nieuws

Geruststellende kwaliteit van verswaren in voedselhulp

nieuws

Niet-verkochte voedingswaren die verdeeld worden via Voedselbanken of andere liefdadigheidsorganisaties zijn veelal nog van goede kwaliteit. Dat blijkt uit een onderzoek van de UGent bij vier liefdadigheidsverenigingen. "Uit de resultaten bleek dat hoewel de producten op het einde van hun houdbaarheid zaten, slechts ongeveer een kwart van de onderzochte stalen een kwaliteitsreductie ondergaan had", meldt de Gentse universiteit.

24 NOVEMBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:37

Lees meer over:
voedselveiligheid



Niet-verkochte voedingswaren die verdeeld worden via Voedselbanken of andere liefdadigheidsorganisaties zijn veelal nog van goede kwaliteit. Dat blijkt uit een onderzoek van de UGent bij vier liefdadigheidsverenigingen. "Uit de resultaten bleek dat hoewel de producten op het einde van hun houdbaarheid zaten, slechts ongeveer een kwart van de onderzochte stalen een kwaliteitsreductie ondergaan had", meldt de Gentse universiteit.

Het voedselverlies wordt in België geschat op 3,6 miljoen ton, zegt de Gentse universiteit. Voedselbanken reduceren het verlies door overschotten de meest hoogwaardige bestemming, zijnde voeding voor humane consumptie, te geven. Zij doen de overschotten terechtkomen bij mensen in armoede. Een kritische kanttekening die de UGent daarbij maakt, is dat Voedselbanken hoofdzakelijk niet-bederfbare producten verdelen zoals droge voeding en voeding in blik. “En dat terwijl er hoge nood is aan meer bederfbare levensmiddelen zoals vlees, groenten en charcuterie om het aanbod volledig te maken.”

Via een aantal kanalen kunnen de Voedselbanken hun aanbod uitbreiden met dergelijke verse voedingswaren. Professor Mieke Uyttendaele en professor Liesbeth Jacxsens van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen onderzochten of dit verse aanbod voor mensen in armoede voldoende veilig en kwaliteitsvol is. Daartoe analyseerden ze gedoneerde bederfbare producten bij vier liefdadigheidsverenigingen in België. Uit de resultaten bleek dat hoewel de producten op het einde van hun houdbaarheid zaten, slechts ongeveer een kwart van de onderzochte stalen een kwaliteitsreductie ondergaan had.

“Die producten bevatten te veel gisten, schimmels of bacteriën, met als gevolg een mogelijke smaak- of geurafwijking. Bij groenten en fruit betekende dit dat de producten er wat minder smakelijk uitzagen”, zegt Uyttendaele. Ook op vlak van hygiëne en voedselveiligheid scoorden de producten over het algemeen vrij goed. De professor doet nog een algemene aanbeveling: “Bederfbare producten moet je snel genoeg weer kunnen herverdelen met behoud van de koude keten. De meeste producten worden namelijk pas geschonken enkele dagen voor, of op het moment dat, hun houdbaarheidsdatum verstrijkt.”

De onderzoekers brachten ook in kaart hoe de liefdadigheidsketen functioneert. Die blijkt zeer versnipperd. “Verschillende kleine liefdadigheidsverenigingen werken elk op hun eigen manier”, zegt professor Jacxsens, “vaak met een beperkte capaciteit en met

beperkte financiële middelen.” Ook qua infrastructuur zijn koelcellen, diepvriesopslag en gekoeld transport slechts beperkt voorhanden. Omdat de verenigingen geen bijdrage mogen vragen aan mensen in armoede is hier weinig aan te doen.
Die beperkte capaciteit heeft tot gevolg dat het voor liefdadigheidsverenigingen niet evident is om een efficiënte logistiek en organisatie uit te bouwen, waardoor donoren vaak bezorgd zijn dat hun producten niet correct behandeld worden. “Daardoor blijven schenkingen nog beperkt, zeker die van risicovolle producten zoals vers vlees en vleeswaren”, verklaart de professor, gevolgd door een pleidooi voor een betere afstemming tussen overschotten en de vraag naar voedselhulp.
De onderzoekers presenteren hun bevindingen op 25 november, op de door het Voedselagentschap georganiseerde studiedag ‘Voedselveiligheid binnen een duurzame voedselketen’.

Bron: Belga / eigen verslaggeving

Beeld: MIVAS - Goed gevoel vzw

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