nieuws

Vlees wordt steeds vaker 'gelijmd'

nieuws

Om het rendement in de vleesindustrie en de horeca te verhogen, wordt steeds vaker gebruik gemaakt van vleeslijm. Met enzymen worden stukken vlees aan elkaar gelijmd tot één mooi geheel.

19 APRIL 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:11

Lees meer over:
voedingsindustrie

Om het rendement in de vleesindustrie en de horeca te verhogen, wordt steeds vaker gebruik gemaakt van vleeslijm. Met behulp van de enzymen transglutaminase en fibrogeen is het mogelijk om stukken vlees aan elkaar te lijmen tot één mooi geheel. “Het gaat absoluut niet om minderwaardig vlees. Dit is gewoon een manier om optimaal met kostbare grondstoffen om te gaan”, zegt een vleesverwerker.
Vlees lijmen kan op twee manieren. Enerzijds is er transglutaminase, een enzym in poedervorm dat uit een bacterie gewonnen wordt. De tweede manier om vlees te lijmen is met fibrinogeen, een eiwit dat een belangrijke rol speelt bij de bloedstolling en wondheling. Het wordt gewonnen uit het bloed van slachtdieren. Beide producten werken hetzelfde: ze zijn in staat eiwitrijk voedsel, zowel vlees als vis, zo goed met elkaar te hechten dat je het nauwelijks met het blote oog ziet. Het gebruik is ook toegestaan, veilig en hoeft niet op etiketten vermeld te worden.
De vleeslijm komt overgewaaid uit de moleculaire keuken. Sinds een paar jaar is de techniek daar goed ingeburgerd om bijvoorbeeld speciale vormen of vleescombinaties te maken. “Vleeslijm is een poeder dat vermengt wordt met water. Het verandert niets aan de smaak van het vlees en tijdens het bakken verdwijnt het helemaal. Daarom wordt het beschouwd als een ‘verwerkingshulpproduct ‘ en niet als een additief”, weet Peter Cnudde van horecahandel Cnudde uit Beveren-Leie.
Naast het creatieve gebruik in de moleculaire keuken, wordt vleeslijm ook steeds meer gebruikt in de vlees- en visindustrie om restjes te verwerken. Denk maar aan een tournedos, om die mooi rond te krijgen, moet er al eens een puntje van het vlees af. “Met dat vlees is niets mis. Dat wordt aan elkaar gelijmd en in een kunstdarm geperst.

Na een paar uur in de koeling heb je een vaste, dikke rol. Vervolgens worden daar perfect ronde stukken afgesneden, voor identieke tournedos", legt de Nederlandse vleesverwerker Van Loon Vlees uit, dat onder meer Center Parcs en Lidl belevert.
Ook de horeca lijkt vleeslijm te ontdekken. Op de website van Hanos, een internationale horecagroothandel, wordt het gebruik van vleeslijm volop aangeprezen als "manier om rendabel om te gaan met prijzig vlees". De Landsbond der Slagers distantieert zich van deze techniek. "Het is een fenomeen uit de industrie, die altijd graag net hetzelfde in de rekken heeft. Bij particuliere beenhouwers wordt niet gekleefd", luidt het.
Gezien het gebruik van vleeslijm niet op het etiket moet vermeld worden, is het voor de consument moeilijk om bewust te kiezen voor niet gelijmd vlees. Toch zijn er een paar indicaties die aangeven dat vlees kan gelijmd zijn. Zo is er de vorm. Als alle stukken vlees dezelfde vorm hebben, is de kans groot dat er vleeslijm werd gebruikt. Ook als je op een biefstuk de vezels in een verschillende richting lopen, is de kans groot dat er lijm in het spel is.

Bron: Het Laatste Nieuws

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 |