nieuws

Aardappelschil brengt essentiële vetzuren in ons dieet

nieuws

Onderzoekers werken aan een nieuwe, natuurlijke techniek om meer gezonde vetzuren in dierlijke producten te krijgen. Poly-onverzadigde vetzuren, zoals omega 3, zijn goed voor ons lichaam. Ze hebben een positief effect op de cholesterolwaarden en beschermen ons zo tegen hart- en vaatziekten. Maar in ons dieet zitten er nog veel te weinig. Daarom gingen onderzoekers van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de Universiteit Gent onder leiding van professor Veerle Fievez op zoek naar een biologische techniek om meer gezonde vetten in dierlijke producten te krijgen.

7 JUNI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:40

Lees meer over:
onderzoek



Onderzoekers werken aan een nieuwe, natuurlijke techniek om meer gezonde vetzuren in dierlijke producten te krijgen. Poly-onverzadigde vetzuren, zoals omega 3, zijn goed voor ons lichaam. Ze hebben een positief effect op de cholesterolwaarden en beschermen ons zo tegen hart- en vaatziekten. Maar in ons dieet zitten er nog veel te weinig. Daarom gingen onderzoekers van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de Universiteit Gent onder leiding van professor Veerle Fievez op zoek naar een biologische techniek om meer gezonde vetten in dierlijke producten te krijgen.

“Dierlijke producten zijn vaak arm aan deze gezonde vetzuren”, zegt professor Veerle Fievez van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de Universiteit Gent. “Dit kan gemakkelijk opgelost worden door meer van deze vetten te voederen aan dieren. We lezen dit ook op verschillende verpakkingen: ‘aangerijkt met Omega 3’. Dit wil zeggen dat bijvoorbeeld lijnzaad werd toegevoegd aan het veevoeder.”

“Maar dit werkt enkel bij eenmagigen. Bij de meermagigen zoals koeien en schapen ligt het wat moeilijker”, gaat de Gentse professor verder. “De eerste maag van deze dieren is de pens. Die werkt als een soort reactorvat waarin alles wordt afgebroken door bacteriën. Dit heeft als voordeel dat ze vezelrijk voedsel zoals gras kunnen verteren. Het nadeel, voor ons dan toch, is dat ook de goede vetzuren worden afgebroken. Die komen dan niet in het vlees en de melk terecht.”

Om meer poly-verzadigde vetzuren in onze voeding te krijgen, moeten we ze dus beschermen tegen de bacteriën in de pens van meermagigen. Een natuurlijke manier om dit te doen, vond Frederik Gadyne tijdens zijn doctoraat in aardappelschillen, meer bepaald de stof polyfenoloxidase. Dat is de stof die voor blauwe (stoot)plekken in aardappelen en bruine vlekken op fruit zorgt. Via een chemisch proces zorgt polyfenoloxidase voor een vernetting van eiwitten die een beschermlaag vormen rond vetdruppeltjes. Zo worden ze niet afgebroken door de bacteriën in de pens en komen ze in het vlees en de melk terecht. En die stof

halen de onderzoekers uit aardappelschillen. Zelfs in het afvalwater van fabrieken kan er al een voldoende hoge concentratie van deze stof zitten. Afval en zelfs afvalwater krijgen dus een nieuw doeleinde volgens de principes van de circulaire economie.
“Tegenwoordig zijn al andere technieken om de poly-onverzadigde vetzuren te beschermen”, verklaart Veerle Fievez. “Bij de meest gebruikte methode vormen harde vetten rond de gezonde vetten een beschermlaag. Hierdoor moeten de bacteriën eerst door de harde vetten voor ze aan de gezonde vetzuren kunnen. Verder wordt de stof formaldehyde gebruikt. Dat werkt wel, maar het is toxisch. Daarom gingen we op zoek naar een natuurlijk alternatief.”
“Onze methode staat echter nog niet volledig op punt. Het fenol dat nodig is bij het chemisch proces is voorlopig enkel toegestaan tijdens de productie. Het mag niet meer voorkomen in de voeders voor de dieren. Het uiteindelijke doel is om aan een competitieve prijs een droog product te ontwikkelen dat de boer gewoon bij het voeder kan mengen”, besluit professor Fievez.

Bron: |

In samenwerking met: UGent-Bayer leerstoel Bayer ForwardFarming

Beeld: Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen UGent

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