nieuws

# Jonagold scoort best voor aanmaak antioxidanten

nieuws

De Duitse universiteiten van Bonn en München hebben naar de gezondheid van appelvariëteiten gepeild. Het team van professor Michaela Schmitz-Eiberger van de universiteit van Bonn nam de afgelopen drie jaar maar liefst dertig verschillende appelsoorten onder de loep. Uit de bevindingen blijkt dat de Jonagold het meeste potentieel heeft om antioxidanten aan te maken.

5 DECEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

Dat de Jonagold de lekkerste appel is, daar twijfelt in Haspengouw niemand aan. Maar terwijl over smaken te discussiëren valt, is het onderzoek van de Duitse universiteiten van Bonn en München naar de gezondheid van de appelvariëteiten niet voor betwisting vatbaar. Het team van professor Michaela Schmitz-Eiberger van de universiteit van Bonn nam de afgelopen drie jaar dertig verschillende appelsoorten onder de loep.
De appels werden getest op hun potentieel om antioxidanten te produceren. Dat is zowat de natuurlijke variant van een anti-roestmiddel. Verschillende gevestigde waarden, zoals de Elstar en de Granny Smith, en nieuwkomers zoals de Pink Lady en de Gala werden in Bonn op de onderzoekstafel gelegd.
"De Jonagold kwam uit de testen als de appelsoort met het meeste potentieel om antioxidanten aan te maken. Die stoffen worden ook door het menselijk lichaam aangemaakt, maar vaak niet genoeg om ons te beschermen tegen de veroudering van de lichaamscellen. Appels eten is gezond omdat die de hoeveelheid antioxidanten in het lichaam kunnen verhogen", legt Schmitz-Eiberger uit. Zo zouden antioxidanten onder andere goed zijn tegen stress en een rem vormen op de ontwikkeling van hart- en vaataandoeningen en zelfs kanker.
In een volgende fase van het onderzoek onderzoekt Schmitz-Eiberger de gevoeligheid voor infecties en ziektes van de verschillende appelsoorten. Of de Jonagold ook in die testen uitblinkt, wordt in de loop van 2006 bekendgemaakt. De resultaten van de Duitse studie zijn alvast goed nieuws voor Haspengouw, waar de Jonagold zowat de helft van de appelproductie vertegenwoordigt.

Nochtans lijkt de appelsoort de jongste jaren wat over zijn hoogtepunt heen. Het aandeel van het Haspengouwse goudhaantje in de wereldwijde appelconsumptie daalde zienderogen. Oorzaak waren de nadelen van de Jonagold, zoals zijn zachtheid na enkele dagen en de beperkte houdbaarheid, en de immer wispelturige smaak van de consument.

**Bron:** De Standaard


## 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