

Snacks minder ongezond

23-01-2008 00:00

De hoeveelheid ongezonde vetten in brood, banket en snacks is vorig jaar afgenomen. Dat blijkt uit een woensdag gepubliceerd overzicht over 2007 van de Taskforce Verantwoorde Vetzoursamenstelling, zo meldt Distrifood.nl.

Voor bakken en braden worden steeds vaker gezondere vloeibare vetten gebruikt. De voedingsindustrie wil het gebruik van verzadigde vetzuren en transvetzuren terugdringen, omdat deze slecht zijn voor hart en bloedvaten. Vorig jaar zaten in biscuit, cakedeeg, korstdeeg, wafels en zandgebak minder verzadigde vetzuren. Transvetzuren zaten al niet zoveel in deze voedingsmiddelen.

Bij het frituren van snacks worden steeds minder transvetzuren en verzadigde vetzuren gebruikt. Voorgebakken aardappels bevatten vorig jaar minder verzadigd vet. Het gehalte transvet bleef gelijk, maar was al vrij laag. De dalende aandelen van ongezonde vetten passen in een trend die al enige jaren geleden werd ingezet.