nieuws

Gentse doctoraatsstudent maakt frietjes gezonder

nieuws

Acrylamide, een stof die gevormd wordt bij het frituren van frieten en chips, is volgens heel wat onderzoekers kankerverwekkend. Dat bleek in 2002 uit een ophefmakende Zweedse studie. Een Gentse doctoraatstudent en bio-ingenieur van opleiding, Frédéric Mestdagh, heeft verschillende manieren gevonden om het gehalte acrylamide in frieten naar beneden te halen. Hij deed dat door onder meer calciumzouten toe te voegen.

9 MEI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:59

Acrylamide, een stof die gevormd wordt bij het frituren van frieten en chips, is volgens heel wat onderzoekers kankerverwekkend. Dat bleek in 2002 uit een ophefmakende Zweedse studie. Een Gentse doctoraatstudent en bio-ingenieur van opleiding, Frédéric Mestdagh, heeft verschillende manieren gevonden om het gehalte acrylamide in frieten naar beneden te halen.

Hij deed dat door onder meer calciumzouten toe te voegen. "Voedingszuren, voedingszouten en aminozuren worden nu al courant toegevoegd aan onze dagelijkse voeding. Door het gebruik van onder meer calciumzouten werden chips bereid die niet alleen minder acrylamide bevatten, maar ook een authentieke smaak en kleur, een superieure textuur en een verlaagd vetgehalte hebben", aldus de doctoraatsstudent.

Het is bekend dat de zogenaamde Maillardreactie, die een belangrijke rol speelt bij de acrylamidevorming, ook zorgt voor de lekkere kleur, smaak en geur van de gefrituurde aardappelen. "Het was dus opletten om die te behouden". In zijn thesis toonde Mestdagh ook nog aan dat het type frituurolie - bijvoorbeeld palmolie, zonnebloemolie of olijfolie - of de ranzigheid ervan geen rol speelt in de vorming van acrylamide.

Frieten bak je beter niet bruin, was een andere conclusie. Over het algemeen hadden bruinere frieten een hoger acrylamidegehalte dan bijvoorbeeld de goudgele.

Uit een kleinschalig onderzoek, bij de studenten en het personeel van de Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de UGent, bleek nog dat koekjes (35%), frieten (30%),

brood (24%) en chocolade (11%) de belangrijkste bronnen van acrylamide-inname waren.(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