

# Callebaut klaar voor lancering 'gezonde' chocolade

nieuws

De Oost-Vlaamse chocoladeproducent Barry Callebaut heeft een chocoladesoort ontwikkeld waarvan niet de smaak, maar het gunstige effect op de gezondheid het belangrijkste verkoopsargument wordt. Volgens Barry Callebaut bevat de Acticoa, de naam van het nieuwe snoepje dat eind deze maand in de winkelrekken ligt, een ongezien grote hoeveelheid polyfenolen. "Snoep van de toekomst", noemen chocolatiers het nieuwe product.

🕒 8 DECEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:35

De Oost-Vlaamse chocoladeproducent Barry Callebaut heeft een chocoladesoort ontwikkeld waarvan niet de smaak, maar het gunstige effect op de gezondheid het belangrijkste verkoopsargument wordt. Volgens Barry Callebaut bevat de Acticoa, de naam van het nieuwe snoepje, een ongezien grote hoeveelheid polyfenolen. "Snoep van de toekomst", noemen de chocolatiers het nieuwe product in Het Belang van Limburg.

Polyfenolen zijn van nature aanwezig in de cacaobonen. Uit onderzoek zou blijken dat ze in chocolade een gunstige invloed hebben op de werking van de bloedsomloop en de hersenen, een remmend effect hebben op kanker en de weerstand verhogen. Bij oudere mensen zou een dagelijks gebruik van chocolade zelfs tot een sterke daling van de sterfte leiden. De laatste jaren is tussen chocoladeproducenten dan ook een wedloop begonnen om het polyfenolen-gehalte te verhogen. Bij de productie van de chocolade ging in het verleden immers tot meer dan tachtig procent van deze stof verloren. Maar Barry Callebaut heeft naar eigen zeggen in de jongste twee jaren een procedé op punt gesteld waarmee de polyfenolen voor de volle honderd procent behouden blijven. Het nieuwe product krijgt de naam Acticoa. Eind deze maand wordt het op de markt gebracht en volgende week wordt het snoepje van de toekomst officieel aan de wereld voorgesteld.

De polyfenol-chocolade werd door Callebaut al in het voorjaar van 2005 aangekondigd. In de medische wereld werd met de nodige nuances gereageerd. De nieuwe chocolade past nog altijd niet in een gezond dieet, aldus endocrinologe Ann Mertens van het universitair ziekenhuis in Leuven. "Er zijn wel meer producten die aangekondigd worden als cholesterolverlagend. Maar eigenlijk

betekent het gewoon dat het product meer onverzadigde vetzuren bevat. Op die manier slaat de balans tussen de verzadigde en onverzadigde vetzuren over naar de onverzadigde - gezonde - kant". Chocolade met onverzadigde vetzuren is beter voor de cholesterol, maar op de weegschaal merkt de consument daar niets van. De "gezonde" chocolade bevat immers evenveel calorieën als andere repen.(KS)

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra