goede bedoelingen te blijven steken, professioneel moest aanpakken. Hij benaderde een vriend, ook microbioloog en in-

middels werkzaam voor voedingsgigant Nestlé in Zwitserland. „Hij was bezig zijn MBA (*master of business administration*) te halen, en

‘Als iemand een goede darmflora heeft, is het effect moeilijk te meten’

zocht een onderwerp voor een businessplan. Ik zei: dan heb ik een leuke klus!” Het duo plukte de patentvrije bacteriestam letterlijk uit de super-

markt. Het product riep om een goedbekkende naam en dat werd Yoba, van yoghurt en bacterie. Inmiddels maakt een yoghurtfabriekje in Uganda twee keer per week zo'n 100 liter probiotische Yoba-yoghurt. Voedingstechnologen en Rotterdamse studenten bedrijfskunde lopen er nu telkens een half jaar stage om de productie en lokale verkoop van Yoba verder op de rails te zetten. Ze rapporteren aan Kort en Sybesma, die zelf ook via Skype regelmatig een kijkje nemen in de fabriek. Brommertjes zorgen voor de distributie naar lokale markten, waar de yoghurt in *gesealde* plastic zakjes te

Betere darmflora

- De werking van **probiotische yoghurt** zou verbeteren, is in het Westen omstreven. Maar ze kunnen volgens *Yoba for Life* in de derde wereld helpen in de strijd tegen diarree.
- Miljoenen mensen worden jaarlijks getroffen door **chronische diarree**, wat hun productiviteit sterk doet afnemen.
- Iedere **twalf seconden** sterft er volgens de wereldgezondheidsorganisatie WHO een kind aan diarree.
- Ook voor **hiv-geïnfecteerden** kan Yoba een verbetering van de kwaliteit van leven betekenen.
- De stichting *Yoba for Life* werkt nu nog vanuit Nederland met donaties en steun van bedrijven, waaronder **NoorderlandMelk** en een fabrikant van yoghurt-starterculturen.

koop is. Ook zonder koelkast blijft Yoba enkele dagen goed. Handig in de tropen.

Een plaatselijke school krijgt dagelijks gratis yoghurt. *Yoba for Life* wil de probiotica langs meerdere kanalen verspreiden. Er wordt gewerkt aan lang houdbare, gedroogde bacteriën, die mensen in afgelegen oorden gratis krijgen om er thuis yoghurt mee te maken. Door wat yoghurt met melk te mengen, start het fermentatieproces vanzelf. Een proces dat steeds herhaald kan worden. UIRI, de Ugandese TNO, bewaart bij min 80 graden Celsius een grote hoeveelheid bacteriën die ingevlogen zijn. Volgend jaar wordt een beslissend jaar. Dan willen Kort en Sybesma Yoba in Nederlandse supermarkten gaan verkopen. Met de winst hoopt *Yoba for Life* het project in Uganda verder uit te rollen over Afrika. En als het kan het project met het baobab-brouwsel eveneens. „De mensen daar vinden het product met de Yoba bacteriën lekkerder dan dat spul dat ze al duizenden jaren drinken”, lacht Kort.

allemaal politiek

door Frits Bloemendaal

Werk, werk werk. Maar hoe?

Na de eerste aanpassing van het regeerakkoord staat de volgende al voor de deur. Terwijl het kabinet uitgaat van een economische groei van gemiddeld 1,25 procent tot 2017, doemt een nieuwe periode van krimp op, de derde dip in korte tijd. De 1,1 procent krimp van het afgelopen kwartaal is een keiharde waarschuwing voor wat nog kan komen.

Hoewel het nieuwe kabinet wat minder strikte begrotingsregels heeft dan het vorige, zal het met dit soort cijfers niet ontkomen aan nieuwe ingrepen. De grote vraag is welke keuze het dan maakt. Gaat het nog verder bezuinigen en lasten verzwaren, of kiest het voor maatregelen om de economie direct te stimuleren? Het eerste is gezien de houding van het kabinet tot nu toe het meest waarschijnlijk. De VVD heeft nu eenmaal haar

belangrijkste eis binnengehaald dat de begroting op orde moet komen. Dat geeft nauwelijks ruimte om het tekort te laten oplopen.

De gekozen aanpak biedt echter pas op langere termijn soelaas. In het hier en nu verliezen mensen intussen in hoog tempo hun baan, hebben ze veel hogere kosten en doen ze dus wat het Rijk ook zegt te doen: bezuinigen. Daarnaast zijn veel mensen gaan sparen om een buffer op te bouwen tegen slechtere tijden.

Dat heeft dramatische gevolgen voor de bestedingen. Mensen kijken bijvoorbeeld wel uit een huis te kopen en zich (dieper) in schulden te steken, als ze niet eens weten of ze morgen nog een baan hebben. Zolang de onzekerheid zo groot blijft zullen ze de hand op de knip houden. Een Pavlov-reactie van nóg meer bezuinigen en/of lasten verhogen als het tegenzit

zal de neerwaartse spiraal alleen maar versterken. Beter is het om maatregelen te nemen die de economie op korte termijn stimuleren. Ze moeten in de eerste plaats werk opleveren of behouden, want wie werkt draagt premies af en heeft geld om uit te geven. Dat zou een dam kunnen opwerpen tegen de snel oplopende werkloosheid en afnemende bestedingen. Een suggestie voor zo'n maatregel: de aangekondigde verhuurdersheffing dreigt woningcorporaties in grote problemen te brengen. Het geld dat ze met extra huurverhogingen mogen binnenhalen, weegt onvoldoende op tegen wat ze jaarlijks aan heffing moeten betalen. Daardoor hebben ze geen geld om te renoveren en nieuwe woningen te bouwen, met als gevolg meer werkloosheid in de bouw. Kan het Rijk niet met de corporaties afspreken dat de heffing in een fonds

wordt gestort dat vanaf dag één moet worden gebruikt om woningen (versneld) energiezuinig te maken? Dat levert veel werk op, verlaagt de stookkosten voor huurders (die dan meer kunnen uitgeven) en ontlast de corporaties, die geld overhouden om nieuwe woningen te bouwen. Het geld is er dan even niet om het schatkisttekort terug te dringen, maar het komt via bestedingen en premies wel dubbel en dwars terug. En het blijft in Nederland. Het gaat om de denkrichting: hoe doorbreek je de neerwaartse spiraal en creëer je versneld banen zonder dat dit de schatkist te veel schaadt? Heeft u ideeën? Stuur die maar eens in.

Heeft u hét idee voor maatregelen die veel jobs opleveren maar de rijksbegroting niet ver in het rood jagen? Stuur ze naar: nieuws@persdienst.nl