

[OVER FTM](#) [AUTEURS](#) [DOSSIERS](#) [PANELS](#)[WORD LID](#)[DONEER](#)[INLOGGEN](#)

19 MEI 12:00

Smakelijk behapbare technologie, of toch zelf koken?

VIDEO



15

STIJN VAN GILS

Welke innovaties en technieken zitten eigenlijk in ons eten? Voedingstechnoloog Wouter de Heij is daar duidelijk over: ‘Veel minder dan zou kunnen.’ De door Rosanne Hertzberger geprezen E-nummers vindt hij ouderwets: ‘waarom zou je die gebruiken als dat niet nodig is?’ Follow the Money bezocht zijn bedrijf.

Wouter de Heij is directeur van TOP B.V. in Wageningen, een bedrijf dat technieken bedenkt om de houdbaarheid van eten langer te maken. ‘We proberen chemicaliën te vervangen door iets natuurkundigs,’ vertelt hij. Hij heeft daarmee dus bij bepaalde voedselinnovaties meer belangen dan bij andere. *Follow the Money*

legde de directeur twee maaltijden voor: een magnetronmaaltijd roti met kip en een kant-en-klare salade, beiden van Albert Heijn. In allebei de maaltijden zijn trucjes gebruikt om de houdbaarheid te verlengen.

Hieronder de video; de tekst gaat daaronder verder.

'Wat zit er in ons eten?' Afl. 2: Hoeveel techniek zit er in ons eten? Dee...



Nabeschouwing I

Voor de volledigheid: De Heij heeft natuurlijk een belang in deze zaak. Het is namelijk zijn bedrijf dat de technologie heeft bedacht om de sla (of spinazie) in de AH-salade vers te houden. Dat maakt zijn punt echter niet minder geldig. Voor de zekerheid hebben we het nog even nagelopen bij onafhankelijk voedseltechnoloog en docente Margot Tacken; zij kwam met dezelfde conclusie. Met de magnetronmaaltijd waren er simpelweg wat dingen mis: er zat veel zout in en er was suiker gebruikt om een zuurtje te maskeren. Daarnaast bevatte het product relatief weinig vezels en eiwitten.

Stuk voor stuk argumenten die niet te maken hebben met enge E-nummers, maar met hele normale ingrediënten die je gewoon niet teveel of te weinig binnen moet krijgen. Helaas was deze magnetronmaaltijd geen toevalstreffer. NRC nam een tijd geleden een aantal magnetronmaaltijden onder de loep. Conclusie: er zijn uitzonderingen, maar op vrijwel elke maaltijd is wel iets belangrijks aan te merken. Hoe kun je dan als consument het beste kiezen? We

vroegen het de Heij, maar eerst even iets meer over die technologie achter de verse sla.

'Wat zit er in ons eten?' Afl. 2: Hoeveel techniek zit er in ons eten? Dee...



Nabeschouwing II

Leuk, die gaatjes in de verpakking. Een ogenschijnlijk eenvoudige oplossing om de maaltijdsalade wat langer vers te houden. 'Maar let op, je moet het nog steeds binnen een paar dagen opeten,' zegt de Heij.

Hoe moet je dan als consument je keuze moet maken? Het antwoord van De Heij – 'Ik weet het echt niet' – is natuurlijk wel erg deprimerend. Volgens de voedingstechnoloog zijn er allerlei veilige en gezonde technieken mogelijk, maar is het als normale consument vrijwel onmogelijk om het kaf van het koren te scheiden. Ondertussen loopt volgens hem de regelgeving ook achter, waardoor betere alternatieven lang niet altijd op de markt komen. 'Eigenlijk zou het aanbod van eten beter gestuurd moeten worden, zodat wij automatisch een gezondere keuze maken voor kant-en-klaarproducten,' aldus de Heij. Misschien moeten we tot die tijd toch maar gewoon zelf koken.

Dit was deel 2 van de serie 'Wat zit er in ons eten? Wie verdient eraan? Follow the Money gaat deze weken op zoek naar meer alternatieve geluiden. We stellen daarbij twee vragen: is ons eten minder gezond geworden? En wie verdient er eigenlijk aan?

Volgende week deel 3: Gezonde mensen voeden de dierentuin.

Beeld: Ilia ten Böhmer

Probeer ons één maand gratis uit!

Probeer ons nu één maand gratis uit. Je registratie stopt automatisch: je zit nergens aan vast.

REGISTREER JE GRATIS

AL EEN ACCOUNT? [LOG HIER IN](#)

DIT IS HET MOMENT

SLUIT JE NU AAN BIJ FOLLOW THE MONEY

Maak de onafhankelijke journalistiek van Follow the Money mogelijk

Doe mee!



ERIC SMIT
HOOFDREDACTEUR

WORD DIRECT LID

E-NUMMERS

VIDEO

GERELATEERDE ARTIKELEN

GISTEREN 12:00

Één manier om voedselverspilling tegen te gaan: begin een restaurant

3 MEI 08:00

De blinde vlek van Rosanne Hertzberger

28 APRIL 10:00

Vijf vragen over Brexit

15 REACTIES

OM EEN REACTIE TE PLAATSEN MOET JE BETALEND LID ZIJN [INLOGGEN](#)

FILTER

-1

0

0

8


+1

4

+2

3

Jacob 5

 Bewerkt 19 mei 13:58

+2

Interessant inkijkje bij een voedingstechnoloog, Stijn. Zou ik wel meer van willen zien.

Dat de voedingsindustrie ons werk uit handen neemt vind ik prima. Niet iedereen wil zelf een kip slachten, groente of graan verbouwen. In stedelijke omgeving is het zelfs geen haalbare kaart voor mensen zonder tuin of alleen een balkon of postzegeltuintje om dit zelf te doen.

Punt is dat de voedingsindustrie in haar bewerkingslagen (wassen, snijden, conserveren, verpakken, etc) allerlei zaken toevoegt waar we waarschijnlijk helemaal niet op zitten te wachten als consument. En niet iedereen is opgeleid als 'etikettoloog' om de achterkant

van de verpakking te kunnen begrijpen.

Waar het m.i. fout gaat is dat bedrijven, in hun honger naar meer omzet en marge, zaken gaan toevoegen die respectievelijk de consumptie vergroten (onbewust) en de kosten verlagen (voordeel niet doorgegeven aan consument). Daarover moet meer duidelijkheid komen.

Wim 69 6

↳ Jacob 📅 19 mei 15:27

+1

Waar het m.i. fout gaat is dat bedrijven, in hun honger naar meer omzet en marge, zaken gaan toevoegen die respectievelijk de consumptie vergroten (onbewust) en de kosten verlagen (voordeel niet doorgegeven aan consument). Daarover moet meer duidelijkheid komen.

Dat lijkt me een strak plan Jacob!

Paul Sporken 4

↳ Jacob 📅 20 mei 10:02

+2

Interessant is dat steden vroeger wèl in hun eigen voedsel voorzagen. een aanrader over dit onderwerp in historisch perspectief is 'De hongerige stad' van Carolyn Steel: <https://www.bol.com/nl/p/de-hongerige-stad/1001004010953431/>

wouter de heij 1

↳ Paul Sporken 📅 20 mei 19:31

0

Mooi boek, absoluut, en meer relevant dan ooit. In de komende jaren gaat 70% vd wereldbevolking in steden wonen. Je zou kunnen zeggen, dat (heel!) Nederland een bijzonder voorbeeld is van een 'stadslandbouw-land'. We hebben een enorm hoge bevolkingsdichtheid, en produceren voor bijna 80 miljoen (Europeanen). Maar de vraag is hoe duurzaam dat is. het antwoord? Niet. Kijk ook maar naar : <https://www.youtube.com/watch?v=HUqiULmcxlo>

L.M. Lembeck 9

↳ Paul Sporken 📅 Eergisteren 23:23

+1

Nieuwe stadsboerderijen zijn in aantocht. Leegstaande loodsen kunnen tot verticale boerderijen omgevormd worden, zodat alle ruimte benut wordt. Bron: Tegenlicht van de VPRO.

wouter de heij 1

↳ Jacob 📅 20 mei 19:28

0

De meeste food-bedrijven maken helemaal geen flinke marge. Was het maar zo. Neen, er is nu juist te weinig marge, en te lage prijzen. Bewegen (innoveren) kan eigenlijk alleen met vet-op-de-botten. Nieuwe technologie (ook Tesla;s en iPhones) zijn altijd duurder. Verder begint nieuwe technologie meestal klein (en dus per eenheid duurder dan het 'oude'), supermarkten (en hun klanten) hebben er maar moeite mee. En dus hun toeleveranciers ook

Jacob 5

↳ wouter de heij 📅 Gisteren 20:27

0

Eens dat marge nodig is om te innoveren. Anderzijds worden consumenten afgescheept met goedkope vulmiddelen, zoals water in vlees, water in vruchtensap, etc. Dit valt wat mij betreft in de categorie "de kluit belazeren". Best lastig om als consument de innoverende fabrikant te onderscheiden.

wouter de heij 1

↳ Jacob 📅 20 mei 19:32

+1

Ik wil best met Stijn vaker en meer dit soort filmpjes maken. Etiketten uitleggen, alternatieve benoemen, etc.

line

📅 Bewerkt 20 mei 11:33

+1

'Eigenlijk zou het aanbod van eten beter gestuurd moeten worden, zodat Wij automatisch een gezondere keuzen maken voor kanten-klaarproducten', aldus Heij. De aanbod van eten wordt al te veel gestuurd en te veel verpakt. Terug naar zelf koken. Ik vind dit enge gang van zaken. Ik hoop niet dat het op een gegeven moment al onze groente/voedsel in HUN handen raakt. Ik bedoel de fabrieken en bedrijven. Over de verpakking praat hij niet. Moet ook gemaakt worden. Is dat ook gezonder? Kromme kammers kopen zij niet past niet in machiene(even plasties geschreven. Hoeveel voedsel wordt er al niet van te voren weg gegooit. Er worden al manipulaties op/aan groente gedaan want anders kopen zij het niet.

wouter de heij 1

↳ line 📅 20 mei 19:36

0

Niks mis met koken. Maar ik kook in het weekend (graag), door de weeks eet ik buiten de deur, warm een klikje op, of pak een kant en klaarmaaltijd. Fabrieken kunnen (in theorie) ook koken. Koken met mooie ingrediënten hebben ze echter door prijsdruk een beetje verleerd, misschien is dat een oplossingsrichting.

wouter de heij 1

+2

↳ line 📅 20 mei 19:38

En die verpakking? Die moet in de plastic-bak gescheiden worden. Maar vers-bewerkt voorverpakt is a) duurzamer, b) veiliger, c) praktischer. Vergis je niet hoor. Water en energieverbruik is extreem laag in een moderne fabriek. Ook kan je reststromen beter hergebruiken. En die komkommer? laat je niet in de maling nemen, ook die worden gewoon gebruikt als voedsel(ingrediënten). Afval heeft vooral te maken met a) overproductie (teveel, waardoor te lage prijzen) en b) slechte / korte houdbaarheid van verse producten.

line

0

↳ wouter de heij 📅 Bewerkt eergisteren 21:23

Hallo W de Heij

Bedankt voor uw antw. Maar ik heb een aantal vragen. Wat is eigenlijk een Voedingstechnoloog (afgezien in de op genome tekst van de interview). Hoe leer je dat? Vanwaar uit is het ontstaan? Van wie en waar kwam deze vraag naar het ontstaan van Voedingstechnoloog? Wat is uw eigen insteek van uw beroep om het uit te voeren? Hoe bedoel je, a) overproductie (de aan gevoerde producten en binnen landse producten worden op geslagen in cellen met een gas soort om de rijping stil te laten zijn). De wereld handel?. De fruit is tegenwoordig niet te eten, droog, onrijp en te e.v.t te ver heen. Daar hebben de 'kookfabrieken' (eigen woord) ook last van. De gewone tomaat is geen ouderwetse tomaat meer (smaak). Dus in hoevere is uw rol hierin? Of niet

Jacob 5

0

↳ wouter de heij 📅 Gisteren 23:39

Eens Wouter, dat voorverpakte en gewassen groente, mits in de juiste portionering, waarschijnlijk duurzamer is. Voorkomt veel stromend water en weggooien van restanten.

Ik heb niet de indruk dat er met groente veel trucs uitgehaald worden tijdens de productie. Of ben ik nu naïef...

L.M. Lembeck 9

↳ line  Bewerkt gisteren 15:08

0

Mee eens. Ook al is het doorstralen kennelijk veilig, ik heb toch liever levensmiddelen die puur zijn. <https://zoek.officielebekendmakingen.nl/stb-2013-146.html>

Als het waar is wat ze zeggen wordt verse groenten, maar ook fruit niet doorstraalt. De kostbare enzymen zijn dus wel aanwezig. Ik dacht dat alles doorstraald werd. Dit valt me mee.

Aanvullend: Wie geen bewerkt voedsel wil eten en zelf wil koken, koopt vers. Zeker voor vegetariërs een eenvoudige oplossing. Ongebrande en ongezouten noten zorgen voor eiwitten en plantaardige vetten. Eieren zijn in een kartonnen doosjes, maar zijn onbewerkt. Je zou kaas en boter als bewerkt voedsel kunnen zien, maar er worden geen hulpstoffen (E nummers) in gestopt. Sinds mijn pensioen ga ik dagelijks mijn verse groenten en fruit kopen. Twee keer in de week een bakje champignons (o.a. vit.B12) en verder eet ik weinig brood, maar wel havermoutpap met komend water. Porridge dus. Zoeten met vers fruit en wat biologische honing. Ook biologisch zijn de kruiden die ik koop, zelf droog en maal.

Jacob 5

0

 Gisteren 23:24

Of je nu zelf kookt (wat overigens niet automatisch inhoudt dat je ook alle ingrediënten zelf produceert), kant-en-klaar eet of uit eten gaat, duidelijk moet zijn wat er met de ingrediënten/het voedsel/ is gebeurd voordat het de pan ingaat of op je bord ligt.

Niet alle techniek is bij voorbaat fout. Conservering is al zo oud als de weg naar Rome, bijvb inleggen in zuur of zout. De vraag is echter welke middelen en technieken fabrikanten toepassen.

Zolang fabrikanten kat-en-muis spelen met verhullende of onleesbare etiketten laden zij alleen maar meer verdenking op zich.



PLATFORM VOOR ONDERZOEKSJOURNALISTIEK



Op de hoogte blijven van ons belangrijkste nieuws?
Meld je aan voor de wekelijkse nieuwsbrief:

[OVER FTM](#) [AUTEURS](#) [VOORWAARDEN](#) [VEELGESTELDE VRAGEN](#)

[TIP DE REDACTIE](#) [GEEF FTM CADEAU](#)

Website door:

Hosting door:



evoswitch