nieuws

"Transvetten in voeding zijn onderschat risico"

nieuws

Transvetten, vetstoffen waarmee zachte of vloeibare vetten gehard worden, vormen een risico voor de gezondheid van de consument en worden al te vaak onbewust geconsumeerd, aldus een woordvoerder van Test-Aankoop. De consumentenorganisatie betreurt dat er in België geen wettelijke verplichting bestaat om de aanwezigheid van transvetten te vermelden op de verpakking van gecommercialiseerde producten. Een maximale norm is er evenmin, zo luidt het.

2 APRIL 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:03

Transvetten, vetstoffen waarmee zachte of vloeibare vetten gehard worden, vormen een risico voor de gezondheid van de consument en worden al te vaak onbewust geconsumeerd, aldus een woordvoerder van Test-Aankoop. De consumentenorganisatie betreurt dat er in België geen wettelijke verplichting bestaat om de aanwezigheid van transvetten te vermelden op de verpakking van gecommercialiseerde producten. Een maximale norm is er evenmin, zo luidt het.
Dit dossier verdient evenveel aandacht van de minister van Volksgezondheid als de verborgen aanwezigheid van zout en suiker in voeding, aldus woordvoerder Robert Rémy van Test-Aankoop. Te veel transvetten in voedingswaren vergroten immers de kans op hart-en vaatziekten, zo blijkt uit een studie in het wetenschappelijke blad The New England Journal of Medicine. Er zouden al gevolgen zijn bij 1 tot 3 procent van het totale aantal opgenomen calorieën. Transvetten komen vooral voor in gefrituurde producten, gebak, snacks, chips en margarines, en ook in mindere mate- in zuivelproducten en vlees. De wetenschappers achten het mogelijk om de transvetten te vervangen zonder dat de kostprijs verhoogt of het product aan kwaliteit inboet. Volgens het Belgische bedrijf Vandemoortele worden er nochtans al heel wat inspanningen geleverd om de hoeveelheid transvetten in producten zo veel mogelijk te beperken. Eddy de Mûelenaere, algemeen directeur, bevestigt de aanwezigheid van transvetten in margarine, maar de hoeveelheid ervan zou niet meer dan 1 procent van

het product bedragen. Bij gebak is het volgens de Mûelenaere moeilijker om de transvetten te beperken omdat de textuur van het product niet mag wijzigen. Ook het vervangen van transvetten door verzadigde vetten is niet de juiste oplossing, aldus de Mûelenare. Verzadigde vetten liggen immers aan de basis van andere problemen, zoals een te hoog cholesterolgehalte.(MP)

Bron: Belga

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