nieuws

Test onderscheidt biologische van gangbare eieren

nieuws

Het Wageningse onderzoeksinstituut Rikilt heeft een meetmethode ontwikkeld die biologische van gangbare eieren kan onderscheiden aan de hand van de geelpigmenten in de eierdooiers. De techniek werd intussen ook uitgetest bij andere voedingsmiddelen als melk, ham en kaas, en zou in een verder stadium ingezet kunnen worden bij het opsporen van voedselfraude.

24 APRIL 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:21

Lees meer over:
voedselveiligheid

Het Wageningse onderzoeksinstituut Rikilt heeft een meetmethode ontwikkeld die biologische van gangbare eieren kan onderscheiden aan de hand van de geelpigmenten in de eierdooiers. De techniek werd intussen ook uitgetest bij andere voedingsmiddelen als melk, ham en kaas, en zou in een verder stadium ingezet kunnen worden bij het opsporen van voedselfraude.
De onderzoekers van Rikilt hebben hun analysemethode uitgetest op eieren afkomstig uit negen Europese landen. In 39 van de 40 gevallen wees de test het bio-ei terecht aan als bio-ei, bij de gangbare eieren werd 27 van de 29 keer de juiste conclusie getrokken. De onderzoekers geven aan dat de test per land nog kan worden bijgesteld, zodat de onderzoeksresultaten nog nauwkeuriger worden.
In Nederland wordt de test gebruikt door Skal, een organisatie die optreedt als toezichthouder op de betrouwbaarheid van biologische producten. Maar ook voor andere voedingsproducten zou het een nuttig controle-instrument kunnen zijn: de techniek is ook bruikbaar bij het onderzoeken van biologische melk, ham en kaas en zou de geografische herkomst van boter en olijfolie herkennen .
De test wordt momenteel enkel nog in Nederland gebruikt, maar de onderzoekers wijzen op de rol die de analysemethode ook in andere landen kan spelen bij het opsporen van voedselfraude of andere onregelmatigheden. Voor voedingsproducten

waarvan je aan de buitenkant niet kan zien hoe ze geproduceerd zijn, kan deze geavanceerde techniek een interessant instrument zijn, zo beweren de onderzoekers.

Bron: Boerenbusiness

In samenwerking met: Boerderij

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