nieuws

Test onderscheidt biomelk van klassieke melk

nieuws

Malafide boeren zouden op het idee kunnen komen om gewone melk als biomelk op de markt te brengen. Duitse voedingswetenschappers kunnen daar een stokje voor steken.

5 MAART 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:07

Ondanks het prijsverschil met gewone melk is biomelk populair. In Duitsland is de verkoop van biomelk de voorbije jaren met een derde gestegen. Dat zou malafide boeren op het idee kunnen brengen om klassieke melk als biomelk op de markt te brengen. Duitse voedingswetenschappers kunnen daar voortaan echter een stokje voor steken.

Tests om biomelk te onderscheiden van gewone melk bestonden reeds, maar waren niet altijd waterdicht of makkelijk toepasbaar in de praktijk. Onderzoeker Joachim Molkentin en zijn collega's van het Federaal Onderzoeksinstituut voor Voeding en Levensmiddelen in Kiel hebben nu een test ontwikkeld die de verhouding van stabiele koolstofisotopen in melkvet bepaalt.

De test wijst de melk aan van koeien die in hun rantsoen vooral maïs voorgeschoteld kregen. Bovendien vonden de onderzoekers een duidelijk verschil in de vetzuursamenstelling van biomelk en klassieke melk. Biomelk zou een hoger gehalte alfa-linoleenzuur hebben dan de gangbare melk, melden ze in het vaktijdschrift Agricultural and Food Chemistry.

Bron: De Standaard

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