nieuws

Liever nog wat minder acrylamide zegt Test Aankoop

nieuws

Het acrylamidegehalte van het gros van de voedingswaren op de Belgische markt is conform de Europese normen. Dat blijkt uit onderzoek van Test Aankoop. Toch moet het gehalte aan acrylamide omwille van zijn kankerverwekkend karakter nog verder naar beneden, vindt de consumentenorganisatie. Zij pleit dan ook voor het opleggen van dwingende wettelijke limieten, die ambitieuzer zijn en van toepassing op meer categorieën van producten. Door hun productieproces aan te passen, kunnen voedingsbedrijven de vorming van acrylamide tegengaan. Test Aankoop prijst een biologische koekjesfabrikant die veel resultaat boekte met een bijsturing van het eigen recept.

25 FEBRUARI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:45

Lees meer over:
voedingsindustrie
gezondheid



Het acrylamidegehalte van het gros van de voedingswaren op de Belgische markt is conform de Europese normen. Dat blijkt uit onderzoek van Test Aankoop. Toch moet het gehalte aan acrylamide omwille van zijn kankerverwekkend karakter nog verder naar beneden, vindt de consumentenorganisatie. Zij pleit dan ook voor het opleggen van dwingende wettelijke limieten, die ambitieuzer zijn en van toepassing op meer categorieën van producten. Door hun productieproces aan te passen, kunnen voedingsbedrijven de vorming van acrylamide tegengaan. Test Aankoop prijst een biologische koekjesfabrikant die veel resultaat boekte met een bijsturing van het eigen recept.

In april 2018 werd via Europese wetgeving een referentiekader voor acrylamide ingevoerd per voedingscategorie (chips, frieten, wafels,...). Test Aankoop nam de proef op de som en ging voor 80 voedingsproducten na hoe het gesteld was. De resultaten zijn positief: slechts vier producten overschrijden de door Europa vastgelegde referentiewaarde. Het gaat om twee merken chips en twee types koekjes.

Dat er acrylamide in onze voeding zit, is nog maar een vijftiental jaar bekend. Deze stof ontstaat als gevolg van een chemische reactie bij bepaalde voedingsmiddelen rijk aan zetmeel en asparagine (een aminozuur) wanneer deze worden verhit op een hoge temperatuur (> 120 °C geroosterd, in de oven, gebakken of gefrituurd) en dit met weinig water. De Wereldgezondheidsorganisatie acht de stof waarschijnlijk kankerverwekkend voor de mens en wordt daarin gevolgd door de Europese voedselveiligheidsautoriteit EFSA.

Test Aankoop vindt de huidige referentiewaarden voor acrylamide nogal soepel voor de voedingsindustrie. Bij het overschrijden ervan is er ook geen directe sanctie. De consumentenorganisatie pleit dan ook voor dwingende wettelijke limieten die producenten sterker moeten motiveren om hun producten te verbeteren. Test Aankoop verwijst naar de Smic-Smac-koekjes van Eco Biscuits om

aan te tonen dat het perfect mogelijk is om het acrylamidegehalte omlaag te halen. Dit type koekjes scoorde slecht in de test. De fabrikant, die zich toelegt op de biologische productie van zo gezond mogelijke koeken, paste de receptuur aan na het vernemen van de score. Vervolgens trof Test Aankoop acht keer minder acrylamide aan dan de eerste keer.

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