nieuws

"Geen malse biefstuk meer door klimaatverandering"

nieuws

Als de aarde verder blijft opwarmen, mogen we malse biefstukken en sappige koteletten vergeten. Dat beweert de Britse wetenschapper Neville Gregory.

15 SEPTEMBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
culinair

Als de aarde verder blijft opwarmen, mogen we malse biefstukken en sappige koteletten vergeten. Dat beweert de Britse veterinaire wetenschapper Neville Gregory in het tijdschrift Food Research International. Naarmate de temperaturen stijgen, zal varkensvlees natter en bleker worden. Rundvlees zou magerder en donkerder worden en bovendien sneller bederven.

Deze effecten zouden optreden als gevolg van hittestress tijdens het transport van de dieren naar het slachthuis. Bij runderen treedt dergelijke stress al op bij een temperatuur van twintig graden Celsius, bij varkens is dat 31 graden. "Van één ding kunnen we zeker zijn: door de klimaatverandering zullen deze dieren vaker blootgesteld worden aan hogere temperaturen", zegt Gregory.

De onderzoeker bestudeert al meer dan tien jaar de impact van temperatuurschommelingen op de vleeskwaliteit. Door hittestress zou het varkensvlees na de slacht sneller verzuren, waardoor de spierproteïnen uit elkaar vallen. Dat verschijnsel is nadelig voor de structuur van het vlees. Gregory vergelijkt het varkensvlees dat in dergelijke omstandigheden geproduceerd wordt met doorweekt papier.

Het vlees van runderen die aan hittestress lijden, heeft een hogere zuurtegraad dan die van varkens. Daardoor houden de proteïnen water vast en komt er geen zuurstof in het vlees. Vlees zonder zuurstof kleurt donkerder. "In het ergste geval kan het vlees zelfs helemaal zwart worden", aldus Gregory.

Of het allemaal echt zo'n vaart zal lopen, betwijfelt de Amerikaanse professor Normand St-Pierre van de universiteit in Ohio. "Gregory houdt er geen rekening mee dat de veehouderij zich aan de klimaatverandering zal aanpassen door gebruik te maken van koeltechnologie. Veehouders zijn veel slimmer dan sommigen vermoeden".

Bron: IPS

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