nieuws

Plantensterolen zijn sleutel tot nieuw plantaardig vet

nieuws

Olijfolie en andere onverzadigde vetten zijn vloeibaar, maar KU Leuven-onderzoekers hebben nu een onverzadigd vet ontwikkeld dat toch vast blijft bij kamertemperatuur. Hun product Sterolife kan voedingsbedrijven helpen om gezonde alternatieven te ontwikkelen voor bestaande vetrijke producten. “Met deze eigenschappen kan Sterolife het verzadigd vetgehalte van producten reduceren, zonder dat ze inboeten aan kwaliteit en textuur”, weet dr. Eva Daels van de onderzoeksgroep Food & Lipids.

23 JUNI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 23 JUNI 2021 17:30

Lees meer over:
onderzoek
voedingsindustrie



In een gezond voedingspatroon zijn verzadigde vetten maar in beperkte mate aanwezig. “Verzadigde vetten hebben namelijk een negatief effect op het cholesterolgehalte in het bloed, daarom zoeken voedingsbedrijven al decennialang naar manieren om de hoeveelheid verzadigde vetten in hun producten te verlagen en te vervangen door onverzadigde vetten”, legt dr. Eva Daels, verbonden aan de KU Leuven Campus Kulak Kortrijk uit.
Die vervanging is geen sinecure omdat de twee soorten vet verschillende eigenschappen hebben. Verzadigde vetten, zoals palmolie en kokosolie, zijn vast bij kamertemperatuur. Dat is van belang voor de textuur, hardheid en smeerbaarheid van de producten. Onverzadigde vetten zoals olijfolie en zonnebloemolie zijn vloeibaar en hebben daardoor niet die structurerende eigenschappen.
“Maar wij zijn erin geslaagd om een onverzadigd vet te ontwikkelen dat toch vast is bij kamertemperatuur”, reageert Daels. “Ons product, dat we Sterolife hebben genoemd, is een geur- en kleurloos vast vet. Daarmee kunnen we het verzadigd vetgehalte van producten reduceren, zonder dat ze inboeten aan kwaliteit en textuur."

Duurzaam alternatief

Sterolife is gemaakt van plantensterolen. Deze stoffen zijn van nature aanwezig in verschillende plantaardige producten zoals groenten, fruit, noten en granen, weliswaar in kleine hoeveelheden.
“Het gebruik van plantensterolen biedt voordelen op het vlak van milieu en duurzaamheid”, zegt Imogen Foubert, promotor van het onderzoek. “Deze stoffen zijn namelijk te vinden in nevenstromen van bestaande productieprocessen. Dat staat in schril contrast

met de productie van palmolie, het meest geconsumeerde vet ter wereld. De productie gebeurt uitsluitend in tropische gebieden en gaat gepaard met ontbossing van regenwoud, verlies van biodiversiteit en enorme CO2-uitstoot.”

> **Het gebruik van plantensterolen biedt voordelen op het vlak van milieu en duurzaamheid**

Imogen Foubert - KU Leuven campus Kortrijk

Cholesterolverlagende producten

Eva Daels behaalde een innovatiemandaat van VLAIO (Vlaams Agentschap Innoveren & Ondernemen) om het product verder te ontwikkelen en in de toekomst op de markt te brengen. Zo zal getest worden of en hoe Sterolife als ingrediënt kan verwerkt worden in voedingsproducten. In de eerste plaats kijken de onderzoekers naar al bestaande cholesterolverlagende producten. “Voedingsmiddelen die als cholesterolverlagend worden aangeprezen, bevatten nog een significante hoeveelheid verzadigd vet”, weet Daels. “Er is dus op dat vlak nog winst te boeken en daar hopen we met Sterolife aan bij te dragen. In de eerste plaats gaat het dan om margarines, smeerpasta’s en bakkerijproducten zoals koekjes, muffins en graanrepen. We zullen testen hoe ons vet zich gedraagt in deze specifieke producten en met die kennis het productieproces verder op punt zetten. Er zijn nog verschillende horden te nemen, maar we geloven dat Sterolife een gamechanger kan worden in de voedingsindustrie en in de zoektocht naar gezonde alternatieven voor bestaande vetrijke producten.”

Bron: Eigen verslaggeving

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