nieuws

"Diepvriesvoeding helpt strijd tegen voedselverlies"

nieuws

Diepgevroren voeding speelt een cruciale rol in de strijd tegen voedselverspilling. Als er in Europa geen bevroren voedsel beschikbaar was, dan zouden de voedselverliezen jaarlijks met 5,5 miljoen ton stijgen. Dat zei de Britse Dr. Wayne Martindale tijdens een event in het Belgisch paviljoen op de Expo in Milaan, georganiseerd door VLAM en Vegebe, de sectorfederatie van de groenteverwerkende industrie. Verder kwam ook de nutritionele waarde van diepvriesgroenten aan bod.

15 OKTOBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:24

Lees meer over:
voedingsindustrie
gezondheid



Diepgevroren voeding speelt een cruciale rol in de strijd tegen voedselverspilling. Als er in Europa geen bevroren voedsel beschikbaar was, dan zouden de voedselverliezen jaarlijks met 5,5 miljoen ton stijgen. Dat zei de Britse Dr. Wayne Martindale tijdens een event in het Belgisch paviljoen op de Expo in Milaan, georganiseerd door VLAM en Vegebe, de sectorfederatie van de groenteverwerkende industrie. Verder kwam ook de nutritionele waarde van diepvriesgroenten aan bod.

Verwerkte groenten worden al te vaak vergeten bij het uittekenen van duurzaamheidsstrategieën. Dat zegt Dr. Wayne Martindale. Tijdens een presentatie in het Belgisch paviljoen op de Expo in Milaan stelde de Brit zijn onderzoek voor over de duurzaamheid van diepvriesvoeding. Zijn conclusie? De uitstoot van broeikasgassen in een dieet van bevroren eten ligt 47 procent lager in vergelijking met een dieet dat bestaat uit verse producten. Volgens Martindale speelt diepvriesvoeding bovendien een cruciale rol in de strijd tegen voedselverspilling: als er in de EU geen bevroren voedsel beschikbaar was, dan zouden de voedselverliezen jaarlijks met 5,5 miljoen ton stijgen.

Verder werd er tijdens het event nog een boompje opgezet over de nutritionele waarde van vriesverse groenten. Die bevatten net als verse groenten een aanzienlijke hoeveelheid vitaminen, zo klonk het. Het verwerkingsproces van groenten, of dat nu op industriële schaal is of in de keuken, leidt tot een verlies aan nutriënten. Maar daar waar er bij diepvriesgroenten maximaal 2 à 5 uur zit tussen het oogsten en het invriezen, kan het bij verse, onbewerkte groenten al gauw 3 tot 7 dagen duren vooraleer die de consument bereiken.

Uit onderzoek van het VLAG, het Vlaams Technologisch Adviescentrum voor de Groenteverwerkende Sector, blijkt overigens dat vriesverse groenten hun vitaminegehalte een lange tijd bewaren tijdens de diepgevroren opslag. Twee jaar opslag bij -18°C leidt tot slechts beperkte vitamineverliezen bij een groot deel van de onderzochte groenten, aldus het VLAG. Tenslotte maakt naast de verwerking en de opslag ook de bereidingswijze een verschil. Zo wordt aangeraden om groenten die veel wateroplosbare vitaminen

bevatten, zoals vitamine C, te bereiden in de microgolf- of stoomoven, of te roerbakken. Mineralen, vezels en andere bioactieve stoffen zoals antioxidanten zouden dan weer weinig invloed ondervinden van de verwerking.

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