

Salami's met extra omega-3-vetzuren op Agriflanders

nieuws

Varkensvlees kan even gezond zijn als vis, op voorwaarde dat de varkens aangepast voeder krijgen. Fabrikant Lambers-Seghers brengt zo'n voeder nu op de markt. De eerste salami's, bereid met varkensvlees dat rijk is aan visvet worden aan het publiek voorgeschoteld op de landbouwbeurs Agriflanders van begin januari in Gent. Dat schrijft Frans De Smet in Het Nieuwsblad.

🕒 27 DECEMBER 2004 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:29

Varkensvlees kan even gezond zijn als vis, op voorwaarde dat de varkens aangepast voeder krijgen. Fabrikant Lambers-Seghers brengt zo'n voeder nu op de markt. De eerste salami's, bereid met varkensvlees dat rijk is aan visvet worden aan het publiek voorgeschoteld op de landbouwbeurs Agriflanders van begin januari in Gent. Dat schrijft Frans De Smet in Het Nieuwsblad.

Eskimo's en andere volkeren die veel vis eten en zelden of nooit varkensvlees, hebben minder depressies en zijn veel gezonder dan westerlingen. Inmiddels is wetenschappelijk vastgesteld dat dit te maken heeft met de aard van de vetten die we opnemen. Vis is rijk aan zogenaamde meervoudig onverzadigde vetzuren, en dan vooral aan omega-3 vetzuren. De verhouding tussen omega-3 en omega-6-vetzuur bepaalt hoe gezond vlees of vis is. In varkensvlees zit zowat zes keer te weinig omega-3 in verhouding tot omega-6.

Voederfabrikant Lambers-Seghers uit Baasrode experimenteert al een 8-tal jaar met voeder van fokzeugen om ze gezonder en weerbaarder te maken. In samenwerking met de universiteit van Gent ontwikkelde het bedrijf nu ook een nieuw voeder voor vleesvarkens, dat hun profiel van vetzuren bijstuurt in de richting van vis. Aan het varkensvoeder worden welbepaalde hoeveelheden lijn- en visolie toegevoegd die allebei rijk zijn aan onverzadigde vetzuren, in de gezonde verhouding. Dezelfde truc lukt overigens niet met herkauwers zoals runderen.

De vraag is of zo'n "visvarken" nog smaakt als een gewoon varken. "Met vers vlees is er geen enkel smaakprobleem", zegt Danny Van Mullem van Lambers-Seghers. "Dat kan echter anders zijn met bereide vleeswaren zoals salami en gekookte ham. Die

gezondere vetten worden immers sneller ranzig, wat uiteraard de smaak negatief beïnvloedt. Bovendien ontwikkelen er zich tijdens de bereiding ook andere vluchtige componenten en dat ruik je".

Opnieuw in samenwerking met de universiteit Gent werd geëxperimenteerd met het maken van salami's en gekookte ham van dergelijk gezond vlees. "Die salami's liggen nu te rijpen. Ze zien er vanzelfsprekend precies eender uit als salami's van gewoon varkensvlees. Maar of ze ook zo smaken? Wat ons betreft wel, al willen we ook het oordeel kennen van het groot publiek", zegt Van Mullem.

Daarom presenteert het bedrijf zijn salami's op Agriflanders, de landbouwbeurs van 7, 8 en 9 januari in Gent. "Het is de bedoeling dat drie- tot vierhonderd mensen daar blind proeven van gewone en gezonde salami. Aan de hand van hun eventuele opmerkingen willen we de samenstelling van ons voeder nog verder op punt zetten", aldus Van Mullem.

Voederfabrikant Lambers-Seghers is niet het enige mengvoederbedrijf dat zich toelegt op voeders met extra veel omega 3-vetzuren. "Het is ons niet te doen om een patent te behalen", zegt Van Mullem. "Tal van overheidscampagnes om meer vis te eten hebben de consumenten nauwelijks beïnvloed. Als wij varkensvlees in al zijn bereide varianten gezonder kunnen maken, zónder smaakverlies, dan is dat een grote stap voorwaarts in onze sector".

Meer informatie: [Omega-3-vetzuren onder de loep](#)

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/viltnieuwsws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra