

Hydroxytyrosol. A versatile antioxidant from olive oil

Citation for published version (APA):

Rietjens, S. J. (2008). *Hydroxytyrosol. A versatile antioxidant from olive oil*. Maastricht University. <https://doi.org/10.26481/dis.20080918sr>

Document status and date:

Published: 01/01/2008

DOI:

[10.26481/dis.20080918sr](https://doi.org/10.26481/dis.20080918sr)

Document Version:

Publisher's PDF, also known as Version of record

Please check the document version of this publication:

- A submitted manuscript is the version of the article upon submission and before peer-review. There can be important differences between the submitted version and the official published version of record. People interested in the research are advised to contact the author for the final version of the publication, or visit the DOI to the publisher's website.
- The final author version and the galley proof are versions of the publication after peer review.
- The final published version features the final layout of the paper including the volume, issue and page numbers.

[Link to publication](#)

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal.

If the publication is distributed under the terms of Article 25fa of the Dutch Copyright Act, indicated by the "Taverne" license above, please follow below link for the End User Agreement:

www.umlib.nl/taverne-license

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at:

repository@maastrichtuniversity.nl

providing details and we will investigate your claim.

Stellingen

behorende bij het proefschrift

Hydroxytyrosol a versatile antioxidant from olive oil

Saskia Rietjens

Maastricht, 18 september 2008

1. Niet alleen de vetzuren, maar ook de antioxidanten in olijfolie zijn goed voor de gezondheid. *(dit proefschrift)*
2. Het gebruik van hydroxytyrosol tijdens sport wekt gunstige verwachtingen omdat het de productie van lactaat verlaagt en het de endogene antioxidant capaciteit verhoogt. *(dit proefschrift)*.
3. Vanwege een potentieel gunstig effect op sportprestaties en het winnen van hydroxytyrosol uit afvalwater van de olijfverwerkende industrie kan worden gesteld dat “afval goud waard kan zijn”. *(dit proefschrift)*
4. Vanwege hun hoge en daardoor aspecifieke reactiviteit gedragen radicalen zich eerder als een olifant in een porseleinkast (bull in china store) dan als een subtiele signaalstof (canary in the coal mine). *(dit proefschrift)*
5. Binnen de klinische toxicologie moet meer rekening worden gehouden met de individuele gevoeligheid van de patiënt.
6. Door de onstuitbare progressie van de medische wetenschap lijkt de gezonde mens uit te sterven.
7. De afgelopen jaren is de levensverwachting van de mens toegenomen. De extra tijd die hiermee gewonnen wordt, lijkt echter niet te leiden tot onthaasting.
8. Om de boodschap van een artikel goed over te laten komen, dient de schrijver zich te verplaatsen in het beoogde lezerspubliek.
9. Een goede wetenschapper wordt eerder gekenmerkt door het stellen van de juiste vragen dan door het geven van de juiste antwoorden.