

"Melk en vlees bevatten minder mineralen dan vroeger"

nieuws

Een lekkere biefstuk bevat de helft minder ijzer en een glas melk een vijfde minder magnesium. Dat blijkt uit een Britse analyse over de chemische samenstelling van alledaags voedsel. Volgens de Britse Food Commission, die waakt over de kwaliteit van voedsel voor consumenten, kunnen die enorme verschillen niet verklaard worden door nieuwe meetmethodes. De Leuvense onderzoeker Rony Geers denkt daar anders over.

🕒 3 FEBRUARI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:56

Melk en vlees bevatten veel minder mineralen in vergelijking met 1940. Een lekkere biefstuk bevat de helft minder ijzer en een glas melk een vijfde minder magnesium. Dat blijkt uit een Britse analyse over de chemische samenstelling van alledaags voedsel. Volgens de Food Commission, die waakt over de kwaliteit van voedsel voor consumenten, kunnen die enorme verschillen niet verklaard worden door nieuwe meetmethodes. De Leuvense onderzoeker Rony Geers denkt daar anders over. De Britse voedingsbijbel, de Composition of Foods, houdt al jarenlang nauwgezet de voedingswaarde van zuivel en vlees bij. Een vergelijking van mineraalgehalten uit 1940 met de waardes uit 2002 brengt enorme verschillen aan het licht. Wie vandaag een rumpsteak koopt, zal daarin 55 procent minder ijzer en 7 procent minder magnesium aantreffen. Melk bevat 60 procent minder ijzer dan voor de Tweede Wereldoorlog en verloor 2 procent calcium en 21 procent aan magnesiumgehalte.

De indrukwekkende cijfers verschijnen deze maand in Food Magazine, het tijdschrift van Food Commission. De analyse gebeurde door David Thomas, een voedingsdeskundige die mineralensupplementen voorschrijft en verkoopt. Volgens hem veroorzaken intensieve landbouw en industriële productie de spectaculaire daling in de voedingswaarde van zuivelproducten en vlees.

"Doordat mensen steeds meer aandacht besteden aan de voedingswaarde van voedsel, zijn landbouwers en wetenschappers ook op zoek gegaan naar eindproducten die het beste tegemoet komen aan de behoeftes van de gebruikers. Daarom verbazen

de resultaten me", zegt Rony Geers, diensthoofd van de afdeling Dier-Voeding-Kwaliteit aan de K.U.Leuven. "Misschien kan het verschil verklaard worden door een strengere wetgeving. Het is bijvoorbeeld verboden om bepaalde additieven toe te voegen aan het voedsel van landbouwdieren".

Ook de Britse landbouw- en voedingsindustrie betwist de resultaten. Volgens hen is een vergelijking zeer moeilijk omdat de variëteiten veranderd zijn en omdat er andere transport- en bewaarmethodes worden gebruikt. Bovendien zou de testmethode de afgelopen zestig jaar grondig gewijzigd zijn. "Spijtig genoeg kun je het voedsel uit de jaren veertig niet meer bestuderen met de methoden die we nu ter beschikking hebben", ondersteunt professor Geers dat argument. "De analyse-instrumenten waarover we nu beschikken, zijn veel nauwkeuriger en zullen dus per definitie andere resultaten opleveren".

Meer informatie: [Meat and dairy: where have the minerals gone?](#)

Bron: De Morgen

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)