nieuws

Consument moet wennen aan nieuwe smaak stevia-zoetstof

nieuws

Het Canvasprogramma Panorama onderzocht de mogelijkheden van het plantaardige zoetmiddel stevia als gezond alternatief voor suiker.

2 DECEMBER 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:02

Lees meer over:
culinair

Het Canvasprogramma Panorama onderzocht de mogelijkheden van het plantaardige zoetmiddel stevia als gezond alternatief voor suiker. Uit een vergelijkende smaakanalyse van het onderzoeksbureau Rogil bleek dat de consument wel een smaakverschil opmerkt omdat stevia nog zoeter lijkt. “De smaak moet verder geoptimaliseerd worden om aan te slaan bij de brede bevolking”, concludeert Rogil.
Rogil liet 50 consumenten twee vanilleijsjes proeven, één bereid met gewone suiker en één met stevia. Het ging over een blinde test, zonder bijhorende uitleg over stevia en de gezondheidsvoordelen. De consumenten wisten niet of het om een ijsje met gewone suiker of eentje met stevia ging. Algemeen was de score positief. De consument merkt wel een smaakverschil op. Jongere consumenten (tot 45 jaar) staan positiever tegenover stevia dan oudere.
“Mits de juiste en gezonde toevoeging kom je tot een smaakprofiel dat dicht aanleunt bij suiker”, meent Rogil-directeur Ludovic Depoortere. “Het product valt in de smaak en bovendien zijn er een aantal gezondheidsvoordelen. Het komt erop aan om de ideale dosis en samenstelling te vinden, bijvoorbeeld voor nieuwe producten waarin stevia wordt verwerkt.”
De interactie met andere ingrediënten kan de smaakevaluatie beïnvloeden. “Mensen zijn nu eenmaal gewend aan een bepaalde smaak van de vertrouwde producten. Dat merk je met name bij oudere consumenten”, verklaart Depoortere. “Het wordt een uitdaging voor R&D om stevia als vervanger in te zetten in bestaande merken. De consument zal aan die nieuwe smaak moeten wennen en dat vraagt tijd.”

De ‘Jonge Vlaamse Topchef 2011’ Kwinten De Paepe van het Leuvense restaurant Trente heeft al heel wat ervaring met het gebruik van stevia. “Het goede nieuws is dat stevia een volledig natuurlijk product is. Het is een alternatief voor bijvoorbeeld aspartaam”, vindt Kwinten. “Stevia is een goed zoetmiddel maar het vervangt suiker niet. Suiker is namelijk niet alleen een zoetmiddel want het zorgt ook voor de textuur en structuur van de producten waarin je het gebruikt.”
Gebruikmaken van stevia betekent dus zoeken naar de ideale receptuur en samenstelling. “Wil je een verzadigd gevoel creëren zoals bij gebruik van suiker, dan zal je stevia altijd moeten combineren met andere natuurlijke en gezonde producten”, beaamt Depoortere.
Meer info: Panoramareportage over stevia & Resultaten smaaktest Rogil

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