nieuws

Frituristen niet wild van tweede bakbeurt in stoom

nieuws

Frietjes of frituursnacks hoeven voortaan niet meer in ongezond frituurvet worden gebakken. Volgens de Nederlandse onderzoeksorganisatie TNO kan de tweede bakbeurt immers "even lekker maar met minder calorieën" in stoom gebeuren. Dat meldt De Telegraaf. De Belgische frituristen uiten alvast grote twijfels over de smaak van frietjes die op die manier gebakken zijn. "Het enige wat telt is de smaakproef", stelt Bernard Lefèvre, voorzitter van Navefri, het nationaal verbond van frituristen.

21 JULI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:00

Frietjes of frituursnacks hoeven voortaan niet meer in ongezond frituurvet worden gebakken. Volgens de Nederlandse onderzoeksorganisatie TNO kan de tweede bakbeurt immers "even lekker maar met minder calorieën" in stoom gebeuren. Dat meldt De Telegraaf. De Belgische frituristen uiten alvast grote twijfels over de smaak van frietjes die op die manier gebakken zijn. "Het enige wat telt is de smaakproef", stelt Bernard Lefèvre, voorzitter van Navefri, het nationaal verbond van frituristen.

Bij het stoombakken wordt stoom tot rond 200 graden Celsius verhit. De stoom wordt in direct contact gebracht met het product en draagt daarbij - net als bij normaal frituren - warmte over, maar dan zonder gebruik van vet. Het gesloten systeem zorgt ervoor dat er geen vervelende luchtjes vrijkomen en voorkomt het risico op brandwonden. Een toestel om op die manier frietjes te bakken komt eind dit jaar op de markt.

De Belgische frituristen benadrukken dat deze stoomtechniek enkel kan gebruikt worden bij de tweede bakbeurt van de frietjes. "Als dat niet het geval is dan worden de frietjes gekookt", legt Navefri-voorzitter Bernard Lefèvre uit. De vereniging vraagt zich ook af wat het nut is van dergelijk bakproces. "Een portie friet uit een frituur bestaat uit 92 procent aardappel en 8 procent vet. In een frituur worden de frietjes immers op een zeer hoge temperatuur gebakken waardoor ze dichtschroeien en geen vet meer opzuigen".

"Bovendien worden ze dan nog eens goed uitgeschud. Op die manier bevatten de frituurfrietjes slechts 8 procent vet, dat is omzeggens al een light product. Door de tweede bakbeurt in stoom te laten plaatsvinden zal het uiteindelijke vetpercentage misschien 7 procent bedragen, maar zullen die frietjes even mooi van kleur en even lekker en krokant zijn?" vraagt Bernard Lefèvre zich af.(KS)

Bron: Belga

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