nieuws

Minder kankerverwekkende stoffen in frietjes en chips

nieuws

In frieten en chips van Belgische producenten zitten beduidend minder kankerverwekkende stoffen dan vijf jaar geleden. Dat zegt de Gentse docent Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit Bruno De Meulenaer. De producenten verlaagden hun baktemperatuur van 180 naar 170 graden en spoelen de suikers van hun aardappelen. Die suikers veroorzaken immers een schadelijk chemisch proces.

27 APRIL 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:59

In frieten en chips van Belgische producenten zitten beduidend minder kankerverwekkende stoffen dan vijf jaar geleden. Dat zegt de Gentse docent Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit Bruno De Meulenaer. De producenten verlaagden hun baktemperatuur van 180 naar 170 graden en spoelen de suikers van hun aardappelen. Die suikers veroorzaken immers een schadelijk chemisch proces. Wetenschappers ontwikkelden intussen een enzym dat het ontstaan van kankerverwekkende stoffen verhindert, maar dat is voorlopig nog erg duur. Bovendien vrezen fabrikanten dat het enzym de kleur en smaak van hun producten aantast.(GL)

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