



Minder vet in chips

Chips zijn niet gezond. Maar ze zijn wel lekker. Hoe kan je het vetgehalte verlagen? Dat zochten **Leuvense** wetenschappers uit.

Chips zijn meestal gemaakt van schijfjes aardappelen. Die worden gefrituurd in vet. Bij het merk Pringles maken ze chips op een andere manier. Ze maken een deeg. Dat bestaat uit vlokken aardappel en water. Het deeg wordt in een mal gegoeten. Daarna worden de schijfjes gefrituurd. Hierdoor hebben de Pringles-chips allemaal dezelfde vorm.

Lekker of gezond?

De wetenschappers namen 47 stalen vlokken aardappel. Die hebben ze bestudeerd. Daarna gingen ze zelf deeg maken. Was het deeg minder stevig? Dan kwamen er bellen lucht in. Die vulden zich tijdens het frituren met vet. Was het deeg steviger? Dan was er minder vet. Maar de chips waren ook minder krokant. De fabriek maakt nu chips met 33% vet. Dat zou 21% vet kunnen worden. Maar het is de vraag of mensen ook graag minder krokante chips eten.

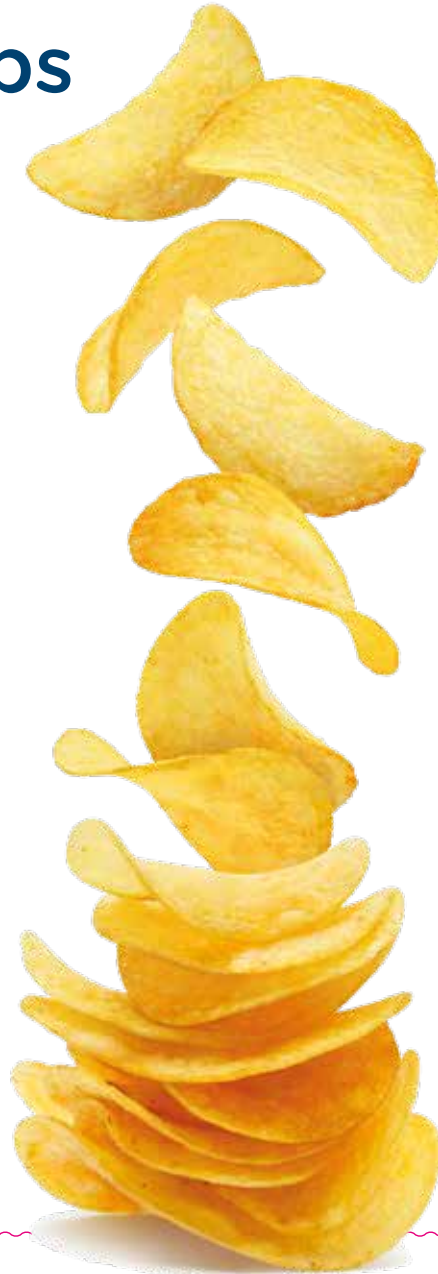


Foto: iStock