nieuws

Labelfruit niet steeds superieur

nieuws

Fruitmerken met kwaliteitslabel zijn duurder, mooier, maar daarom niet altijd lekkerder. Dat leerde Het Laatste Nieuws uit een smaakexperiment met premiummerken.

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

Lees meer over:
fruitteelt
consument

Fruitmerken met kwaliteitslabel zijn duurder, mooier, maar daarom niet altijd lekkerder. Dat staat te lezen in Het Laatste Nieuws, dat samen met smaakexperte Sara De Pelsmaeker (UGent) fruit zonder label vergeleek met fruit van premiummerken. De vruchten die een duurder kwaliteitslabel dragen, zouden een zoetere smaak hebben, wat ze volgens De Pelsmaeker niet voor alle consumenten lekkerder maakt. Premiummerken Chiquita, Truval, Eburon en Haspengoud klinken bekend in de oren. Hun hoge kwaliteitseisen zouden in theorie een superieur eindproduct moeten afleveren, maar merk je als consument het verschil? Die vraag werd gesteld aan smaakexperte Sara De Pelsmaeker van het Sensolab van de Universiteit Gent. Sensolab is een laboratorium dat zich bezighoudt met zintuiglijk onderzoek in opdracht van bedrijven.

Voor labelfruit betaal je in sommige gevallen tot het dubbele van wat je betaalt voor een stuk fruit zonder keurmerk. Wat krijgt je daar als consument voor in de plaats? In de eerste plaats zien de vruchten van de premiummerken er opvallend mooier uit dan hun anoniemere tegenhangers, observeert De Pelsmaeker. Ze smaken vaak ook zoeter dan de goedkopere vruchten, wat niet alle consumenten noodzakelijk ook beter zullen vinden, aldus De Pelsmaeker, die erop wijst dat smaak subjectief is.

Jos Meesters van Veiling Haspengouw legt uit waar het kwaliteitsverschil zich precies situeert: “Hoe harder een appel is, hoe beter hij zal smaken. Een zachte en een harde

appel bevatten evenveel vocht, maar bij een harde appel breekt de celwand al vanaf de eerste beet, waardoor er meteen veel smaken vrijkomen. Bij zachtere appels gebeurt dat pas tijdens het kauwen", verduidelijkt Meesters. "Bovendien weet je bij een appel met een kwaliteitslabel dat hij zoet zal smaken."

Koen Belmans van Truval beschrijft hoe ook het uiterlijk van de vruchten deel uitmaakt van het lastenboek waar bijvoorbeeld Jonagoldappels aan moeten voldoen om die merknaam te mogen dragen: "Wij streven naar zo weinig mogelijk visuele foutjes. Onze Jonagoldappels kleuren allemaal mooi rood, hebben nauwelijks blutsjes, schuur- of hagelschade of zwarte puntjes en hebben vaste maten." Ook voor de peren zijn de visuele eisen streng: "Allemaal hebben ze een homogene vruchtvorm. En ook ruwschilheid tolereren we niet."

Bron: Het Laatste Nieuws

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