nieuws

ILVO test producten met gezondere vetzuursamenstelling

nieuws

ILVO onderzoekt of verzadigde vetten in zuivel-, vlees- en bakkerijproducten vervangen kunnen worden door onverzadigde vetten, zonder de technologische verwerkbaarheid of de smaakeigenschappen van de producten te veranderen. Daarbij wordt gekeken naar vetbronnen met een meer gunstig nutritioneel profiel, zoals zonnebloemolie. Het onderzoek loopt nog tot augustus 2013.

2 JANUARI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:20

Lees meer over:
onderzoek
voedingsindustrie

ILVO onderzoekt of verzadigde vetten in zuivel-, vlees- en bakkerijproducten vervangen kunnen worden door onverzadigde vetten, zonder de technologische verwerkbaarheid of de smaakeigenschappen van de producten te veranderen. Daarbij wordt gekeken naar vetbronnen met een meer gunstig nutritioneel profiel, zoals zonnebloemolie. Het onderzoek loopt nog tot augustus 2013.

Dierlijke vetten en sommige plantaardige vetten bevatten relatief veel verzadigde ten opzichte van onverzadigde vetzuren. Andere vetbronnen, zoals zonnebloemolie, walnootolie en lijnzaadolie beschikken daarentegen over meer onverzadigde dan verzadigde vetzuren en worden gekenmerkt door weinig transvetzuren. Ze zijn dus nutritioneel meer gunstig, maar kunnen niet zomaar de gebruikte vetten vervangen omdat de technologische verwerkbaarheid of het smaakprofiel van een voedingsproduct hierdoor sterk beïnvloed kan worden.

Het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) onderzoekt nu of het toch niet mogelijk is, toegepast op zuivel-, vlees- en bakkerijproducten. Voor elk van die categorieën wordt een nieuw product ontwikkeld met een nutritioneel betere vetzuursamenstelling. Dat product wordt vervolgens vergeleken met een referentieproduct, op basis van textuur,

smaak en houdbaarheid. Ten slotte wordt het nieuwe product zo aangepast dat die eigenschappen zo veel mogelijk overeenkomen met die van het oorspronkelijke referentieproduct.
Het onderzoek verloopt in samenspraak met enkele deelnemende bedrijven en wordt gefinancierd door Flanders' Food. Het moet dan ook leiden tot een betere kennis van de mogelijkheden van alternatieve vetten en oliën, verwerkingstechnieken en de functionaliteit van bestaande hulpstoffen, wat op zijn beurt een stimulans moet zijn voor de ontwikkeling van standaardrecepturen met een gezondere vetsamenstelling en eventueel nieuwe commerciële mogelijkheden.
Andere partners in het project, NUTRIFAT genaamd, zijn Katholieke Hogeschool Sint-Lieven, Hogeschool West-Vlaanderen en de K.U.Leuven. Het onderzoek werd opgestart in mei 2012 en loopt nog tot augustus van dit jaar.

Bron: ILVO Nieuwsgolf

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