

Waarom je je ijsje nooit meer helemaal wil opeten

De zon schijnt en de temperaturen stijgen, kortom: de zomer is in aantocht. En dat betekent twee dingen: rokjes mogen weer gedragen worden zonder panty en ijsjes mogen weer gegeten worden. En over die ijsjes.... dat chocoladepuntje in je hoorntje? Dat kun je beter niet mee snoepen, zo schrijft *Happy in Shape*.

Brenger van dit slechte nieuws is Bert Weckhuysen, hoogleraar anorganische chemie en katalyse aan de Universiteit Utrecht. Hij stelt dat het laatste hapje van je Cornetto ongezonder is dan de rest van het ijsje (dus vanille ijs + nootjes + chocoladestukjes).

De theorie die daarachter schuil gaat, is de volgende: om het smeltpunt te controleren en het smelten te voorkomen, moet er iets worden aangepast in de samenstelling van de vetten in de chocolade. Met behulp van katalysatoren worden onverzadigde vetten omgezet in verzadigde vetten. Het komt er dus op neer dat de gezonde vetten uit de chocolade worden omgezet in ongezonde vetten.

Unilever, de producent van Cornetto, ontkent tegenover de *Gazet van Antwerpen* dat het proces plaatsvindt. "De cacaofantasie in het puntje is niet gehard", zegt woordvoerder Freek Bracke. "Er komt dus geen katalysator aan te pas en er ontstaan dus ook geen transvetten."

Wil je de uitgebreide uitleg van Bert zien? Bekijk zijn college hieronder.

Dankzij deze hack verbrand je dagelijks 350 calorieën extra > (<https://marieclaire.nl/health/dankzij-deze-hack-verbrand-je-dagelijks-350-calorieen-extra>)

(3/5) Waarom kun je het onderste puntje van je ijshoorntje beter niet opeten?



Bron: *Happy in Shape* (<https://www.happyinshape.nl/food/om-deze-reden-wil-je-je-ijsje-nooit-meer-helemaal-op-eten>) |

Beeld: iStock

