



PERSBERICHT

Verdere verlaging transvetzuren in frituurvetten

Rijswijk, 17 november 2009 - De producenten van vaste frituurvetten verplichten zich tot het verder terugbrengen van het gehalte aan transvetzuren in vaste frituurvetten voor de horeca. Per 1 januari 2011 mogen vaste frituurvetten voor de horeca niet meer dan 10% transvetzuren bevatten, en per 1 januari 2012 is 5% het maximum.

Eind 2007 is binnen de Margarine, Vetten en Oliën (MVO)- sector de zogeheten 'Code of Practice' opgesteld, een overeenkomst waarbij de fabrikanten van frituurvetten zich verplichten om het gehalte aan transvetzuren in vaste frituurvetten voor de horeca terug te brengen. Transvetzuren – evenals verzadigde vetzuren - verhogen het cholesterolgehalte en vergroten daarmee het risico op hart- en vaatziekten. Onverzadigde vetzuren daarentegen, verlagen juist het cholesterolgehalte en daarmee het risico op hart- en vaatziekten. Bij het verlagen van het transvetzuurgehalte, wordt omwille van dit gezondheidseffect gestreefd naar een zo hoog mogelijk gehalte aan onverzadigd vet in frituurvetten.

Het terugbrengen van transvetzuren in vaste frituurvetten is een goede stap in de richting van een betere inname van vetten. Daarnaast zet de MVO-sector zich in om het gebruik van vloeibare frituurvetten in de horeca te vergroten ten koste van vaste frituurvetten. Vloeibaar frituurvet is de beste keuze omdat het naast een laag gehalte aan transvetzuren ook een hoog gehalte aan onverzadigd vet bevat. Daarom wordt op initiatief van het



Voorlichtingsbureau MVO in samenwerking met Koninklijke Horeca Nederland sinds een aantal jaren de campagne Verantwoord Frituren gevoerd.

Noot voor de redactie:

Klik [hier](#) voor de volledige tekst van de Code of Practice

Klik [hier](#) voor meer informatie over het Productschap Margarine, Vetten en Oliën.

Klik [hier](#) voor meer informatie over de campagne Verantwoord Frituren

Voor aanvullende vragen of een opvraag van het volledige artikel neem contact op met Nicole Vervaet, vervaet@mvo.nl, telnr. 070 – 3195115 / 06 53702162