

EU stemt in met aanbeveling tot blancheren van frietjes

De meerderheid van de Europese lidstaten heeft gestemd voor een aanbeveling om frietjes te blancheren voor ze afgebakken worden, om zo te vermijden dat acrylamide ontstaat. Er komt met andere woorden geen verplichting. Verschillende frituristen reageren opgelucht omdat ze vrezen dat de smaak van geblancheerde frietjes niet kan tippen aan de friet zoals die vandaag in heel wat frituren wordt geserveerd. Uit onder meer de analyse van de Europese voedselveiligheidsautoriteit EFSA blijkt dat acrylamide het risico op de ontwikkeling van kanker verhoogt.

🕒 19 JULI 2017 – LAATSTE UPDATE 14 SEPTEMBER 2020 14:41

Lees meer over:

europa

voedingsindustrie

culinair

voedselveiligheid



De meerderheid van de Europese lidstaten heeft gestemd voor een aanbeveling om frietjes te blancheren voor ze afgebakken worden, om zo te vermijden dat acrylamide ontstaat. Er komt met andere woorden geen verplichting. Verschillende frituristen reageren opgelucht omdat ze vrezen dat de smaak van geblancheerde frietjes niet kan tippen aan de friet zoals die vandaag in heel wat frituren wordt geserveerd. Uit onder meer de analyse van de Europese voedselveiligheidsautoriteit EFSA blijkt dat acrylamide het risico op de ontwikkeling van kanker verhoogt.

Europa legt geen maximumlimiet op voor de hoeveelheid acrylamide die verschillende voedingsmiddelen, zoals chips, koekjes, brood, ontbijtgranen en ook frietjes mogen bevatten. De Commissie opteerde voor een soort gedragscode voor al wie levensmiddelen produceert, gaande van grote voedingsbedrijven tot bakkers, restauranthouders en frituristen. Volgens de gedragscode moeten grote frietproducenten bijvoorbeeld tests uitvoeren op aardappelen en aardappelen kiezen met een laag suikergehalte, om zo de vorming van acrylamide tegen te gaan.

Er worden geen sancties voorzien wanneer de streefcijfers overschreden worden en in tegenstelling tot de grote frietproducenten komt er voor frituristen geen verplichting om de rauwe frieten te blancheren, of onder te dompelen in kokend water. Ook al was dat al langer duidelijk, toch haalde N-VA-minister Ben Weyts recent nog zwaar uit naar de Europese Commissie, die hij “overdreven gezondheidsstreven” verweet en ervan betichtte dat ze onze “hemelse culinaire traditie zou verbieden”.

“De geblancheerde frieten smaken kartonachtig en droog, terwijl de echte Belgische frieten vettiger, maar ook veel lekkerder smaken”, zegt Fatima Marzouki, chef-kok. Zij deed de test en vergeleek frieten die voor het bakken eerst geblancheerd werden met frieten die enkel gebakken werden. De frieten worden voorgebakken tussen 140 en 150 graden, en een tweede keer gebakken op maximum 175 graden. Volgens verschillende frituristen neemt het blancheren ook veel tijd in beslag en zou het de structuur van de frieten slapper maken.

Bij frietproducent Remofrit valt te horen dat een nieuwe warmtebehandeling ervoor zal zorgen dat de frieten die vanaf volgend jaar geproduceerd worden in de nieuwe fabriek langer houdbaar zijn en minder acrylamide bevatten. “Als sector zagen we de nieuwe maatregelen al langer aankomen”, zegt Remofrit-directeur Wim Lannoey. “Zowel de landbouwers, frituristen en wij als verwerker leveren echter al langer inspanningen om het

acrylamidegehalte terug te dringen. Zo worden aardappelen niet kouder dan 7 graden bewaard en worden frieten op de juiste temperatuur voor- en afgebakken. Vanaf volgend jaar gaan wij ook beginnen met de productie op grote schaal van speciaal behandelde frieten met een lager acrylamidegehalte.”

Bron: derefactie.be / Gazet van Antwerpen

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)
[Copyright](#)
[Cookie Policy](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)