nieuws

Volksgezondheidsinstituut is vies van karamel

nieuws

De federatie van de voedingsindustrie FEVIA benadrukte donderdag dat karamel wel degelijk veilig is. Het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid liet eerder die dag weten dat karamel zoals die wordt teruggevonden in frisdranken en voedingsmiddelen niet onschadelijk is. Door de toevoeging van chemische stoffen aan ‘echte’ karamel – die gemaakt wordt van in water gesmolten suiker – verbetert de kleur, geur en smaak van een voedingsmiddel, maar bij het opwarmen ontstaan nieuwe ‘neomorfe’ stoffen die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid.

22 AUGUSTUS 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:27

Lees meer over:
gezondheid
consument
voedselveiligheid



De federatie van de voedingsindustrie FEVIA benadrukte donderdag dat karamel wel degelijk veilig is. Het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid liet eerder die dag weten dat karamel zoals die wordt teruggevonden in frisdranken en voedingsmiddelen niet onschadelijk is. Door de toevoeging van chemische stoffen aan ‘echte’ karamel – die gemaakt wordt van in water gesmolten suiker – verbetert de kleur, geur en smaak van een voedingsmiddel, maar bij het opwarmen ontstaan nieuwe ‘neomorfe’ stoffen die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid.
Karamel is één van de meest onderzochte voedingsbestanddelen, zegt FEVIA in een reactie. "Verschillende agentschappen voor de veiligheid van de voedselketen, waaronder de European Food Safety Authority (EFSA), zeggen dat er vandaag geen enkele reden is om de veiligheid van karamel in twijfel te trekken." FEVIA juicht bijkomend wetenschappelijk onderzoek uiteraard toe maar roept op om de resultaten ervan op een correcte en verantwoordelijke manier te communiceren en geen onnodige ongerustheid te zaaien. De federatie zal dit in ieder geval nader bespreken met de bevoegde beleidsverantwoordelijken, luidt het.

Eerder op de dag had het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid een persbericht verspreid dat al in de titel stelde dat karamel een alomtegenwoordige maar niet zo onschadelijke kleurstof in onze voeding is. Karamel is zo populair omdat het aan voedingsmiddelen een mooie kleur en de geroosterde smaak geeft waar consumenten zo tuk op zijn. Eén probleem, bij de opwarming ervan worden neomorfe stoffen gevormd die potentieel schadelijk zijn.

De adviezen van EFSA stellen alleen dat het raadzaam is “de concentraties van neomorfe stoffen zo laag mogelijk te houden”. De bevoegde autoriteiten nemen volgens het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid een eerder voorzichtige positie in omdat zij

niet precies weten welke concentraties neomorfe stoffen in het uiteindelijke voedingsmiddel zitten. De concentraties van deze stoffen worden uitsluitend gecontroleerd bij de productie van karamel en niet meer wanneer de karamel in voedingsmiddelen is verwerkt.

De Europese regelgeving is evenwel voorzichtig aangezien zij voor vier soorten karamel een aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) van neomorfe producten heeft vastgelegd die honderd keer lager ligt dan de maximumdosis die men zonder toxisch effect kan innemen. Toch blijft het gezondheidsinstituut met vragen zitten over de gevolgen voor de gezondheid omdat de concentraties in de voedingsmiddelen niet worden gecontroleerd en de voedingsgewoonten van de bevolking verre van homogeen zijn.

Op dat vlak heeft het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid nu zelf geruststellend nieuws. Ze is er namelijk in geslaagd om een wetenschappelijk betrouwbare methode te ontwikkelen om de concentraties van vier neomorfe stoffen in een voedingsmiddel en dus niet meer in de karamel zelf te bepalen. De voedingsgewoonten van vandaag kennende, vindt het instituut het meer dan waarschijnlijk dat de blootstelling aan neomorfe producten een probleem vormt voor bepaalde categorieën van de bevolking. In de eerste plaats wordt gedacht aan kinderen omdat zij veel verwerkte producten consumeren.

Met zijn onderzoek wil het WIV-ISP het brede publiek dan ook bewustmaken van de problematiek van neomorfe stoffen en aansporen om zijn voedingsgewoonten bij te sturen, door er rekening mee te houden dat de vermelding ‘kleurstof karamel’ op de lijst van ingrediënten op de verpakking van onze voedingsmiddelen misleidend is. Tegelijk ijvert het instituut voor normen die de concentraties van neomorfe stoffen in voedingsmiddelen limiteren, en niet enkel bij de productie van karamel.

Bron: Belga / eigen verslaggeving

Beeld: Rainer Zenz

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