

Werkt Unilever aan warm roomijs?

nieuws

Onderzoekers van het Brits-Nederlandse voedingsmiddelenconcern Unilever werken koortsachtig aan de ontwikkeling van warm ijs, oftewel ambient ice cream. Dat bericht haalde de voorbije dagen de internationale pers, maar inmiddels heeft een woordvoerder van de onderneming alweer laten verstaan dat er geen plannen bestaan om een dergelijk product te verkopen.

🕒 28 AUGUSTUS 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:

voedingsindustrie

Onderzoekers van het Brits-Nederlandse voedingsmiddelenconcern Unilever werken koortsachtig aan de ontwikkeling van warm ijs, oftewel ambient ice cream. Dat bericht haalde de voorbije dagen de internationale pers, maar inmiddels heeft een woordvoerder van de onderneming alweer laten verstaan dat er geen plannen bestaan om een dergelijk product te verkopen.

Indien consumenten ijs op kamertemperatuur kopen in de supermarkt en het vervolgens pas thuis invriezen, zorgt dit voor een flinke energiebesparing bij voedingsbedrijven en supermarkten. Voedseltechnoloog Frédéric Depypere van de Gentse universiteit vraagt zich in Het Laatste Nieuws echter af hoe Unilever het zou kunnen klaarspelen om warm roomijs met succes te lanceren op de markt.

"In een fabriek wordt roomijs heel snel en in gecontroleerde omstandigheden bevroren. De vriessnelheid is heel belangrijk. Die haal je natuurlijk nooit met zo'n klein vriesvakje boven je keukenkoelkast", luidt het. "Eerlijk gezegd staat de ontwikkeling van warm ijs nog maar in de kinderschoenen", reageert de Belgische woordvoerster Aurélie Gerth van Unilever. "We hebben nog een lange weg voor de boeg vooraleer we dit product zullen kunnen commercialiseren".

Volgens Depypere is de microstructuur van het ijs de sleutel tot succes. "Alle individuele ingrediënten van het roomijs moeten perfect bevroren worden. Dat is geen

sinecure, ook al is lekker roomijs luchtig en bestaat het voor een groot deel uit luchtbellen", klinkt het.

Over de intenties van Unilever met warm roomijs hangt een waas van geheimzinnigheid, maar zeker is dat het bedrijf al twee jaar werk maakt van klimaatvriendelijke ijsjes. 15 procent van de twee miljoen diepvrieskisten die wereldwijd opgesteld staan in supermarkten werd reeds vervangen door milieuvriendelijkere exemplaren. Ook in ons land is die operatie volop bezig.

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra