nieuws

Water- en frisdrankindustrie communiceert over zoetstof

nieuws

Over intensieve zoetstoffen, alternatieven voor suiker zoals aspartaam, doen regelmatig alarmerende geruchten de ronde. Daarom heeft de Vereniging van de Belgische water- en frisdrankindustrie (VIWF) een online platform, www.zoetstoffen.eu, in het leven geroepen met wetenschappelijk onderbouwde informatie. Een wetenschappelijk panel waakt over de juistheid van de informatie.

26 SEPTEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:12

Lees meer over:
gezondheid

Over intensieve zoetstoffen, alternatieven voor suiker zoals aspartaam, doen regelmatig alarmerende geruchten de ronde. Daarom heeft de Vereniging van de Belgische water- en frisdrankindustrie (VIWF) een online platform, www.zoetstoffen.eu, in het leven geroepen met wetenschappelijk onderbouwde informatie. Een wetenschappelijk panel waakt over de juistheid van de informatie die via de website verspreid wordt.
Meer dan 6.000 voedingsmiddelen bevatten intensieve of laagcalorische zoetstoffen. "Deze zoetstoffen worden gebruikt om suiker geheel of gedeeltelijk te vervangen. Zo kunnen dranken worden aangeboden met een lagere of zelfs helemaal geen energetische waarde, terwijl ze toch zoet smaken", legt Marie-Louise Scippo uit. Zij is verbonden aan de Universiteit van Luik, het College van de Hoge Gezondheidsraad, het wetenschappelijk comité van het FAVV en de Belgian Nutrition Society.
Zeker in de Europese Unie is het gebruik van intensieve zoetstoffen in voedingsmiddelen onderworpen aan zeer strenge regels, zodat de veiligheid ervan gewaarborgd is. Toch horen we er vaak alarmerende berichten over, bijvoorbeeld omtrent aspartaam. Soms gebeurt dan weer net het omgekeerde: de natuurlijke

oorsprong van zoetstoffen op basis van stevia stelt iedereen meteen gerust, maar die zoetstof moet toch net als alle andere dezelfde goedkeuringsprocedures doorlopen.
De Belgische water- en frisdrankindustrie besluit dat over intensieve zoetstoffen, net zoals over suiker, regelmatig uitspraken en informatie de wereld worden ingestuurd die niet stroken met de wetenschappelijke kennis. "Wij willen de consument betrouwbare informatie bezorgen over intensieve zoetstoffen, gebaseerd op gecontroleerde feiten. Precies daarom is het nieuwe platform www.zoetstoffen.eu er gekomen", zegt David Marquenie, secretaris-generaal van sectorfederatie VIWF.
Het gebruik van intensieve zoetstoffen is in België onderworpen aan een wetenschappelijke follow-up. In 2011 voerde het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid op vraag van de FOD Volksgezondheid een studie uit waaruit blijkt dat volwassen Belgische consumenten geen risico lopen op een te hoge inname van kunstmatige zoetstoffen via de voeding. Dat geldt ook voor diabetici en voor consumenten die regelmatig 'lightproducten' gebruiken.

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