nieuws

Voedingsindustrie weert bewaarmiddel sulfiet succesvol

nieuws

Sulfiet werd in de jaren '80 en '90 massaal gebruikt om voeding langer vers te houden en bruin kleuren te voorkomen. "Nadat in 2000 in negen op tien stalen filet américain een overdosis sulfiet werd gevonden, schrok de sector wakker. Inmiddels heeft de hele voedingssector zich naar de nieuwe regels geplooid", verklaart UGent-professor Xavier Gellynck.

26 APRIL 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:15

Lees meer over:
gezondheid

Het bewaarmiddel sulfiet werd in de jaren '80 en '90 massaal gebruikt om voeding langer vers te houden en bruin kleuren te voorkomen. "Nadat in 2000 in negen op tien stalen filet américain een overdosis sulfiet werd gevonden, schrok de sector wakker. Wetten werden strenger, controlediensten leverden goed werk en de hele voedingssector, de vleesindustrie op kop, heeft zich naar de regels geplooid", verklaart UGent-professor Xavier Gellynck.
Sulfiet (E220 tot 229) is niet helemaal uit onze voeding verdwenen, maar de percentages die worden teruggevonden zijn wel historisch laag. Het bewaarmiddel is niet kankerverwekkend, maar overmatig gebruik kan astma en darmklachten veroorzaken. Vroeger werd het middel massaal gebruikt in schaaldieren, gedroogd fruit, filet américain, graanrepen en wijn.

"In 2000 schrok de sector wakker", zegt Xavier Gellynck, professor agro-voedingsmarketing en ketenbeheer aan de UGent, in Het Laatste Nieuws. "Zowel de kleine beenhouwers als de grote vleesverwerkers leefden vrij snel de nieuwe normen na. De nieuwe resultaten verbazen dan ook niet." In nieuw onderzoek door Test-Aankoop, waarbij wetenschappers 161 voedingsproducten analyseerden, werden nauwelijks vier overtredingen vastgesteld en dat enkel bij filet américain.

Sulfiet wordt nog steeds toegepast, in hoeveelheden die onschadelijk zijn, in onder meer schaaldieren, witte wijn en gedroogd fruit om die voedingswaren beter te bewaren. Met een algemeen aanvaarde dagelijkse inname van 0,7 mg per kg lichaamsgewicht, is het maximum voor een man van 70 kg bereikt door op één dag 100 gram garnalen en 50 gram gedroogd fruit te eten en dat door te spoelen met twee glazen witte wijn.

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 |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada