nieuws

Kant- en klaarmaaltijden bevatten vaak nepkaas

nieuws

Kaasland bij uitstek Nederland staat op zijn kop. Vanavond onthult het consumentenprogramma 'Keuringsdienst van Waarde' het nieuws dat de meeste kaas op pizza's, snacks, lasagnes en cheeseburgers nep is. Echte kaas is van dierlijke oorsprong en tegenwoordig een duur product. De nepkaas of analoogkaas - gemaakt van palmolie, smaakstoffen, melkeiwit, zetmeel en zouten - is een spotgoedkoop alternatief.

28 AUGUSTUS 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Kaasland bij uitstek Nederland staat op zijn kop. Vanavond onthult het consumentenprogramma 'Keuringsdienst van Waarde' het nieuws dat de meeste kaas op pizza's, snacks, lasagnes en cheeseburgers nep is. Echte kaas is van dierlijke oorsprong en tegenwoordig een duur product. De nepkaas of analoogkaas - gemaakt van palmolie, smaakstoffen, melkeiwit, zetmeel en zouten - is een spotgoedkoop alternatief.

"Geen enkele consument weet dat zijn lasagne voor de helft uit nepkaas bestaat? Dat komt omdat de fabrikanten het slim vermommen op hun verpakkingen", zegt onderzoeksjournalist Jorne Baard die voor het programma de research deed. "Wij maken al verschillende jaren reportages over de voedingsindustrie, maar het is nog nooit gebeurd dat de deuren overal gesloten bleven. Blijkbaar houden de fabrikanten liever geheim hoe groot de wereldmarkt is. Logisch, want er zijn fortuinen mee te verdienen".

Experts beweren dat 25 tot 40 procent van de kaas die in snacks en diepvriesmaaltijden gebruikt wordt, geen echte kaas is. Uit het onderzoek blijkt ook dat de kaas van de cheeseburgers bij McDonald's voor 30 procent uit het vervangproduct bestaat. Uitschieter was een diepvriespizza in een Nederlandse supermarkt met meer dan 70 procent nepkaas.

"De fabrikanten mengen de nepkaas met echte kaas. Daardoor mogen ze ook kaas als ingrediënt op de verpakking vermelden. Niemand die weet dat de zouten en

plantaardige oliën die verder vermeld staan de rest van de kaas vormen". Intussen is in Nederland de Consumentenbond op de zaak gesprongen. Die eist dat er maatregelen komen tegen deze vorm van misleiding. "De klant denkt dat hij een smeuïge kaaspizza koopt, betaalt daar voor, maar eigenlijk krijgt hij een ander product. Wat ook gevoelig ligt, is dat voor de winning van palmolie in tropische gebieden hele bossen gekapt moeten worden", aldus Baard.
"Nepkaas wordt inderdaad steeds vaker gebruikt, maar eigenlijk heeft dat product geen enkele voedingswaarde, het dient gewoon om de maag te vullen", klinkt het op het laboratorium voor Toxicologie en Bromatologie van K.U.Leuven. Test-Aankoop heeft nog geen klachten van consumenten ontvangen, maar benadrukt dat fabrikanten verplicht zijn de ingrediënten correct op de verpakking te vermelden. "Kaas die niet van dierlijke oorsprong is, mag niet kaas genoemd worden en voor de rest moeten de ingrediënten qua hoeveelheid vermeld worden in aflopende volgorde".(KS)
Meer informatie: 'Keuringsdienst van Waarde', Nederland 3, 22 uur.

Bron: Het Belang van Limburg

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 |