nieuws

België vs Nederland: plakvlees

nieuws

Het Nederlandse programma ‘Keuringsdienst van waarde’ wijdde deze week een item aan 'gelijmd vlees of gelijmde vis'. Het televisiefragment in kwestie werd honderden keren bekeken en gedeeld. Een geconstrueerde, gelijmde steak: Nederlanders lusten er wel pap van, maar Belgen splits je zoiets niet in de maag. “De prijsdruk bij onze noorderburen is veel groter”, zegt Anneleen Vandewynckel, secretaris-generaal van de Federatie van de Belgische vleesverwerkende nijverheid (Fenavian). “Wij Belgen daarentegen, spenderen veel geld aan eten en hechten veel belang aan kwaliteit.”

31 OKTOBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:47

Lees meer over:
voedingsindustrie
varia



Het Nederlandse programma ‘Keuringsdienst van waarde’ wijdde deze week een item aan 'gelijmd vlees of gelijmde vis'. Het televisiefragment in kwestie werd honderden keren bekeken en gedeeld. Een geconstrueerde, gelijmde steak: Nederlanders lusten er wel pap van, maar Belgen splits je zoiets niet in de maag. “De prijsdruk bij onze noorderburen is veel groter”, zegt Anneleen Vandewynckel, secretaris-generaal van de Federatie van de Belgische vleesverwerkende nijverheid (Fenavian). “Wij Belgen daarentegen, spenderen veel geld aan eten en hechten veel belang aan kwaliteit.”

Bij 'gelijmd vlees' of 'plakvlees' worden kleine stukken vlees niet tot gehakt verwerkt, maar samengevoegd met andere kleine stukken. Dat gebeurt met de lijmstoffen fibrinogeen en trombine en levert na een nacht koelen bijvoorbeeld een mooie steak op. De reacties variëren van mooie appreciatie tot grote afschuw.

“Men bindt het vlees door gebruik te maken van bepaalde enzymen”, zegt Stefaan De Smet, professor dierlijke productie aan de UGent. “De bedoeling is om van restvlees, dat overblijft bij de versnijding, een hoogwaardiger product te maken dan het klassieke gehakt. Als die reststukjes van goede kwaliteit zijn, laat deze techniek toe om een hoogwaardig product te maken.” De Nederlandse supermarkt Albert Heijn staat ervoor bekend dergelijk vlees in de rekken te leggen. Dat wordt wel goed geëtiketteerd en de prijs van een plaksteak of plakzalm ligt ook niet zo hoog als die van een gewone steak.

Marc Heyndrickx, wetenschappelijke directeur van het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO), heeft toch enige reserves. “Als je als consument zeker wilt zijn, moet je zo'n steak goed doorbakken.” Bij het versnijden van het karkas komt de buitenkant van het vlees onvermijdelijk in aanraking met bacteriën. Als je van stukjes vlees één steak maakt, zitten die bacteriën dus ook binnenin. “Bij een gewone biefstuk is dat niet het geval, daarom mag je die wel bleu bakken.”

Hoe staat het met plakvlees op de Belgische markt? “Wij verwerken vlees in eigen productie”, zegt Hanne Poppe, woordvoerder van Colruyt Group. “Onze slagers versnijden de karkassen, maar de kleinere stukjes gaan naar vleesbereidingen en worden niet verwerkt tot plakvlees.” Carrefour, Delhaize en Lidl verkopen dit soort vlees evenmin. Gelijmd vlees lijkt dus maar beperkt aanwezig op de Belgische markt. “Het is niets voor een vleesliefhebber. De Belg laat zich niet zomaar om de tuin leiden”, zegt Anneleen Vandewynckel, secretaris-generaal van de Federatie van de Belgische vleesverwerkende nijverheid (Fenavian).
Op vlak van voedselverspilling valt er wel wat te zeggen voor plakvlees. Op die manier gaat het restvlees namelijk niet verloren. Waarom Nederland wel meegaat in dat verhaal, ligt volgens Anneleen Vandewynckel vooral aan de lagere prijs van gelijmd vlees. “De prijsdruk bij onze noorderburen is veel groter. Ze brengen daar dingen op de markt die je hier niet verkocht krijgt. Neem de kwaliteit van de ham: dag en nacht verschil. Die ligt hier vele malen hoger. Belgen spenderen veel geld aan eten, wij hechten veel belang aan kwaliteit.”
Bekijk het videofragment over plakvlees hier.

Bron: De Standaard

Beeld: NPO3

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