nieuws

Studente en prof oneens over 'beste kiwi'

nieuws

De beste groene kiwi's komen uit Nieuw-Zeeland, de lekkerste gele uit Frankrijk en Italië. Dat blijkt uit een onderzoek van Hanne Vanmarsenille, Leuvens eindejaarsstudente bio-ingenieur. Professor De Proft distantieerde zich uitdrukkelijk van de conclusies van Vanmarsenille. "De kwaliteit van kiwi's wordt bepaald door heel wat parameters zoals uitzicht, hardheid en smaak. Een rangschikking van kiwi's gebaseerd op resultaten van één seizoen en slechts een paar parameters, is niet correct".

3 AUGUSTUS 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:38

De beste groene kiwi's komen uit Nieuw-Zeeland, de lekkerste gele uit Frankrijk en Italië. Dat blijkt uit een onderzoek van Hanne Vanmarsenille, Leuvens eindejaarsstudente bio-ingenieur. Professor Maurice De Proft van het laboratorium voor plantenteelt aan de KULeuven is het echter niet eens met de conclusies van zijn studente en nuanceerde haar stelling donderdag in een Belgabericht.

De studente bio-ingenieur onderzocht vorig seizoen meer dan 1.000 kiwi's uit Nieuw-Zeeland, Frankrijk, Italië, Chili en China. "Op basis van literatuurstudies onderzocht ik de hardheid, het gehalte aan suikers, de zuren en het droge stofgehalte. Hoe meer suikers, hoe hoger het droge stofgehalte of hoe lager de concentratie aan kininezuur en des te lekkerder de consument de kiwi vindt", aldus Vanmarsenille.

De beste groene kiwi's waren afkomstig uit Nieuw-Zeeland, gevolgd door Frankrijk en Italië. De kiwi's uit Chili scoorden middelmatig en de minst goede kwamen uit China. Voor de gele kiwi's scoorden Frankrijk en Italië de beste resultaten. "Dit is wellicht het gevolg van het feit dat de boomgaarden er nieuwer zijn", aldus Vanmarsenille. De studente benadrukt echter dat de kiwi's dit jaar anders kunnen uitvallen.

Professor De Proft van het laboratorium voor plantenteelt aan de KULeuven distantieerde zich uitdrukkelijk van de conclusies van Vanmarsenille. "De kwaliteit van kiwi's wordt bepaald door heel wat parameters zoals uitzicht, hardheid en smaak. De eindverhandeling is een puur wetenschappelijk onderzoek van een aantal technische parameters. Het is op basis hiervan absoluut onmogelijk conclusies te trekken betreffende de perceptie van de consument. Een rangschikking van kiwi's gebaseerd op

resultaten van één seizoen en slechts een paar parameters, is niet correct", aldus De Proft.(MP)

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