nieuws

"Bestaande EU-wetgeving volstaat voor nanotech-voeding"

nieuws

Nanotechnologie biedt de voedingsindustrie nieuwe, interessante perspectieven, zowel op het vlak van voedselveiligheid en kwaliteitscontrole, als op het vlak van nieuwe ingrediënten en het efficiënter gebruik van ingrediënten of fytosanitaire producten. Nanotechnologie doet echter ook vragen rijzen. Daarom boog het Voedselagentschap zich dit voorjaar over nanotech-voeding.

29 MEI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:05

Lees meer over:
onderzoek
technologie

Nanotechnologie biedt de voedingsindustrie nieuwe, interessante perspectieven, zowel op het vlak van voedselveiligheid en kwaliteitscontrole, als op het vlak van nieuwe ingrediënten en het efficiënter gebruik van ingrediënten of fytosanitaire producten. Nanotechnologie doet echter ook vragen rijzen. Daarom boog het wetenschappelijk comité van het Voedselagentschap zich dit voorjaar over nanotech-voeding.
Nanotechnologie is een veelbelovende en één van de snelst groeiende domeinen op het vlak van wetenschappelijk onderzoek, technologische ontwikkeling en industriële innovatie. Ook op het vlak van landbouw en voeding zijn er een aantal veelbelovende toepassingen, zoals voor de opsporing van ziekteverwekkers, de registratie van bewaarcondities, het efficiënter gebruik van gewasbeschermingsmiddelen, voedingsingrediënten en -supplementen, enz.
Doelbewuste toepassingen van nanotechnologie in de landbouw- en voedingsector zitten voornamelijk nog in de onderzoeksfase en zouden nog niet voorkomen op de Europese markt. De belangrijkste drijvende krachten achter de toepassing van nanotechnologie in de voedingsindustrie lijken enerzijds een verbeterde opname en

biobeschikbaarheid van nutriënten en supplementen, en anderzijds een verbeterde smaak, consistentie, stabiliteit, textuur en houdbaarheid van levensmiddelen te zijn. Hoewel nanotechnologie en materialen met nanoschaal (1 tot 100 nanometer groot, *nvdr*.) belangrijke voordelen kunnen bieden aan zowel de industrie als de consument, houden zij ook risico's in voor de gezondheid en het milieu. Doordat de fysico-chemische eigenschappen van nanomaterialen totaal anders zijn dan die van de conventionele macro- en micromaterialen, kan hun toxiciteit niet ingeschat worden door eenvoudige extrapolatie.
Voor veel nanodeeltjes is het nog niet duidelijk welke biologische barrières ze in het lichaam zouden kunnen passeren en waar ze zouden kunnen accumuleren. Na een grondige analyse van de bestaande kennis en analyses van onder meer de Europese Voedselveiligheidsautoriteit EFSA meent (het wetenschappelijk comité van) het Voedselagentschap dat de huidige, strenge Europese wetgeving voor levensmiddelen kan volstaan om de risico's van nanotech-voeding af te dekken.
Desalniettemin zijn er nog een aantal bezorgdheden, in de eerste plaats met betrekking tot de toxicologische aspecten van nanomaterialen. De wetenschappers van het Voedselagentschap achten de ontwikkeling en validatie van betrouwbare testen cruciaal voor de objectieve beoordeling van de mogelijke toxicologische eigenschappen en de opsporing en karakterisering van nanomaterialen in levensmiddelen.
Uit de Eurobarometer bleek dat 47 procent van de Europeanen ongerust is over de toepassing van nanotechnologie in voeding. Het Voedselagentschap nuanceert het hoge cijfer omdat maar één procent van de respondenten spontaan nieuwe technologieën noemt als zorgenkind. Aangezien veel consumenten onwetend zijn omtrent nanotechnologie luidt het advies aan industrie en overheid om transparant te communiceren. Dat is absoluut nodig voor een succesvolle implementatie van deze nieuwe technologie.
Meer info: Nanotechnologie in de voedselketen

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada