

## University of Groningen

### Taste and flavor liking

Dalenberg, Jelle Roelof

**IMPORTANT NOTE: You are advised to consult the publisher's version (publisher's PDF) if you wish to cite from it. Please check the document version below.**

*Document Version*

Publisher's PDF, also known as Version of record

*Publication date:*

2016

[Link to publication in University of Groningen/UMCG research database](#)

*Citation for published version (APA):*

Dalenberg, J. R. (2016). *Taste and flavor liking: Neurobiological correlates and behavioral diversity*. [Thesis fully internal (DIV), University of Groningen]. University of Groningen.

**Copyright**

Other than for strictly personal use, it is not permitted to download or to forward/distribute the text or part of it without the consent of the author(s) and/or copyright holder(s), unless the work is under an open content license (like Creative Commons).

The publication may also be distributed here under the terms of Article 25fa of the Dutch Copyright Act, indicated by the "Taverne" license. More information can be found on the University of Groningen website: <https://www.rug.nl/library/open-access/self-archiving-pure/taverne-amendment>.

**Take-down policy**

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

*Downloaded from the University of Groningen/UMCG research database (Pure): <http://www.rug.nl/research/portal>. For technical reasons the number of authors shown on this cover page is limited to 10 maximum.*

# STELLINGEN

Behorende bij het proefschrift

## **Taste and Flavor Liking**

Neurobiological correlates and behavioral diversity

van Jelle R. Dalenberg

1. Groepsgemiddelden geven een incompleet beeld van de werkelijkheid (*hoofdstuk 1, 2*).
2. Het groeperen van typische gedragingen geeft beter inzicht in productwaardering (*hoofdstuk 2*).
3. Emoties opgeroepen door smaak zijn gerelateerd aan smaakangenaamheid en belangrijk voor de voorspelling van voedselkeuze (*hoofdstuk 3, 6*).
4. Asymmetrie in de werking van de insula is onderbelicht (*hoofdstuk 4*).
5. De ventraal prefrontale cortex codeert smaakwaardering (*Hoofdstuk 5, 6*).
6. Bewegingsartefacten in fMRI onderzoek naar smaakverwerking behoeft aandacht.
7. Generaliseerbaarheid van onderzoeksresultaten moet meer prioriteit krijgen.
8. Uitdaging zet aan tot betere studieprestaties.
9. De nadruk op integriteit in de wereld van onderzoek zou vertaald moeten worden naar de voedselsector, zodat de consument beter wordt beschermd.
10. De term "bitterbal" is vlees noch vis.