

Unilever gebruikt minder vet en zout

12-04-2006 00:00

Unilever heeft recent de hoeveelheid vetten, suiker en zout die het gebruikt voor zijn producten flink verlaagd. Bij ongeveer de helft van de producten is de receptuur aangepast, aldus het concern. In totaal wordt nu 15.000 ton transvetzuren, 10.000 ton verzadigd vet, 10.000 ton suiker en 2.000 ton zout minder gebruikt bij de productie.

Jan Weststrate, directeur Research & Development: "Vele jaren geleden zaten er bij wijze van spreken zestien eenheden zout in de soep. Dat is inmiddels teruggebracht naar acht. Nu proberen we andere stoffen te vinden die de smaak versterken, waardoor we verder kunnen gaan met het verminderen van zout in dergelijke producten."