nieuws

Zout in voedsel vervangen door geuren is gezonder

nieuws

Franse wetenschappers hebben 14 geuren in kaart gebracht die mensen associëren met zout. Daardoor kan tot een kwart zout bespaard worden.

16 AUGUSTUS 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:16

Lees meer over:
gezondheid
onderzoek

Franse wetenschappers van de Universiteit van Bourgogne hebben 14 geuren in kaart gebracht die mensen associëren met zout. Door die geuren aan voedsel toe te voegen, kan een kwart zout bespaard worden, wat de gezondheid ten goede komt, meldt The Sunday Telegraph. Het onderzoek gebeurde in samenwerking met multinational Unilever.
Door te spelen met geuren kunnen kant-en-klare maaltijden en fastfood een stuk gezonder gemaakt worden, zeggen de wetenschappers. Door de geur van sardines, ansjovis, nootjes, bacon, ham of kaas aan maaltijden toe te voegen, ervaren consumenten hun voedsel zouter dan het in werkelijkheid is. Een test met pizza's leverde alvast positieve resultaten op.

Tijdens het onderzoek, in samenwerking met Unilever, brachten de wetenschappers 14 van de geuren in kaart die mensen associëren met een zoute smaak. Door die aan voedsel toe te voegen, kan tot 25 procent bespaard worden.

Bron: Belga

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