nieuws

Voedingsconcern DSM ontwikkelt kleurloze melk

nieuws

Voedingsconcern DSM heeft een techniek ontwikkeld om melk van zijn kenmerkende witte kleur te ontdoen. Het bedrijf voegt aan melk bepaalde enzymen toe waardoor een kleurloze vloeistof ontstaat die als basis kan dienen voor verschillende frisdranken. De heldere vloeistof bevat nog wel dezelfde voedingsstoffen als melk.

19 APRIL 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:54

Voedingsconcern DSM heeft een techniek ontwikkeld om melk van zijn kenmerkende witte kleur te ontdoen. Het bedrijf voegt aan melk bepaalde enzymen toe waardoor een kleurloze vloeistof ontstaat die als basis kan dienen voor verschillende frisdranken. De heldere vloeistof bevat nog wel dezelfde voedingsstoffen als melk.
Volgens DSM is melk in veel landen niet erg populair bij kinderen en vooral daar ziet men kansen voor het concept. Vooral in Zuid-Europa heeft melk onder de jeugd een zwak imago. De kleurloze vloeistof kan probleemloos worden verwerkt in tal van nieuwe producten, die daarmee over dezelfde gezonde eigenschappen als melk kunnen beschikken.
Het is nog niet bekend wanneer er producten op basis van de heldere melk op de markt verschijnen. DSM is op zoek naar partners die het concept willen toepassen.

Bron: Agriholland

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