nieuws

"Voeding met minder additieven perfect mogelijk"

nieuws

De zogenaamde E-nummers en andere additieven die in de voedingsindustrie gebruikt worden kunnen nuttig zijn, maar verwerkte voeding is ook perfect mogelijk zonder toevoegingen. Dat zegt BioForum in een reactie op het pleidooi van de Nederlandse biologe Rosanne Hertzberger voor meer verwerkte voeding met veilige E-nummers. “De producten die echt een meerwaarde hebben voor onze gezondheid, zijn over het algemeen weinig of niet bewerkt”, aldus BioForum.

14 APRIL 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

Lees meer over:
voedingsindustrie



De zogenaamde E-nummers en andere additieven die in de voedingsindustrie gebruikt worden kunnen nuttig zijn, maar verwerkte voeding is ook perfect mogelijk zonder toevoegingen. Dat zegt BioForum in een reactie op het pleidooi van de Nederlandse biologe Rosanne Hertzberger voor meer verwerkte voeding met veilige E-nummers. “De producten die echt een meerwaarde hebben voor onze gezondheid, zijn over het algemeen weinig of niet bewerkt”, aldus BioForum.

In haar boek ‘Ode aan de E-nummers: niet vullen, maar voeden!’, houdt de Nederlandse Rosanne Hertzberger een pleidooi voor meer bewerkte voeding die op smaak wordt gebracht en langer houdbaar wordt gemaakt door middel van voedseladditieven, bij voorkeur op grote schaal geproduceerd. BioForum laat weten het daar niet mee eens te zijn. “In de eerste plaats druist die stelling lijnrecht in tegen het 'Convenant Evenwichtige Voeding', dat vorig jaar door de Vlaamse overheid en de voedingsindustrie ondertekend werd en waarin duidelijk gesteld wordt dat onbewerkte voeding promoten prioritair blijft”, aldus BioForum.

Daarnaast stipt BioForum aan dat onderzoek al voldoende aangetoond heeft dat industriële voeding meer bewerkte, geraffineerde vetten, suikers en zout bevat. “De producten die echt een meerwaarde hebben voor onze gezondheid, zijn over het algemeen weinig of niet bewerkt”, zo klinkt het. “Ze zijn van nature rijk aan vitaminen, mineralen en andere nuttige voedingsstoffen, en bevatten geen toegevoegde suiker of zout. Deze producten, liefst ook zo lokaal mogelijk geproduceerd, hebben dan ook geen aanpassing nodig. Denk maar aan groenten en fruit, water, noten, peulvruchten, verse vis en vlees, melk,...”

Bovendien vindt BioForum dat additieven de consument kunnen misleiden. “De biosector erkent het nut van E-nummers om ons voedsel te bewaren, maar bewijst elke dag dat het ook mogelijk is om verwerkte voeding te maken met zo weinig mogelijk toevoegingen”, aldus directeur Lieve Vercauteren. “De biosector wil zo natuurlijk mogelijk werken en is van mening dat verwerkte producten de kwaliteit van de grondstoffen zoveel mogelijk moeten behouden. De Europese biowetgeving ondersteunt dit: het gebruik van additieven, hulpstoffen en technieken is beperkt. Heel wat E-nummers zijn synthetische producten die vaak als doel

hebben om de consument te misleiden: synthetische smaakversterkers die maskeren dat een aardbeiendrank geen aardbeien bevat, kleurstoffen die cake een ambachtelijke eigele kleur geven…”
Tenslotte betwist BioForum Hertzbergers uitspraak dat biosupermarkten kampioen zouden zijn in voedselverspilling omdat ze in verhouding meer verswaren hebben. “Klinkklare onzin”, aldus BioForum. “We vragen ons af op welke cijfers zij zich baseert. Ze geeft zelf aan dat er helemaal nog geen onderzoek gebeurd is naar welk type supermarkten het slechtst scoren op reststromen. Dit lijkt dus pure stemmingmakerij. Feit is dat winkels, biologisch of niet, werken volgens een economische realiteit waarin ze streven naar een aantrekkelijk aanbod verswaren met een goede rotatie. Kleinere winkels met minder cliënteel hebben in verhouding meer droogwaren, wat verspilling net helpt tegengaan.”

Beeld: BioForum

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