

- [Homepage](#)
- [Nieuws](#)
- "Diepvries soms betere keuze dan vers"

nieuws

"Diepvries soms betere keuze dan vers"

nieuws

Consumenten die prijsbewust winkelen, zijn in veel gevallen beter af met diepvriesgroenten dan met verse groenten. Zeker als het om niet-seizoensgroenten gaat. Aldus beweert Het Laatste Nieuws, op basis van een gesprek met Romain Cools (Vegebe) en professor Koen Dewettinck (UGent). "Het prijsverschil kan oplopen tot de helft, terwijl diepvriesgroenten soms zelfs verser zijn dan 'verse' groenten", schrijft de krant.

4 februari 2013 – Laatst bijgewerkt om 14 september 2020 14:20

Lees meer over:

- [tuinbouw](#)
- [consument](#)

Consumenten die prijsbewust winkelen, zijn in veel gevallen beter af met diepvriesgroenten dan met verse groenten. Zeker als het om niet-seizoensgroenten gaat. Aldus beweert Het Laatste Nieuws, op basis van een gesprek met Romain Cools (Vegebe) en professor Koen Dewettinck (UGent). "Het prijsverschil kan oplopen tot de helft, terwijl diepvriesgroenten soms zelfs verser zijn dan 'verse' groenten", schrijft de krant.

Uit de prijsbarometer die Test-Aankoop eind vorig jaar bekendmaakte, bleek dat de prijs van verse groenten ten opzichte van mei 2011 al met 21,5 procent gestegen was. Naar aanleiding daarvan trok Het Laatste Nieuws op onderzoek uit, en concludeert nu dat diepvriesgroenten vaak een meer voordelige keuze zijn dan verse groenten. "Zeker voor niet-seizoensgroenten en sommige seizoensgroenten, zoals spruiten. Daar kunnen de verschillen oplopen tot de helft, terwijl de diepvriesgroenten al gewassen, gesneden en verpakt zijn. Voor andere seizoensgroenten, zoals wortel en prei, blijf je beter bij vers."

Volgens Romain Cools van Vegebe, de beroepsorganisatie voor de groenteverwerking en handel in industriegroenten, heeft dit te maken met de verkoop- en aankooppraktijken in die sector. "Fabrikanten en retailers werken met contracten, waardoor de prijzen van diepvriesgroenten op voorhand bepaald zijn en niet fluctueren zoals die van verse groenten. Bovendien kopen zij in grote hoeveelheden, wat ook de prijs drukt."

Desondanks blijken verse groenten nog steeds populairder. Volgens het dagblad heeft dit te maken met het negatievere imago van diepvriesgroenten, als zouden ze minder vers zijn. "Onterecht", volgens professor Koen Dewettinck van de UGent. "Zeker voor niet-seizoensgroenten die uit het buitenland moeten komen, geldt dit niet. Zij hebben al een lange weg afgelegd, terwijl diepvriesgroenten dagvers diepgevroren worden."

Uit Dewettincks eigen onderzoek naar de kwaliteit van diepvriesgroenten blijkt bovendien dat de voorafgaande verwerking (blancheren) van diepvriesgroenten gepaard gaat met slechts een zeer gering vitamineverlies, en dat die vitamines vervolgens in de diepvries minstens een jaar lang behouden blijven.

Een ander punt van kritiek op diepvriesgroenten dat Het Laatste Nieuws aanhaalt, is de smaak en textuur (knapperigheid). Nochtans wijken die volgens Cools niet veel af van die van verse groenten. "Het gaat eerder om de smaakbeleving", stelt hij.

Bron: Het Laatste Nieuws

Gerelateerde artikels



nieuws

[Natuurorganisaties naar rechter tegen vrijstelling 'verboden' insecticiden](#)

18 juni 2026



nieuws

[Tervuren bant turfhoudende potgrond, ook tuinbouw probeert andere substraten](#)

12 juni 2026



Podcast tip

[Podcast over voedselverspilling: "De grootste winst tegen voedselverlies ligt niet alleen op het veld"](#)

8 juni 2026



nieuws

[VLAM lanceert campagne: "Smos alles, vlam gewoon groenten op je lunch"](#)

8 juni 2026



nieuws

[Groentemuseum 't Grom brengt de geschiedenis van de bloemkool](#)

18 mei 2026



Reportage

[Tomato Masters boekt resultaat met project van zonnepanelen: "meer energie en gezondere planten"](#)

7 mei 2026



nieuws

[Wervel lanceert ‘Mei Supermarktvrij’](#)

29 april 2026



Reportage

[Van waterlinzen tot bierkoekjes: VILT bezoekt de innovatieve voedselbeurs Food At Work](#)

23 april 2026



nieuws

[Bouwer van e-tractoren ontmanteld: ook overheid is de dupe](#)

13 april 2026



nieuws

[Les Engagés wil verbod op reclame voor producten met Nutri-Score D of E](#)

9 april 2026



nieuws

[Hoe beïnvloeden internationale conflicten ons winkelgedrag?](#)

9 april 2026



nieuws

[Versheid als strijdtoneel: woedt er een ‘versoorlog’ tussen supermarkten?](#)

7 april 2026

Reportage

[Van veld tot rek: hoeveel werk zit er in één asperge?](#)

2 april 2026

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles
[Contacteer ons](#)

Contact

- M • info@vilt.be

Menu

- [Steun ons](#)
- [Partners](#)
- [Opinie](#)
- [Wegwijs in de sector](#)

Volg ons op:

- [screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)
- [screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)
- [screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws](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](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](#)