nieuws

Beperkt risico op voedselinfecties door verse basilicum

nieuws

Bepaalde darmbacteriën E. coli en salmonella overleven op verse basilicum die op verschillende temperaturen bewaard wordt en kunnen gezondheidsrisico's inhouden indien het kruid voor consumptie niet verhit wordt. Dat bestudeerde biowetenschapper Jolien Boussemaere van de Universiteit Gent in haar masterscriptie. Om besmetting te voorkomen, wijst Boussemaere op het belang van goede hygiënische praktijken van riek tot vork.

21 AUGUSTUS 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:27

Lees meer over:
gezondheid
voedselveiligheid
tuinbouw



Bepaalde darmbacteriën E. coli en salmonella overleven op verse basilicum die op verschillende temperaturen bewaard wordt en kunnen gezondheidsrisico's inhouden indien het kruid voor consumptie niet verhit wordt. Dat bestudeerde biowetenschapper Jolien Boussemaere van de Universiteit Gent in haar masterscriptie. Om besmetting te voorkomen, wijst Boussemaere op het belang van goede hygiënische praktijken van riek tot vork.

Voor de studie werden bepaalde E. coli en salmonellabacteriën op verse basilicum aangebracht. Dat bracht aan het licht dat die kiemen zeven dagen bij 22 graden overleefden en acht dagen bij 7 en 15 graden Celsius, en dat ondanks het feit dat basilicum een bewezen antibacteriële werking heeft door de aanwezigheid van essentiële oliën. De masterscriptie kadert binnen het Europees onderzoeksproject Veg-i-Trade dat onder meer tot doel heeft om de voedselveiligheid van verse en verwerkte land- en tuinbouwproducten onder de loep te nemen.

"Indien verse basilicum besmet zou zijn met E. coli O157 of salmonella thompson en typhimurium, dan kunnen deze ziekteverwekkers overleven gedurende een normaal proces van transport, distributie en opslag door de consument", zegt Boussemaere. "De infectieuze dosis van de ziekteverwekkende kiemen zal variëren van de bacteriële stam, de gezondheidstoestand van de consument en de niveaus waarin salmonella aanwezig is."

Net omdat het gaat om een kruid dat vaak niet verhit wordt voor consumptie, houdt de goede overleving van deze pathogenen een beperkt risico op voedselinfecties in, zo leren we nog uit de scriptie. Basilicum kan je als kruid in een potje kopen en zelf verwerken, maar steeds vaker wordt het ook kant-en-klaar aangeboden als reeds versneden blaadjes. Gezondheidsrisico's zijn er niet zozeer wanneer het kruid mee de kookpot in gaat, maar in het geval dat basilicum aan een salade wordt toegevoegd of als vers ingrediënt in bijvoorbeeld pesto zit.

Volgens Fresh Trade Belgium, de Belgische beroepsfederatie voor de groente- en fruithandel, is de kans dat verse basilicum besmet is met salmonella of E. coli sowieso zeer laag omdat het gros van de verse basilicum in gecontroleerde omstandigheden in serres geteeld wordt. "Basilicum uit openluchtteelt heeft meer kans op besmetting dan basilicum van onder netten of in serres", verduidelijkt Nele Cattoor namens de federatie.
"De meeste besmetting in open lucht komt voor bij regenval, wanneer het kruid via opspattende aarde in aanraking komt met besmette dierlijke mest", aldus Cattoor. In serres past men druppelirrigatie aan de wortels van de basilicum toe zodat het probleem zich niet kan voordoen. FTB geeft nog mee dat de openluchtteelt in 90 procent van de gevallen voor de industrie dient en dat die basilicum ontsmet wordt om de microbiële belasting te neutraliseren.

Bron: Belga / eigen verslaggeving

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