nieuws

Nieuwe stof ontdekt die voedselbederf tegengaat

nieuws

De Amerikaans microbioloog Dan O'Sullivan heeft een natuurlijke stof ontdekt die in staat is bacteriën te vernietigen die verantwoordelijk zijn voor voedselbederf. Op die manier kan de houdbaarheid van bepaalde voedingsproducten een flink stuk verlengd worden. Daardoor zou de hoeveelheid voedsel die wordt weggegooid, sterk kunnen dalen.

16 AUGUSTUS 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:16

Lees meer over:
voedselveiligheid

De Amerikaans microbioloog Dan O'Sullivan heeft een natuurlijke stof ontdekt die in staat is bacteriën te vernietigen die verantwoordelijk zijn voor voedselbederf. Op die manier kan de houdbaarheid van bepaalde voedingsproducten een flink stuk verlengd worden. Daardoor zou de hoeveelheid voedsel die wordt weggegooid, sterk kunnen dalen.
De antibiotische stof ‘bisine’ wordt aangemaakt door bepaalde soorten bacteriën. Bisine beperkt de groei van bepaalde bacteriën - ook ziekteverwekkende waaronder enkele E.colisoorten, salmonella of listeria. Niet alleen brood, maar ook salades, kant-en-klaarmaaltijden of een geopende fles wijn zouden op die manier veel langer houdbaar zijn. Bovendien moeten die producten ook niet langer in een koelkast bewaard worden.

"Het gaat niet om een chemisch additief, enkel om een natuurlijk ingrediënt", verduidelijkt microbioloog Dan O'Sullivan van de University of Minnesota. Omdat bisine chemisch verwant is aan nisine, een stof die in de kaasproductie gebruikt wordt, moet het niet meer farmaceutisch getest worden en kan het binnen het jaar op de markt gebracht worden.

Volgens Jan Tytgat, professor toxicologie aan de K.U. Leuven, is het nog te vroeg om van een baanbrekende ontdekking te spreken. “Ik ken deze stof nog niet, maar als ik het zo hoor, heb ik sterk mijn twijfels. Als dit het ei van Columbus was, dan zouden de wetenschappers het patenteren en zeker niet zo groot naar buiten brengen”, staat te lezen in De Morgen. Tytgat wil het gebruik van het middel ook niet aanbevelen. “Vers voedsel blijft altijd te prefereren.”
De professor vindt het ook belangrijk dat er eerst meer wetenschappelijk onderzoek gebeurt. “Ik zou graag wetenschappelijke studies zien die aantonen dat het behandelde voedsel na twee jaar nog volledig veilig is voor consumptie. Laten we hopen dat de wetenschappers controles uitvoeren onder extreme condities, zoals warme temperaturen en zonlicht”, reageert Tytgat.

Bron: Belga/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
Crafted by Brigada