nieuws

VS bannen transvetzuren in voeding

nieuws

De Amerikaanse regering heeft de voedingsproducenten opgedragen om hun productieprocessen aan te passen zodat er geen transvetzuren meer vrijkomen. Die vetten creëren een hoger risico op hartziekten, de belangrijkste doodsoorzaak in de Verenigde Staten. De voedingsindustrie krijgt drie jaar de tijd om zich aan te passen en vraagt uitzonderingen voor bepaalde producten.

17 JUNI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:31

Lees meer over:
gezondheid



De Amerikaanse regering heeft de voedingsproducenten opgedragen om hun productieprocessen aan te passen zodat er geen transvetzuren meer vrijkomen. Die vetten creëren een hoger risico op hartziekten, de belangrijkste doodsoorzaak in de Verenigde Staten. De voedingsindustrie krijgt drie jaar de tijd om zich aan te passen en vraagt uitzonderingen voor bepaalde producten.
De Food and Drug Administration (FDA) heeft dinsdag een onderzoek uit 2013 gefinaliseerd waaruit blijkt "dat gehydrogeneerde olie niet algemeen als veilig kan beschouwd worden voor menselijke consumptie". Deze olieën mogen binnen enkele jaren dan ook niet meer gebruikt worden om voeding te bereiden. Voedselfabrikanten gebruiken ze vandaag om de houdbaarheid van verwerkte voedingsmiddelen te verlengen, de textuur te verbeteren of de smaak te beïnvloeden.
De voedingsindustrie was al verplicht de hoeveelheid transvetten te publiceren op het voedingsetiket, wat de consumptie de voorbije tien jaar met 78 procent deed verminderen. Met een volledig verbod hoopt de FDA dat hart- en vaatziekten zullen afnemen en duizenden fatale hartaanvallen zullen worden vermeden.
Vorig jaar nog publiceerde de Europese Voedselautoriteit (EFSA) een opinie waaruit bleek dat de gemiddelde inname van transvetzuren in Europa gemiddeld tien keer lager ligt dan de inname van gesatureerde vetzuren. In cijfers uitgedrukt betekent dat 0,5 tot 2 procent van de dagelijkse energie-inname voor transvetzuren tegenover 10,5 tot 18 procent van de dagelijkse energie-inname voor gesatureerde vetzuren. "Daardoor vormen transvetzuren in Europa een minder groot gezondheidsrisico dan gesatureerde vetzuren," zo klonk het toen bij professor Albert Flynn van de EFSA.

Bron: Belga/Huffington Post

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