nieuws

# "Additieven weglaten uit voeding is gevaarlijke trend"

nieuws

Producent van verwerkte vleesproducten Aoste pakt uit met hesp die volledig vrij is van toegevoegde stoffen. Omdat de consument dat wil. Maar is de hesp zonder additieven ook lekkerder of gezonder? Niet noodzakelijk, zo blijkt. “Producten zonder additieven zullen sneller vervallen”, aldus professor Frank Devlieghere (UGent). “En in een wereld waarin geen extra stoffen aan voeding toegevoegd worden, zal de voedselverspilling toenemen.” Bovendien zijn er ook gezondheidsrisico’s.

1 AUGUSTUS 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:41

Lees meer over:
voedingsindustrie
consument
voedselveiligheid



Producent van verwerkte vleesproducten Aoste pakt uit met hesp die volledig vrij is van toegevoegde stoffen. Omdat de consument dat wil. Maar is de hesp zonder additieven ook lekkerder of gezonder? Niet noodzakelijk, zo blijkt. “Producten zonder additieven zullen sneller vervallen”, aldus professor Frank Devlieghere (UGent). “En in een wereld waarin geen extra stoffen aan voeding toegevoegd worden, zal de voedselverspilling toenemen.” Bovendien zijn er ook gezondheidsrisico’s.

Aoste verkoopt voortaan vlees zonder kleurstoffen, bewaarmiddelen of smaakversterkers, om zo tegemoet te komen aan een “toenemende” vraag bij de consument. Uit een rondvraag van de charcuteriereus moet blijken dat maar liefst 40 procent van de Belgen op zoek is naar charcuterie waaruit alle additieven - ook bekend als E-nummers - zijn weggelaten. “Wij zijn een groot bedrijf en wij beschikken over de middelen en mogelijkheden om aan de vraag van de consument tegemoet te komen”, aldus projectleider Frank Vandendriessche. “Dus doen we dat ook.”

Gedurende zeven jaar werd samengewerkt met vier universiteiten, met als eindresultaat ham en kipfilet zonder additieven. “We zijn voor alle additieven op zoek gegaan naar een natuurlijk alternatief dat alle vaak belangrijke functies ervan kon overnemen. Qua smaak of gezondheidswaarde is er niets veranderd, maar de consument is wel tevreden.” Nochtans zijn additieven die toegevoegd worden aan voeding gecontroleerd door de Europese Voedselautoriteit (EFSA), op basis van wetenschappelijk onderzoek. Als ze als veilig worden bestempeld krijgen ze een code, een E-nummer.

“Natuurlijk kan het dat bepaalde stoffen bijwerkingen hebben die nog niet bekend zijn”, zegt professor Frank Devlieghere (UGent), gespecialiseerd in voedselveiligheid. “Maar voor zover we weten is voeding zonder toegevoegde stoffen niet gezonder dan andere. Daartegenover staat dat producten zonder additieven sneller zullen vervallen. In een wereld waarin geen extra stoffen aan voeding toegevoegd worden, zal de voedselverspilling toenemen.”

“Aoste is er zeer goed in geslaagd om nitriet te vervangen door planten- en kruidenextracten”, aldus nog Devlieghere. “Testen hebben uitgewezen dat hun nieuwe ham volledig veilig is. Maar Aoste heeft de middelen om een project als dit goed te onderbouwen. Het risico is dat ook kleinere bedrijven, die niet de nodige expertise of financiële middelen hebben, in de verleiding zullen komen om zonder additieven te produceren. Dat moet ons zorgen baren. Het is een gevaarlijke trend, die risico’s inhoudt voor de voedselveiligheid.”

**Bron:** De Standaard


## 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