

Berengeur doet consument minder vaak varkensvlees kopen

nieuws

Vlees met berengeur wordt significant ongunstiger beoordeeld dan vlees van vrouwelijke varkens. Dat verschil is aangetoond tijdens een onderzoek van het Nederlandse Landbouweconomisch Instituut (LEI). De testpersonen gaven aan dat ze na de negatieve ervaring met berengeur geneigd waren om minder vaak varkensvlees te kopen.

🕒 17 OKTOBER 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:16

Lees meer over:

consument

dierenwelzijn

□

Vlees met berengeur wordt significant ongunstiger beoordeeld dan vlees van vrouwelijke varkens. Dat verschil is aangetoond tijdens een onderzoek van het Nederlandse Landbouweconomisch Instituut (LEI). De testpersonen gaven aan dat ze na de negatieve ervaring met berengeur niet geneigd waren om te gaan klagen, maar dat ze wel geneigd waren om minder vaak varkensvlees te kopen.

Tijdens vijf opeenvolgende weken kregen 202 huishoudens in een willekeurige volgorde twee weken vlees met berengeur en drie weken vlees van vrouwelijke varkens. De berengeur was bij het slachten door experts vastgesteld. De deelnemers aan het onderzoek bereidden en beoordeelden het vlees thuis. Bedoeling was om vast te stellen in hoeverre vlees met berengeur als onacceptabel werd beoordeeld tijdens het bereiden en de consumptie. Ook moest nagegaan worden of die beoordeling verschillend is voor personen die het vlees bereiden en familieleden die het vlees eten.

In het onderzoek scoorde het vlees met berengeur significant ongunstiger dan het vlees van vrouwelijke varkens, zowel bij de bereiders als bij de familieleden aan wie het vlees werd voorgeschoteld. Consumenten die gevoelig zijn voor adrostenon en skatol, twee stoffen in het dier die verantwoordelijk worden gehouden voor berengeur, kenden lagere scores toe aan de geur van het vlees met berengeur dan diegenen die ongevoelig zijn voor de stoffen. Bij vlees van vrouwelijke varkens verschilden de scores niet.

In grote huishoudens gaven consumenten gemiddeld genomen ook lagere scores dan in kleine huishouden. Vlees met berengeur een tweede keer aanbieden, leidde niet tot een andere waardering van het vlees door de consumenten ten opzichte van de eerste keer. Opvallend was ook dat de consumenten niet geneigd waren te gaan klagen na een negatieve ervaring met berengeur. Wel waren ze geneigd om minder vaak varkensvlees te kopen.

Het onderzoek wordt vervolgd. Dan zal er bekeken worden of de verschillende delen van het vlees verschillend gewaardeerd worden tijdens de bereiding en consumptie. Daarnaast wordt ook onderzocht of het vlees met berengeur geschikt is voor de verwerking in worsten. Bij beide onderzoeken worden ook Duitse consumenten betrokken. De resultaten zullen later dit jaar beschikbaar zijn.

Meer informatie: [Boars heading for 2018](#)

Bron: AgriHolland

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra