

# "Dieetaardappel kwam er zonder genetische modificatie"

nieuws

Een week geleden was de 'dieetaardappel' groot nieuws. Het onderzoeksconsortium Carbohydrate Competence Center (CCC) verduidelijkt dat het niet om een ggo-aardappel gaat. "Bij de zoektocht naar zetmeel dat minder snel verteert, is het normale aardappelzetmeel behandeld met een enzym. Een procedure die geheel acceptabel is", verklaart microbioloog Lubbert Dijkhuizen.

🕒 10 AUGUSTUS 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:19

Lees meer over:

[onderzoek](#)

[culinair](#)

▫

Een week geleden was de 'dieetaardappel' groot nieuws. Het onderzoeksconsortium Carbohydrate Competence Center (CCC) verduidelijkt dat het niet om een ggo-aardappel gaat. "Bij de zoektocht naar zetmeel dat minder snel verteert, is het normale aardappelzetmeel behandeld met een enzym. Een procedure die geheel acceptabel is voor voedingsmiddelen", verklaart microbioloog Lubbert Dijkhuizen.

De 'dieetaardappel' is het resultaat van het samenbrengen van het aardappelzetmeel met een bacterieel enzym. "Op die manier werden wijzigingen aangebracht in het zetmeel van de aardappel", vertelt Lubbert Dijkhuizen, hoogleraar microbiologie aan de Rijksuniversiteit Groningen en wetenschappelijk directeur van CCC. "Dat resulteerde in zetmeel dat langzamer wordt afgebroken in mond en maag zodat de glucose - de bouwstenen van het zetmeel - langzaam vrijkomt."

Dijkhuizen vergelijkt het met wit en bruin brood. Net zoals bij bruin brood verloopt de energie-afgifte trager, wat gezonder is voor de moderne en minder actieve mens. Het gewijzigd zetmeel kan in alle voedingsmiddelen gebruikt worden waarin zetmeel een ingrediënt is. Aardappel- en zetmeelverwerker Avebe gaat nu werken aan het marktklaar maken van de 'dieetaardappel'. Over twee tot vijf jaar zou het zover zijn.

Intussen zoekt het Carbohydrate Competence Center, een publiek-private samenwerking tussen 19 bedrijven en zes kennisinstellingen, voort naar gezondere koolhydraten voor voeding. Samen met de

onderzoeken naar extractie van koolhydraten uit biomassa en de omzetting in biochemicalieën, biomaterialen en biobrandstoffen gaat het om meer dan 20 projecten.

**Meer weten? Bekijk dit filmpje over het Carbohydraat Competence Center.**

**Bron:** NOS-radio/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](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