

New York legt consumptie transvetten aan banden

nieuws

De stedelijke gezondheidsdienst van New York kondigde een nieuwe maatregel aan in de strijd tegen hart- en vaatziekten. De stad wil de hoeveelheid transvetten, die vooral voorkomen in koekjes en de populaire donuts, drastisch beperken. Vanaf juli 2007 mogen de 24.000 restaurants en cafés niet meer dan 0,5 gram transvetzuren per consumptie serveren. Ter informatie: een pakje friet kan nu tot 6 gram transvetten bevatten.

🕒 29 SEPTEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

De stedelijke gezondheidsdienst van New York kondigde een nieuwe maatregel aan in de strijd tegen hart- en vaatziekten. De stad wil de hoeveelheid transvetten, die vooral voorkomen in koekjes en de populaire donuts, drastisch beperken. Vanaf juli 2007 mogen de 24.000 restaurants en cafés niet meer dan 0,5 gram transvetzuren per consumptie serveren. Ter informatie: een pakje friet kan nu tot 6 gram transvetten bevatten.

"De gevaren van transvetten of transvetzuren zijn nog onvoldoende bekend", legt voedingsdeskundige Els Jacquemin uit. "Er wordt ook nog te weinig over gecommuniceerd. Mensen zijn wel al zo ver dat ze het verschil kennen tussen verzadigde of 'slechte' vetten en onverzadigde of 'goede' vetten, maar de meesten hebben nog nooit van transvetten gehoord".

Transvetten zijn, zoals de naam laat vermoeden, onverzadigde vetzuren die door verhitting transformeren in een andere scheikundige structuur, waardoor ze zich gaan gedragen als een verzadigd en dus cholesterolverhogend vet. "Vroeger dacht men dat ze even schadelijk waren als verzadigde vetten. Nu blijkt dat ze zelfs gevaarlijker zijn", aldus Jacquemin.

Momenteel sterven er elk jaar 18.000 New Yorkers onder de 65 jaar aan de gevolgen van cardiovasculaire aandoeningen. De problematiek van transvetten is er bijzonder groot aangezien de stad over het grootste aantal meeneem- en fastfoodrestaurants van het hele land beschikt en New Yorkers bekend staan als fervente buitenshuiseters.

De vereniging van New Yorkse restaurateurs reageert echter niet enthousiast op de maatregel. In tegenstelling tot roken, dat ook niet-rokers kan schaden, is het al dan niet eten van transvetrijke voeding een persoonlijke keuze, luidt de redenering.

De donut- en frietverkopers moeten nu uitkijken naar een alternatief voor de transvetten, die niet meer dan 0,5 gram per consumptie mogen bedragen. "Dat kan door het beginproduct te veranderen", zegt Jacquemin. "Dus minder onverzadigd vet gebruiken aan de basis of je kunt antioxidanten, zoals vitamine A, toevoegen waardoor het proces van transformatie tot 'slechte' vetten wordt tegengegaan".

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