

"Vetter rundvlees smaakt beter en is niet ongezond"

nieuws

Als onderzoekers er in slagen om spiervlees van runderen vetter te maken, dan smaakt dat vlees beter. Dat zei de Franse veterinaire onderzoeker Jean-François Hocquette op zijn lezing *Fat Meat, Fat People?* aan het Wageningse onderzoekscentrum Zodiac. Volgens de Fransman is het vettere rundvlees niet ongezond.

🕒 8 FEBRUARI 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:54

Als onderzoekers er in slagen om spiervlees van runderen vetter te maken, dan smaakt dat vlees beter. Dat zei de Franse veterinaire onderzoeker Jean-François Hocquette op zijn lezing *Fat Meat, Fat People?* aan het Wageningse onderzoekscentrum Zodiac. Volgens de Fransman is het vettere rundvlees niet ongezond.

Hocquette is gespecialiseerd in de manier waarop spieren omgaan met vetten. Toen hij nog humane studies verrichtte, ontdekte hij bijvoorbeeld dat de spieren van ouderen nog net zo goed vet kunnen verbranden als de spieren van jongeren. Dat ouderen sneller dik worden dan jongeren komt dan ook omdat ouderen minder bewegen, aldus Hocquette.

De laatste jaren werkt Hocquette als onderzoeksleider van het Franse instituut Inra aan technieken om de spieren van runderen meer vet te laten opslaan. Met genomics-technologie ontwikkelt hij voer- en fokkerijstrategieën die het vetpercentage van rundvlees verhogen. "Meer en grotere vetcellen in spiervlees verbeteren de textuur en de smaak van het product", aldus Hocquette, die heeft ontdekt dat vooral erfelijkheid het aantal vetcellen in rundvlees bepaalt. "Op de tweede plaats komt voeding. Koeien die granen of maïs krijgen in plaats van gras worden dikker."

De onderzoeker denkt niet dat een nieuwe generatie vetter rundvlees gevaar oplevert voor de volksgezondheid, ook al worden steeds meer mensen zwaarder dan goed voor ze is. "Het spiervlees van runderen bestaat maar voor enkele procenten uit vet", zegt hij. "Slechts 5% van het vet dat de gemiddelde Fransman gebruikt komt van vlees. Zeventig procent van het vet dat Fransen binnenkrijgen komt uit kant-en-klare levensmiddelen. Consumenten zien onvoldoende hoeveel vet deze producten bevatten", meent Hocquette.

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)