nieuws

Additieven breiden smakenpallet 'kunstmatig' uit

nieuws

Om meer smaken uit te brengen van eenzelfde voedingsmiddel, maken producenten steeds vaker gebruik van kunstmatige additieven in plaats van verse ingrediënten. "Dergelijke voedingsmiddelen zijn betrouwbaar en best lekker, alleen eet je vaak niet wat je denkt", zegt UGent-professor Koen Dewettinck in Het Laatste Nieuws.

26 SEPTEMBER 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:16

Lees meer over:
consument

Om meer smaken uit te brengen van eenzelfde voedingsmiddel, maken producenten steeds vaker gebruik van kunstmatige additieven in plaats van verse ingrediënten. "Dergelijke voedingsmiddelen zijn betrouwbaar en best lekker, alleen eet je vaak niet wat je denkt", zegt UGent-professor Koen Dewettinck in Het Laatste Nieuws. Hij vindt verpakkingen die bijvoorbeeld fruit afbeelden, maar enkel het aroma bevatten, consumentenmisleiding.

In de winkelrekken liggen Petit Déjeuner-koekjes met hazelnoot zonder hazelnoten. La Vache Qui Rit smeerkaas met ham zonder ham. Jacques chocolade met pistache zonder pistache. Zelfs speculoospasta bestaat in een versie zonder speculoos. Het Laatste Nieuws laat professor Koen Dewettinck van het laboratorium Levensmiddelentechnologie en proceskunde van de UGent aan het woord. Hij verwacht dat het lijstje van 'nepproducten' langer wordt en verwijst als voorbeeld naar de oneindige reeks drinkyoghurts. "De consument vindt het knap dat er nieuwe fruityoghurts komen, maar in werkelijkheid is het dezelfde basisdrank waar een ander parfum aan toegevoegd werd."

Volgens Dewettinck wordt de consument op het verkeerde been gezet en is er sprake van consumentenmisleiding. "De verpakking vermeldt meestal slechts in kleine lettertjes dat het om een smaak gaat, terwijl de afgebeelde vruchten verwarring

zaaien", aldus Dewettinck. Volgens Carrefour-woordvoerster Vera Vermeeren is de smaak de belangrijkste reden om met aroma's te werken. "Consumenten kiezen op basis van smaak en verse ingrediënten smaken nu eenmaal flauwer in het eindproduct dan smaakadditieven."
Verse ingrediënten zijn bovendien duurder en zij verkorten de houdbaarheid van een voedingsmiddel. Om de houdbaarheidstermijn opnieuw te verlengen, moeten er kunstmatige bewaarmiddelen aan worden toegevoegd en dat zijn dan weer additieven. "Het is dus heel begrijpelijk dat producenten de houdbaarheidsstoffen weglaten, maar kiezen voor smaakadditieven", vindt Vermeeren. Dewettinck geeft consumenten die bewust met voedsel willen omgaan het advies om het etiket en de verpakking grondig te bestuderen.

Bron: Het Laatste Nieuws

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