nieuws

Minder voedselverspilling dankzij diepvriesproducten

nieuws

Consumenten gooien in verhouding minder diepgevroren groente, aardappelproducten en rood fruit weg dan de verse variant of het alternatief in blik of pot. Dat blijkt uit onderzoek van Wageningen Universiteit naar de invloed van de aankoopvorm (diepvries, vers of conserven) op de hoeveelheid voedsel die mensen verspillen. “De Nederlandse consument heeft een voorkeur voor verse producten”, zegt projectleider Anke Janssen van Wageningen Food & Biobased Research, “maar met het oog op voedselverspilling zouden ze wat vaker kunnen kiezen voor diepvries.”

3 AUGUSTUS 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:41

Lees meer over:
voedingsindustrie
consument



Consumenten gooien in verhouding minder diepgevroren groente, aardappelproducten en rood fruit weg dan de verse variant of het alternatief in blik of pot. Dat blijkt uit onderzoek van Wageningen Universiteit naar de invloed van de aankoopvorm (diepvries, vers of conserven) op de hoeveelheid voedsel die mensen verspillen. “De Nederlandse consument heeft een voorkeur voor verse producten”, zegt projectleider Anke Janssen van Wageningen Food & Biobased Research, “maar met het oog op voedselverspilling zouden ze wat vaker kunnen kiezen voor diepvries.”

Diepvriesproducten kunnen voedselverspilling bij consumenten verminderen. Dat blijkt uit een studie van de Wageningen Universiteit die kadert in het publiek-private samenwerkingstraject CARVE. Om te onderzoeken welke aankoopvorm het meest in de afvalemmer belandde, hielden de onderzoekers een online enquête onder consumenten afkomstig uit een voor Nederland representatieve groep van ruim 500 huishoudens. De deelnemers beantwoordden eerst een aantal algemene vragen over hun huishoudroutines van voedsel, onder andere het beheer van hun voedselvoorraad.

Het tweede deel van de vragenlijst ging over hoeveel voedsel er gewoonlijk in de afvalemmer belandde. Hierbij werd voor twaalf soorten producten, waaronder zeven soorten groenten, aardappelproducten, rood fruit, vis en kant-en-klaar maaltijden, gekeken naar de invloed van de aankoopvorm (diepvries, vers of conserven). Deelnemers gaven aan hoe vaak zij het product jaarlijks consumeerden, hoe vaak ze het weggooiden en om welke hoeveelheden het hierbij gewoonlijk ging.

Van zes onderzochte groentes, plus van de aardappelproducten en het rood fruit, werd per consumptiemoment van de diepvriesversie naar verhouding het minst weggegooid. Bij zowel doperwtjes en wortelen als bij ongepaneerde vis waren de hoeveelheden diepvries, vers en conserven die in de afvalemmer belandden ongeveer gelijk. Van kant-en-klaar maaltijden werd van de diepvriesversie net meer weggegooid. Het onderzoek liet zien dat vergeleken met diepvries en conserven, vooral juist verse producten na bereiding nog bewaard werden, om eventueel op een later moment te eten.

“Nederlandse consumenten hebben een voorkeur voor verse producten”, aldus projectleider Anke Janssen. “Maar met het oog op voedselverspilling zouden ze wat vaker kunnen kiezen voor diepvries. Bevroren producten zijn veelal langer houdbaar en gemakkelijk in de benodigde porties te verdelen.” De onderzoekster benadrukt dat het nog te vroeg is om de inzichten uit dit onderzoek te vertalen naar concrete adviezen op landelijk niveau. “We willen eerst nog beter begrijpen hoe gedrag rond inkopen, bewaren en weggooien precies tot stand komt.”
In het eerste deel van de vragenlijst werd het ‘vergeten van producten’ vaak opgegeven als reden voor het weggooien, ondanks dat de meeste deelnemers aangaven hun voorraad te controleren voordat ze boodschappen doen. “Hieruit wordt duidelijk dat consumenten ondersteuning kunnen gebruiken bij het controleren van de voedselvoorraad in huis. Denk bijvoorbeeld aan een App die aangeeft dat een product in de diepvries nog maar een paar weken houdbaar is,” aldus Janssen.
Het volledige onderzoek vind je hier.

Bron: nowastenetwork.nl

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