

NWG-lezing op dinsdag 4 november 2025 door **Sanne Boesveldt** (WUR)
(begin lezing 19.45 uur, zaal C 222, 2de verdieping, Forumgebouw, gebouw 102, Wageningen Campus)

Eten met je neus? Proeven met je brein

Dr. Sanne Boesveldt is universitair hoofddocent (associate professor) bij de leerstoel Sensoriek en Eetgedrag binnen de afdeling Humane Voeding en Gezondheid van Wageningen Universiteit. Sinds het begin van haar promotieonderzoek (2004, VU Medisch Centrum, Amsterdam) is zij actief als reuk-wetenschapper. Als postdoctoraal onderzoeker werkte zij aan het Monell Chemical Senses Center (VS), het toonaangevende instituut voor multidisciplinair onderzoek naar geur en smaak. In 2010 vertrok zij naar WUR, waar haar onderzoek zich uitbreidde naar eetgedrag. In 2011 ontving zij een prestigieuze NWO-Veni beurs om de gedragsmatige en neurobiologische mechanismen van door geur opgewekte voedselreactiviteit te onderzoeken. Zij was een van de eersten die een specifiek effect van geuren op eetlust aantoonde, waarmee zij liet zien dat voedselgeuren informatie kunnen overbrengen over de samenstelling van voedsel. In 2018 ontving zij zowel een NWO-Aspasia beurs voor vrouwelijk onderzoekstalent als de AChemS Barry Jacobs Memorial Award voor onderzoek naar de psychofysica van menselijke smaak en geur.

Haar onderzoek richt zich op chemosensorische signalen en hoe deze samenhangen met fysiologische en cognitieve factoren die bepalen óf, wat en hoeveel mensen eten. Binnen dit kader richt haar groep zich op twee belangrijke onderzoekslijnen: de invloed van geuren op eetlustregulatie; veranderingen in geur- en smaakbeleving bij klinische populaties. Met dit werk draagt zij bij aan het ontwikkelen van gezondere en meer plezierige en belonende eetpatronen en daarmee aan een betere kwaliteit van leven. Sanne's onderzoeksmissie is ***“to explore the potential of sensory, to improve eating behavior and quality of life”***.

Eten met je neus? Proeven met je brein

De chemische zintuigen, geur en smaak, spelen een belangrijke rol bij hoe we eten beleven en hoeveel we eten. Dat gebeurt niet alleen tijdens het eten zelf, maar ook al van tevoren – bijvoorbeeld wanneer je eten ruikt of eraan denkt. Ons brein combineert signalen van verschillende zintuigen, zoals geur en smaak, tot één geheel: onze smaakbeleving.

Deze zintuigen kunnen echter veranderen of zelfs verloren gaan, door bijvoorbeeld ziekte. Tijdens de recente Covid-19-pandemie hebben veel mensen aan den lijve ondervonden wat het betekent om geur en smaak te verliezen. In mijn lezing laat ik zien welke rol onze zintuigen en ons brein spelen bij eetgedrag, wat er gebeurt als geur en smaak veranderen, en welke gevolgen dat heeft voor ons eetgedrag, onze voeding en onze kwaliteit van leven.