nieuws

Natuurlijke stoffen ter vervanging van nitriet in vlees

nieuws

Het nieuwe Europese project PHYTOME (Phytochemicals to reduce nitrite in meat products) werkt aan de ontwikkeling van innovatieve vleesproducten waarbij het conserveermiddel nitriet wordt vervangen door natuurlijke stoffen afkomstig uit groenten en fruit. De veiligheid van nitriet wordt namelijk her en der in twijfel getrokken.

14 JANUARI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:08

Lees meer over:
onderzoek
gezondheid
consument

Het nieuwe Europese project PHYTOME (Phytochemicals to reduce nitrite in meat products) werkt aan de ontwikkeling van innovatieve vleesproducten waarbij het conserveermiddel nitriet wordt vervangen door natuurlijke stoffen afkomstig uit groenten en fruit. De veiligheid van nitriet wordt namelijk her en der in twijfel getrokken. De UGent zal de houding van consumenten ten opzichte van de nieuwe producten onderzoeken.
Marktonderzoek laat zien dat de vleesconsumptie in de meeste EU-landen stagneert omwille van diverse redenen. Eén van de redenen voor deze stagnatie houdt verband met onderzoek en berichten in de media die aangeven dat de consumptie van (vooral rood en verwerkt) vlees bijdraagt aan een hoger risico op kanker.
Dat zou onder meer te wijten zijn aan het gebruik van nitriet, dat als additief wordt toegevoegd om te zorgen voor een mooie kleur van het vlees en voor de verlenging van de houdbaarheid. “De succesvolle vervanging van nitriet door natuurlijke gezondheidsbevorderende ingrediënten zal het gezondheidsimago van rood en verwerkt vlees ten goede komen”, meent professor Wim Verbeke, voorzitter van de vakgroep Landbouweconomie aan de UGent.

Van verschillende biologisch actieve stoffen, ook wel aangeduid met de term 'phytochemicals', is bekend dat ze bijdragen aan een betere darmgezondheid bij de consument en dat ze kunnen worden toegevoegd aan vlees en vleeswaren als natuurlijke extracten ter vervanging van nitriet.
De nieuwe vleesproducten worden verrijkt met zorgvuldig geselecteerde combinaties van natuurlijke antioxidanten en andere biologisch actieve stoffen die voorkomen in groenten en fruit, en plantaardige extracten zoals koffie en thee. Sommige van deze stoffen bezitten een zodanige antimicrobiële activiteit dat ze nitriet kunnen vervangen zonder de microbiologische veiligheid in gevaar te brengen. Andere stoffen, die zelf van nature een rode kleur hebben, kunnen bijdragen aan de gewenste kleur van het product.
Ook is bekend dat sommige van deze ingrediënten de darmwand kunnen beschermen tegen beschadiging van het genetisch materiaal. Daardoor kunnen ze bijkomend het risico op kanker verkleinen. De gezondheidsbevorderende effecten van deze nieuwe vleesproducten zullen door de vakgroep Toxicogenomics van de Universiteit Maastricht worden onderzocht in een voedingsinterventiestudie met gezonde vrijwilligers.
Vanuit de Universiteit Gent staat de vakgroep Landbouweconomie in voor onderzoek naar de reacties van consumenten en andere betrokkenen in de keten op deze nieuw ontwikkelde producten. Daarbij zal zowel de acceptatie door de consument als de bereidheid om dit nieuwe type producten te kopen, worden onderzocht.
Het PHYTOME-project, dat op 1 december 2012 is gestart, ontwikkelt nieuwe technieken om de natuurlijke extracten te kunnen toevoegen aan verschillende soorten vleesproducten. Als deze technieken die op laboratoriumschaal worden ontwikkeld eenmaal zijn geoptimaliseerd, zullen ze beschikbaar komen om op industriële schaal vleeswaren volgens het nieuwe concept te produceren.
De vleesverwerkende industrie is via de Europese (CLITRAVI), Belgische (FENAVIAN) en Nederlandse (VNV) sectororganisaties direct betrokken bij de ontwikkeling van het concept. Daardoor verwachten de onderzoekers dat de eerste producten snel na de afronding van het drie jaar durende project op de markt kunnen komen.

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