

University of Groningen

## Starchy foods in the prevention of type 2 diabetes mellitus

Eelderink, Coby

**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:*

2018

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

*Citation for published version (APA):*

Eelderink, C. (2018). *Starchy foods in the prevention of type 2 diabetes mellitus: Effects of food structure and composition on starch digestibility and the postprandial metabolic response*. Rijksuniversiteit 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

## Starchy foods in the prevention of type 2 diabetes mellitus

Effects of food structure and composition on starch digestibility  
and the postprandial metabolic response

1. De verteerbaarheid van zetmeel en de intestinale opnamesnelheid van glucose worden niet altijd weerspiegeld door de postprandiale glycemische respons. *(dit proefschrift)*
2. Met het oog op de metabole kwaliteit van koolhydraten, zouden naast glucose, ook GIP en insuline meegenomen moeten worden in een geoptimaliseerd classificatiesysteem voor complexe, zetmeelrijke producten. *(dit proefschrift)*
3. Een meer compacte broodstructuur geeft na consumptie een meer gematigde postprandiale respons, wat de gezondheid ten goede kan komen en wat vraagt om een meer traditionele manier van brood maken. *(dit proefschrift)*
4. Galzouten lijken een rol te spelen in de glucose-influxonafhankelijke GLP-1-respons. *(dit proefschrift)*
5. Tarweproducten kunnen ook beschikken over de 'rogge-factor'. *(dit proefschrift)*
6. Een simpele manier om de glycemische respons te verlagen is eten doorslikken zonder te kauwen, hoewel deze manier weer andere uitdagingen kent. *(Read NW et al, Swallowing food without chewing—a simple way to reduce postprandial glycaemia. British J Nutrition 1986; 55, 43-47)*
7. Bij het al dan niet consumeren van koolhydraatrijke producten zou men meer aandacht voor kwaliteit dan voor kwantiteit mogen hebben.
8. Leefstijlgerelateerde ziekten, zoals diabetes type 2, zouden in de eerste plaats aangepakt moeten worden met veranderingen in de leefstijl; helaas heeft dit aspect binnen de opleiding Geneeskunde nog een ondergeschikte rol.
9. We stoppen niet met spelen omdat we oud worden, we worden oud omdat we stoppen met spelen. *(George Bernard Shaw – Lift in de Brug UMCG)*
10. Every breath of air we take, every mouthful of food we eat, depends upon a healthy natural world. *(Sir David Attenborough)*
11. Als je wacht tot je er klaar voor bent, wacht je de rest van je leven. *(365 dagen succesvol)*
12. The best things in life are not things. *(unknown)*