

Belgisch vlees is magerder dan in het verleden

nieuws

Het gemiddelde vetgehalte van vers vlees dat in de winkels ligt, is de laatste decennia gedaald. Dat schrijft het voedingsmagazine Nutrinews.

🕒 28 DECEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:20

Lees meer over:

culinair

consument

Het gemiddelde vetgehalte van vers vlees dat in de winkels ligt, is de laatste decennia gedaald. Het voedingsmagazine Nutrinews wijt dat onder meer aan de omschakeling naar het wit-blauwe dikbiltype bij runderen, het gebruik van kruisingen met het Piétrainras bij varkens en het fokken van snelgroeiende braadkippen. Een verdere daling van het vetgehalte is naar verluidt niet meer mogelijk en ook niet wenselijk voor de vleeskwaliteit.

De consument wenst mager en mals kwaliteitsvlees. Dat sluit ook aan bij de geldende richtlijnen inzake voeding en gezondheid. Binnen de veehouderij wordt gezocht naar manieren om hier zoveel mogelijk aan tegemoet te komen. Het gemiddelde vetgehalte van vers vlees dat vandaag in de winkels ligt, is de laatste decennia dan ook gedaald. Bovendien kan de vetzuurverhouding in vers vlees worden verbeterd dankzij aangepast diervoeder. Het vet dat aanwezig is in het voederrantsoen beïnvloedt namelijk niet alleen het vetgehalte van het vlees maar ook de vetzuursamenstelling. Ook andere factoren spelen een rol. Zo bevat het vlees van runderen van het Belgisch wit-blauw dikbiltype significant meer onverzadigd vetzuur dan vlees van runderen die niet tot het dikbiltype behoren.

De vetaanzet bij landbouwdieren en de vetzuursamenstelling van het vlees is een complex samenspel van meer dan een dozijn factoren die elk hun invloed hebben. Nutrinews zet ze allemaal op een rijtje.

Meer info: [Nutrinenews](#)

Lees ook het [VILT-interview](#) met Stefaan De Smet (UGent).

Bron: Nutrinenews

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra