nieuws

"Voeding nog steeds te zout"

nieuws

Ondanks vele beloftes van de voedingsindustrie zit er nog steeds te veel zout in de voeding. Beleg, kant-en-klaarproducten, snacks en soep zijn nog net zo zout als 2,5 jaar geleden. In een aantal gevallen is het zoutgehalte zelfs gestegen, zo blijkt uit onderzoek van de Nederlandse Consumentenbond.

12 OKTOBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
voedingsindustrie
gezondheid

Ondanks vele beloftes van de voedingsindustrie zit er nog steeds te veel zout in de voeding. Beleg, kant-en-klaarproducten, snacks en soep zijn nog net zo zout als 2,5 jaar geleden. In een aantal gevallen is het zoutgehalte zelfs gestegen, zo blijkt uit onderzoek van de Nederlandse Consumentenbond.

De enige gunstige uitzondering is brood, dat nu minder zout bevat. Een grote vooruitgang, stelt de Consumentenbond, die dezelfde producten onderzocht als bij een test in 2007. Maar verder is er ondanks alle beloftes niets verbeterd, aldus een woordvoerder. "Nederlanders eten dagelijks ongemerkt gemiddeld 9 gram zout, veel meer dan de aanbevolen hoeveelheid van 1 gram en ook ruim boven het overheidsadvies van maximaal 6 gram".

Ook de gemiddelde Vlaming eet per dag 9 gram zout. Dat was eerder dit jaar de conclusie van een grootschalig onderzoek van Ziekenhuisnetwerk Antwerpen. Om het probleem aan te pakken, lanceerde minister van Volksgezondheid Laurette Onkelinx een campagne die de zoutconsumptie bij de Belgische bevolking moet verminderen. De Belgische distributeurs en producenten van voedingsmiddelen hebben zich er intussen toe verbonden te streven naar een vermindering van de zoutinname met minstens 10 procent tegen 2012.

Volgens nierspecialist Ronald Daelemans weten mensen niet wat de exacte impact van zout op hun gezondheid is. "Dat is erg jammer, want een vermindering met een kwart

zou het risico op overlijdens door hart- en vaatziekten met 25 procent doen dalen. De Vlamingen staan er niet bij stil dat 80 procent van het zout dat ze consumeren verborgen zit in voeding als bewaar- en smaakmiddelen".

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