



altijd dicht bij jou

## Broodverbeteraars - beter brood?

---

Tags:

*brood, broodverbeteraar*

Luisteraar Eddy uit Zwijnaarde vindt nergens nog het lekkere brood 'van vroeger'.

Zou dat het gevolg zijn van de broodverbeteraars die bijna alle bakkers nu gebruiken?

**Eva Moeraert** van de redactie ging op onderzoek bij enkele bakkers.

Zij gebruiken inderdaad allemaal broodverbeteraars. De ene gebruikt **vitamine c** of ascorbinezuur, de andere een soort boter, en de derde dan weer **smout of reuzel(dierlijk vet)**.

Professor **Christophe Courtin**, hoogleraar aan de Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de KULeuven, legt uit dat de meeste broodverbeteraars zelf het smaakprofiel van het brood niet beïnvloeden. Ze laten wel toe het broodbereidingsproces bijvoorbeeld te verkorten, wat wel een invloed kan hebben op de smaak. Er wordt trouwens ook maar heel weinig van zo'n verbeteraar toegevoegd aan het brood.

**Voordeel** van broodverbeteraars: ze brengen onder andere meer volume in het brood en maken zo bijvoorbeeld bruin brood luchtiger en meer aanvaardbaar voor veel mensen. Ze kunnen ook zorgen voor een zachtere kruim en een langere houdbaarheid.

**Conclusie:** De **smaak** van het brood hangt dus niet af van die verbeteraar zelf, maar van de grondstoffen die gebruikt worden (tarwe, zout en gist), van het proces dat gebruikt wordt (rijstijd van het deeg) en de versheid van het brood. In ieder geval zijn verbeteraars niet schadelijk voor de gezondheid. En ook op de prijs van het brood hebben zij weinig invloed. De beste tip: praat met je bakker over welke broden hij in huis heeft.

17 jan 2012 - 13:20