nieuws

"Nepkaas gezonder dan echte kaas"

nieuws

Het Nederlandse consumentenprogramma 'Keuringsdienst van Waarde' meldde vorige week dat de meeste kaas op pizza's, snacks, lasagnes en cheeseburgers nep is. Bij onze noorderburen blijft dit debat nazinderen. Een van de grootste producenten van industriële kaas, het Belgische St. Paul, claimt op een nieuwssite voor de voedingsindustrie dat nepkaas het gezonde alternatief is voor echte kaas.

3 SEPTEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:44

Het Nederlandse consumentenprogramma 'Keuringsdienst van Waarde' meldde vorige week dat de meeste kaas op pizza's, snacks, lasagnes en cheeseburgers nep is. Bij onze noorderburen blijft dit debat nazinderen. Een van de grootste producenten van industriële kaas, het Belgische St. Paul, claimt op een nieuwssite voor de voedingsindustrie dat nepkaas het gezonde alternatief is voor echte kaas.

Het Lokerse bedrijf St. Paul snapt de commotie rondom het gebruik van kaasalternatieven op plantaardige basis niet. Deze discussie lijkt op die van roomboter en margarine uit de jaren dertig, vindt het bedrijf. Margarine is het plantaardige en goedkopere alternatief voor boter. Hoewel margarine niet hetzelfde smaakt als roomboter, heeft het nagenoeg dezelfde toepassingsmogelijkheden en bovendien zijn plantaardige oliën beter voor de gezondheid dan dierlijke vetten, luidt het bij de bedrijfsleiding.

Voor kaasalternatieven worden bovendien uitsluitend hoogwaardige ingrediënten gebruikt, zegt Dieter Kuijl, eigenaar van St. Paul. "De consument koopt een eerlijk en gezond product, voor een veel lagere prijs dan kaas, bovendien hebben kaasalternatieven betere eigenschappen". Kuijl begrijpt wel de bezwaren van de Consumentenbond en de Keuringsdienst van Waarde, want er staat niet op de verpakking dat er een kaasvervanger in het product zit.

"De kaas wordt met naam genoemd en van het kaasalternatief alleen de bestanddelen. Dat is geheel volgens de wetgeving, maar voor de consument is het blijkbaar nog niet duidelijk genoeg. Ik kan me daar wat bij voorstellen", aldus Kuijl, die ervan overtuigd is dat kaasalternatieven meer bekendheid zouden moeten genieten bij de consument.

Dan kan de consument een bewuste keuze maken, zoals ook met margarine en boter gebeurt, besluit de man.

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