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 aankoopprakijken 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 vitaminen 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

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