nieuws

Veredelaars laten zich leiden door wensen van consument

nieuws

In de krant kon je lezen dat spruitjes door veredelaars geselecteerd werden op een minder bittere smaak. De volkswijsheid dat het een keer goed moet vriezen vooraleer de spruiten op hun smakelijkst zijn, wordt daardoor achterhaald. Ook het idee dat kinderen geen spruiten lusten, wordt ingehaald door de zoetere smaak van de groente. Op Radio 1 lichtte René Custers van het Vlaams Instituut voor Biotechnologie (VIB) toe hoe veredelaars precies in hun werk gaan. “Zij kruisen verschillende soorten en zoeken in de nakomelingen naar variëteiten waarin de bitterstoffen minder aanwezig zijn. Dit is het klassieke veredelingswerk.” Met het voorbeeld van de sterk uitgebreide kolenfamilie weerlegt Custers dat veredelaars de consument het plezier van kunnen kiezen ontnemen.

29 NOVEMBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:37

Lees meer over:
tuinbouw
consument
culinair



In de krant kon je lezen dat spruitjes door veredelaars geselecteerd werden op een minder bittere smaak. De volkswijsheid dat het een keer goed moet vriezen vooraleer de spruiten op hun smakelijkst zijn, wordt daardoor achterhaald. Ook het idee dat kinderen geen spruiten lusten, wordt ingehaald door de zoetere smaak van de groente. Op Radio 1 lichtte René Custers van het Vlaams Instituut voor Biotechnologie (VIB) toe hoe veredelaars precies in hun werk gaan. “Zij kruisen verschillende soorten en zoeken in de nakomelingen naar variëteiten waarin de bitterstoffen minder aanwezig zijn. Dit is het klassieke veredelingswerk.” Met het voorbeeld van de sterk uitgebreide kolenfamilie weerlegt Custers dat veredelaars de consument het plezier van kunnen kiezen ontnemen.

Spruitjes waren deze week even nationaal nieuws omdat ze hun bittere smaak, die voor- en tegenstanders heeft, verliezen. “De spruitjes zijn zoeter van smaak dan vroeger omdat we nieuwe zaden hebben ontwikkeld”, vertelt Marc Smetryns van zaadproducent Syngenta in De Standaard en Het Nieuwsblad. “Onderzoek wees uit dat twee glucosinolaten, stoffen waarvan spruiten er in totaal 120 tellen, verantwoordelijk zijn voor de bittere smaak. We hebben ze er uitgehaald, met mildere spruiten als resultaat.”

René Custers van het Vlaams Instituut voor Biotechnologie (VIB) verduidelijkt op Radio 1 dat veredelaars gericht kunnen selecteren op de aanwezigheid van bitterstoffen. Of groenten zoals spruiten en witloof samen met hun bittere smaak ook hun eigenheid gaan verliezen, hangt volgens Custers af van de consument. “Het is een kwestie van wat wij willen kopen in de supermarkt. Veredelaars kijken naar de markt en bepalen aan de hand daarvan welke richting zij uit willen in hun veredeling, met de bedoeling de consument

beter te bedienen.” We hoeven volgens Custers niet per se te vrezen dat het aanbod versmalt, want de sterk uitgebreide kolenfamilie bewijst net het tegendeel. Twintig tot dertig jaar geleden waren er niet zoveel variëteiten op de markt.
Hoewel spruitjes samen met hun bittere smaak ook een beetje ‘karakter’ verliezen, helpt het blijkbaar wel om mensen meer te doen eten van de groente. Spruitjes belanden vaker in het winkelkarretje en koks zetten ze meer en meer op het menu. Veiling BelOrta maakt in de krant gewag van een “opvallend vlotte spruitenverkoop” sinds het seizoen in september van start ging. In de krant plaatst bioboer Dries Delanote een kanttekening bij het veredelingssucces: “Mensen die zoetere spruiten willen, moeten weten dat sleutelen aan soorten geen goede zaak is voor de natuur en de biodiversiteit. Wie écht niet van bitter houdt, kan ze ook gewoon samen met een appel koken.”
“Ongeveer 35 procent van de mensen gaan bitterheid heel sterk smaken”, vertelt Joachim Schouteten van SensoLab (Universiteit Gent) in het VRT-journaal. “Voor deze ‘super-tasters’ kunnen minder bittere spruiten een goede oplossing zijn. Voor kinderen is het belangrijk dat ze iets leren eten. Uit onderzoek weten we dat na vijf à tien keer proberen kinderen een smaak leren kennen en appreciëren.” Als nadeel van de doorgedreven selectie op een zoetere smaak noemt Schouteten het verlies van de bitterstoffen die een beschermende werking tegen kanker uitoefenen.

Herbekijk het fragment via deredactie.be.

Bron: De Standaard / deredactie.be / Radio 1

Beeld: Loonwerk Defour

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