

Gentse bio-ingenieurs werken aan gezondere snoep

nieuws

Het Vlaams Technologisch Adviescentrum voor de Zoetwarenindustrie van de UGent heeft donderdag op een seminarie twee belangrijke nieuwigheden voorgesteld. Enerzijds een soort gom die een alternatief vormt voor gelatine en op basis van algen en andere planten gemaakt is, en anderzijds nieuwe, natuurlijkere kleurstoffen. "Je kunt tegenwoordig alle kleuren maken op basis van planten", zegt Frédéric Depypere van de Gentse faculteit bio-ingenieurswetenschappen.

🕒 18 JANUARI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

□ Een zakje gommetjes met perziksmak uit een automaat bevat E102, E104, E110, E122, E129, E133 en E150d, terwijl er ook nog voedingszuren en glansmiddelen in zitten én de basisgrondstof gelatine is. Helblauwe smurf-snoepen, turkooize colaflesjes of fuchsia lolly's mogen dan nog gretig aftrek vinden bij kinderen, ouders zijn er allesbehalve dol op wegens alle chemische rotzooi die ze erin vermoeden.

"De consument vraagt een clean label", zegt Guy Gallet van Choprabisco, de vereniging van de Belgische snoepfabrikanten. Die hebben met overheidssteun binnen de Gentse universiteit het Vlaams Technologisch Adviescentrum voor de Zoetwarenindustrie opgericht. Zij houden vandaag een seminarie onder de naam 'Snoep-Goed'.

Volgens Frédéric Depypere van de Gentse faculteit bio-ingenieurswetenschappen worden er twee belangrijke nieuwigheden voorgesteld: een soort gom dat een alternatief vormt voor gelatine en op basis van algen en andere planten gemaakt is, en - ten tweede - nieuwe, natuurlijkere kleurstoffen. "Je kunt tegenwoordig alle kleuren maken op basis van planten", zegt Depypere.

De consumenten beseffen volgens Guy Gallet niet altijd dat die E-labels op de verpakking soms ook aan plantaardige producten gegeven worden. Als bijvoorbeeld het groen uit spinazie of het rood uit bieten als kleurstof gebruikt wordt, zonder de bijbehorende smaak, dan krijgen die zo'n E'tje op de verpakking. Nieuwe natuurlijke kleurstoffen geven gelijk ook hun smaak mee. Dat gaat natuurlijk moeilijk met pakweg bietensap, maar wel met sommige exotische vruchten.

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)