



CHINESE MOSTERD

Chinese mosterd is een plant uit de familie Brassicaceae en behoort tot het geslacht Brassica. De zaden (zogenaamde mosterdzaden) van de plant bevatten vluchtige mosterdolie. Door mosterdzaden te persen kan de olie gewonnen worden en kan het gebruikt worden als smaakmaker (in mosterd). Mosterdolie wordt behalve op culinair gebied ook in de geneeskunde gebruikt. Mosterdolie heeft zowel een geneeskrachtige als een giftige werking.

De aard, het ontstaan en het voorkomen

Chinese mosterd (Latijnse benaming/ ontdekker/ ondersoort: Brassica juncea/ Czern, en Coss./ Juncea var. lutea Batalin) is een plantensoort die behoort tot de familie der kruisbloemigen (ook wel mosterdfamilie genoemd; Latijnse benaming Brassicaceae of Cruciferae) en het geslacht kool (Latijnse benaming Brassica). De plant Chinese mosterd bevat zaden (zogenaamde mosterdzaden) die mosterdolie bevatten.



Mosterdzaad



Mosterdolie is een vluchtige, zwavelhoudende verbinding, die ontstaat bij de afbraak van glucosinolaten. Mosterd(olie) is een smaakmaker en bevordert de eetlust en spijsvertering. Mosterdolie wordt in de geneeskunde gebruikt. Het heeft naast een genezende werking tevens een vergiftigende werking.



Chinese mosterd

Mosterd wordt vervaardigd uit gemalen mosterdzaden, azijn, water, suiker en zout. De scherpe smaak van mosterd wordt veroorzaakt door mosterdolie en ontstaat als het enzym myrosinase tijdens de bereiding van de mosterd de glucosinolaten in de mosterdzaden omzetten in mosterdoliën isothiocyannaten (ITC) en vinylthio-oxazolidine (VTO). Daarvoor is de aanwezigheid van water essentieel.

Potentieel gevaar en negatieve effecten

Mosterd wekt door de prikkeling van de reuk en smaakzenuwen en het maagslijmvlies de eetlust op. Tevens wordt de secretie van speeksel en maagsap gestimuleerd wat de spijsvertering bevordert. Hierdoor wordt het verteringsproces versneld. Verder dient mosterd om de smaak en geur van voedermiddelen of medicijnen te verbeteren.

Mosterdolie heeft een prikkelende werking op de huid wat leidt tot een verbeterde doorbloeding met roodheid en gevoel van warmte, maar het kan ook aanleiding geven tot ontsteking en blaarvorming. Daarnaast zijn er dieptewerkingen mogelijk op inwendige organen, zoals verbetering van de ademhaling of versterking en versnelling van de activiteit van het hart.

Voor meer informatie over glucosinolaten; zie het informatiebulletin “Glucosinolaten” op deze website.

Voor meer informatie over vluchtige mosterdolie; zie het informatiebulletin “Vluchtige mosterdolie” op deze website.

Voor meer informatie over vinylthio-oxazolidon; zie het informatiebulletin “Vinylthio-oxazolidon” op deze website.

Beleid Productschap Diervoeder

Zaden en vruchten van de Chinese mosterd en de door verwerking ervan verkregen bijproducten mogen niet in diervoeders voorkomen, tenzij als sporen die niet kwantitatief kunnen worden bepaald.

[GMP 14: PRODUCTNORMEN GMP-REGELING DIERVOEDERSECTOR](#)