nieuws

Zijn serregroenten even gezond als openluchtgroenten?

nieuws

Dankzij de hoogtechnologische groenteteelt vinden we in de supermarkt volstrekt gave sla, rimpelloze aubergines en vlekkeloze tomaten. Maar zijn die 'couveusegroentjes' even goed voor onze gezondheid als soortgenoten die buiten van de frisse wind en de volle zon genoten hebben? Met die vraag ging wetenschapsjournaliste Kim De Rijck van de Standaard aankloppen bij meerdere wetenschappers. "Eigenlijk is dit tot hiertoe nauwelijks onderzocht", erkent Jan-willem Donkers van Wageningen Universiteit.

24 MEI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:00

Dankzij de hoogtechnologische groenteteelt vinden we in de supermarkt volstrekt gave sla, rimpelloze aubergines en vlekkeloze tomaten. Maar zijn die 'couveusegroentjes' even goed voor onze gezondheid als soortgenoten die buiten van de frisse wind en de volle zon genoten hebben?

Glas laat niet al het zonlicht door: een deel van het licht wordt weerkaatst of door het glas geabsorbeerd. Ultraviolet licht bijvoorbeeld, het deel van het zonlicht waarvan we bruin worden, wordt grotendeels tegengehouden door glas. Dat is niet helemaal een slechte zaak, want sterke UV-licht kan plantenweefsel beschadigen. Ook infrarood licht, de warmtestralen van de zon, geraakt maar beperkt door het serreglas. Infrarood licht warmt planten op en stuurt zo de waterhuishouding en de opname van vocht en voedsel door de plant.

Het zichtbare licht valt wel de serre binnen. En dat is maar goed ook, want planten halen er energie uit. Blauw licht, op de overgang tussen zichtbaar en UV-licht, gebruiken planten om zich te richten naar de zon. Ook dat blauwe licht wordt door glas tegengehouden. Hebben al die 'verliezen' dan geen effect op de serreplanten?

"Hoe meer licht in de serre, hoe beter de groei", weten experts. Door extra te verlichten met lampen die zichtbaar licht en wat blauw licht uitstralen, verhoogt de opbrengst.

"Maar ik geloof niet dat de teelt onder glas de groenten minder gezond maakt om te eten", benadrukt Maurice De Proft van de afdeling Plantenbiotechniek van de KU

Leuven. "Integendeel zelfs", zegt Jan-willem Donkers van Wageningen Universiteit. "Omdat er minder plantenziekten en plagen in de serre zijn, moeten er minder pesticiden gebruikt worden. In een serre kan je bovendien het klimaat en de toevoer van meststoffen en water beter sturen, wat groenten van betere kwaliteit oplevert". Met 'kwaliteit' doelen groentetelers meestal op gave producten die allemaal even groot zijn. "Of het de groenten ook gezonder maakt, is tot nu toe nauwelijks onderzocht", erkent Donkers. "Pas de laatste jaren komt dat onder de aandacht". Donkers wil met zijn onderzoeksgroep in Wageningen gezondere serregroenten maken door de teeltomstandigheden aan te passen, of door de rassenkeuze. "Zo gaan we onderzoeken of we het gehalte aan vitamine C of het gezonde lycopeen in tomaten of paprika kunnen sturen, en of we de hoeveelheid natuurlijke kankerwerende stoffen in kool of shitaké-paddestoelen kunnen opdrijven".
Hobbytuinders beweren steevast dat hun tuingroenten lekkerder zijn. "Buitengroenten geven vaak een ander mondgevoel", verklaart De Proft, "omdat ze meer gehard zijn, wat minder water bevatten en steviger zijn".(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

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 |