

Afdeling KVC 1985-11-25
RAPPORT 85.118 Pr.nr. 404.0040
Onderwerp: Chemisch onderzoek en sensorische beoordeling van patat frites uit snackbars

Bijlage: Koopkracht jul/aug 1985, 3-5.

Verzendlijst: directeur, sektorhoofden, directie VKA, Bibliotheek (2x), afd. Koolhydraat/Vetchemie (4x), Projektbeheer, Projektleider (Herstel), circulatie, mw J. Boeyen (secret. UCV-TNO Zeist), Breedveld (secret. Ned. Voedingsm. Tabel), afd. Sensoriek, afd. Algemene Chemie, afd. Levensmiddelenadditieven/Micronutriënten.

Projekt: Onderzoek landbouw- en visserijprodukten voor Konsumenten
Kontakt

Onderwerp: Chemisch onderzoek en sensorische beoordeling van patat
frites uit snackbars

Bijlage: Koopkracht jul/aug 1985, 3-5.

Doel:

Inzicht krijgen in de kwaliteit van frites uit snackbars door middel van chemisch onderzoek en sensorische beoordeling.

Samenvatting:

45 monsters patat (7 porties per monster) zijn onderzocht op gewicht per portie. 20 monsters daarvan zijn onderzocht op vetgehalte, gepolymeriseerde triglyceriden en de vetsoort (via vetzuur- en sterolsamenstelling) en 5 monsters op vitamine C. Tevens zijn alle monsters sensorisch beoordeeld op kleur en formaat.

Conclusie:

De inhoud van een portie patat frites varieert sterk zowel per snackbar als tussen snackbars.

Er zijn verder geen noemenswaardige kwaliteitsproblemen geconstateerd.

Verantwoordelijk: dr H. Herstel

Medewerker/Samensteller: H.J. van der Kamp

Projektleider: dr H. Herstel

Inleiding:

In de maand april zijn van Konsumenten Kontakt 45 monsters patat frites ontvangen voor chemisch onderzoek en sensorische beoordeling.

De monsters zijn onderzocht op gewicht, vetgehalte, vetsoort, gepolymeriseerde triglyceriden en vitamine C. De sensorische beoordeling is uitgevoerd door een panel van 6 personen.

Monstermateriaal

De monsters bestonden uit 7 porties frites en waren afkomstig van verschillende snackbars uit diverse plaatsen in Nederland. De monstername is verricht door KK.

Methoden van onderzoek

De gebruikte analysemethoden staan vermeld in bijlage 1.

Resultaten

Voor wat betreft de gevonden resultaten, en een toelichting daarop wordt verwezen naar de rapportage aan Konsumenten Kontakt (zie bijlage 1).

Opmerkingen betreffende het onderzoek en de resultaten

Gewichtsbepaling:

Het netto gewicht is, indien mogelijk, bepaald per portie. De snackbars gebruiken als verpakkingsmateriaal papieren zakjes of plastic bakjes. Opvallend is het grote verschil in gemiddeld gewicht (laagste 81 gram, hoogste gemiddeld gewicht 211 gram) tussen de verschillende snackbars. Ook is bij een aantal snackbars een groot verschil in gewicht per verpakkingseenheid geconstateerd (grootste verschil is 133 gram tussen 2 porties uit dezelfde snackbar).

Gelet op prijs-inhoudsverhouding, lijkt de opmerking in Koopkracht dat er duidelijke richtlijnen moeten komen voor de prijs en het gewicht van een zak patat gerechtvaardigd.

Vetgehalte:

De vetgehalten kunnen in werkelijkheid iets hoger zijn dan de opgegeven vetgehalten vanwege het feit dat nogal wat vet in de verpakking is blijven zitten.

In de Nederlandse voedingsmiddelentabel staat een vetgehalte van 12% vermeld. In dit onderzoek is een gemiddeld vetgehalte gevonden van 16%.

Identificatie van de vetsoort:

Het aanhangend vet bestaat in iets meer dan de helft van de onderzochte monsters uit dierlijke en plantaardige oliën en vetten. Het dierlijk vet is geharde visolie, de plantaardige oliën en vetten bestaan uit mengsels van (geharde) palm-, raap- en sojaolie. Opmerkelijk is dat in 2 van de 20 onderzochte monsters ongeharde oliën gebruikt zijn met een hoog gehalte aan meervoudig onverzadigde vetzuren (MOV gehalte van 13 en 55%) terwijl in de andere monsters het MOV gehalte rond de 5% ligt.

Gepolymeriseerde triglyceriden:

Het gehalte aan gepolymeriseerde triglyceriden wordt gebruikt als maat voor de kwaliteitsbeoordeling van frituurvet. In 2 van de 20 onderzochte monsters is de in Nederland gehanteerde tolerantie van 10% net overschreden. Wettelijk is deze grens echter niet geregeld en het is ook nog de vraag of het gehalte aan totaal polymere triglyceriden zoals die met deze NEN methode is bepaald, een goede maatstaf is voor de kwaliteit van frituurvet. Het gehalte aan oxypolymere triglyceriden zou mogelijk een beter criterium zijn.

Vitamine C:

Het gevonden gehalte aan vit. C is gemiddeld 1,3 mg per 100 gram, terwijl in de voedingsmiddelentabel 3 mg per 100 gram staat vermeld.

Sensorische beoordeling:

De sensorische beoordeling is verricht door een klein ongetraind panel bestaande uit 6 personen. Er moet rekening gehouden worden met het feit dat de monsters een of twee dagen voor de beoordeling gebakken zijn hetgeen de kleur en het uiterlijk van de friten vermoedelijk niet ten goede komt.

Conclusie:

Met name de prijs-inhoud verhouding varieert zeer sterk.

Uit het onderzoek zijn geen noemenswaardige kwaliteitsproblemen gebleken.

Gezien de zoutbelasting in het Nederlandse voedselpatroon valt het ontbreken van deze analyse op bij dit onderzoek.

Konsumenten Kontakt,
t.a.v. ir A. van der Veen,
Sweelinckplein 74,
2517 GS 's-GRAVENHAGE

1415

1985-05-08

H.J. van der Kamp/dr H. Herstel

1

Onderzoek patat frites, pr.nr. 404.0040.

Hierbij ontvangt u de resultaten van het chemisch en sensorisch onderzoek van 45 monsters patat frites.

In de rapportage zijn opgenomen:

1. Gebruikte analysemethoden.
2. Resultaten chemisch onderzoek.
3. Resultaten sensorische beoordeling.

Wij zijn gaarne bereid de resultaten nader met u te bespreken.

De directeur,

ir M. Heuver

cc. drs A. Feberwee, directie VKA

vdK/W

1. Gebruikte analysemethoden

- Inhoudsbepaling: via gewichtsbepaling gecorrigeerd voor de verpakking.
- Vetgehalte: volgens NEN 3757 (gemodificeerd).
- Vitamine C gehalte: volgens RIKILT methode A-119.
- Gepolymeriseerde triglyceride gehalte van het aanhangende vet: volgens NEN Ontwerp 6348.
- Identificatie van de vetsoort via de sterolsamenstelling: conform NEN Ontwerp 6365.
- Identificatie van de vetsoort via de vetzuursamenstelling: conform NEN 6302/6334.

2. Resultaten chemisch onderzoek

In tabel 1 zijn de resultaten opgenomen van het chemisch onderzoek. Het netto-gewicht van 7 zakjes frites is bepaald. In de tabel is het gemiddelde gewicht en waar mogelijk het laagste en hoogste gewicht opgenomen. Opvallend is het grote verschil in gemiddeld gewicht (laagste 81 gram, hoogste gemiddeld gewicht 211 gram) tussen de verschillende snackbars. Bij een aantal snackbars is een groot verschil in gewicht per verpakkingseenheid.

Het gemiddeld vetgehalte van de patat frites bedraagt 16%. De opgegeven vetgehaltenes kunnen in werkelijkheid iets hoger zijn, vanwege het feit dat nogal wat vet in de verpakking getrokken is.

Het gemiddeld vitamine C gehalte van de patat frites bedraagt 1,3 mg/100 g.

Het gehalte aan gepolymeriseerde triglyceriden bedraagt gemiddeld 4,5%. In 2 gevallen wordt de in Nederland gehanteerde tolerantiegrens van 10% overschreden (De Ware(n)-Chemicus 14 (1984) 134-141).

Bij het identiteitsonderzoek van het aanhangende vet blijkt uit de vetzuur- en sterolsamenstelling dat de oliën en vetten veelal afkomstig zijn van geharde soja-, palm-, raap- of visolie met een meervoudig onverzadigd vetzuurgehalte van max. 5%, uitgezonderd monsters nr. 4 en nr. 22 (zie tabel 1).

Tabel 1

RIKILT nummer	Code- nummer	Gewicht in g			Vetge- halte %	Vit. C mg/100 g	Gepolym. TG 1) %	Identiteit van het aanhangende vet via sterol- en vetzuuronderzoek			
		gemid- deld	hoogst	laagst				Dier- lijk	Plant- aardig	Raap	Bijzonderheden
5/4/1109	1	211	227	188	19		3	+	+		
1110	2	141	2)	2)							
1111	3	152	192	124							
1112	4	147	158	135	15		6	-	+	*	ongeharde oliën en vetten MOV 13%
1113	5	146	155	133							
1114	6	152	161	137	16		4	-	+		
1115	7	177	194	149	17		3	-	+		
1116	8	113	2)	2)	17		5	+	+		
1117	9	81	2)	2)							
1118	10	146	2)	2)	16		4	-	+	*	
1119	11	157	170	143							
1120	12	172	2)	2)	21		4	++	+		
1121	13	108	117	97							
1122	14	174	210	150							
1123	15	165	202	145	19		3	-	+	*	(5à10%)
1124	16	149	166	129							
1125	17	141	166	119	12		8	+	+	*	
1126	18	109	129	88							
1127	19	137	145	128							
1128	20	168	185	146	20		2	-	+		
1162	22	198	210	186	11	3,7	11	-	+	*	ongeharde oliën en vetten MOV 54%
1163	23	134	165	109							
1164	24	147	171	131							
1165	25	205	219	194	13		7	+	+	*	
1166	26	157	185	137		0,3					
1167	27	176	191	161							
1168	28	192	209	172	16		3	-	+		
1169	29	163	178	130							
1170	30	147	157	141	13		3	+	+		
1171	31	150	178	123							
1172	32	139	152	126		0,7					
1173	33	177	241	160	18		2	++	+		
1174	34	148	165	135							
1175	35	204	216	187	18		11	+	+		
1176	36	139	147	126							
1177	37	170	180	160							
1178	38	136	147	125							
1179	39	186	289	156	14	0,2	2	+	+		
1180	40	167	196	133							
1181	41	169	208	137	14		4	-	+		
1182	42	161	192	138							
1183	43	187	207	168		1,4					
1184	44	182	203	170	16		3	+	+		
1185	45	169	203	149							
1186	46	139	152	129	16		2	+	++	*	

Verklaring der tekens:

MOV = meervoudige onverzadigde vetzuren

+ : + = ca. 50/50

++ : + = ca. 75/25

+ : - = ca. 100

* = 20-40% raapolie.

1) Op vetbasis.

2) Monsters op een zodanige wijze verpakt dat een gewichtsbepaling per zakje onmogelijk was.

3. Sensorische beoordeling

Op 3-4 en 10-11 april zijn door een panel van 6 personen 45 monsters voorgebakken patat frites op uiterlijk beoordeeld. Deze monsters zijn beoordeeld op kleur en formaat. Men moet er rekening mee houden dat de patat één of twee dagen voor de beoordeling gebakken was en koud beoordeeld is.

Na de panelbeoordeling zijn de monsters 22 t/m 46 gesorteerd op groter dan, resp. kleiner dan 4 cm. Het gewichtspercentage patat kleiner dan 4 cm is vergeleken met de door het panel met behulp van een maatbalk ingeschatte gemiddelde grootte (tabel 3).

De resultaten zijn in tabel 2 samengevat. Het gebruikte vragenformulier is als bijlage gevoegd bij tabel 2. Bij de interpretatie dient men er rekening mee te houden dat de beoordeling door een klein en ongetraind panel is verricht. Er kan niet uit afgeleid worden wat "de consument" zal prefereren.

Tabel 3

RIKILT-nummer	KK-nummer	ingeschatte gemiddelde grootte (mm-op de balk)	% patatjes kleiner dan 4 cm
5/4/1162	22	27,5	12,6
1163	23	41,8	31,8
1164	24	37,2	8,3
1165	25	46,2	20,5
1166	26	43,5	26,7
1167	27	61,5	32,4
1168	28	34,8	20,3
1169	29	55,5	15,9
1170	30	35,2	14,6
1171	31	40,0	21,0
1172	32	44,3	14,7
1173	33	40,4	24,2
1174	34	41,7	23,2
1175	35	64,0	25,8
1176	36	55,0	25,5
1177	37	39,5	20,0
1178	38	51,8	20,2
1179	39	46,7	16,7
1180	40	48,5	25,1
1181	41	43,3	16,2
1182	42	59,0	38,9
1183	43	30,5	9,0
1184	44	33,3	17,1
1185	45	41,8	23,7
1186	46	55,2	29,5

De correlatiecoëfficiënt tussen de afstand op de balk en het % patatjes kleiner dan 4 cm is 0,642 (significant, $p < 0,05$).

PATAT FRITES

Pr.nr. 404.0040

Naam:

Datum:

Nummer:

KLEUR: goudgeel/lichtgeel/geelbruin/.....

kleurafwijkingen: bruin/bleek/gevlekt/.....

verbrande stukjes: afwezig/enkele/vrij veel/veel/.....

FORMAAT:

gemiddelde grootte: ---I-----I---
groot klein

verdeling grootte: regelmatig/onregelmatig/.....

kleine stukjes: afwezig/enkele/vrij veel/veel/.....

OPMERKINGEN:



„Onze nationale eer staat op het spel” schreef het Belgische consumentenblad Testaankoop vorig jaar november na een onderzoek van „buitenshuis verbruikte frieten”. Een op de drie porties patat bleek van zeer slechte kwaliteit. Nederlanders eten nog meer patat frites dan Belgen. Hoe is het met onze patatkramen gesteld? Koopkracht onderzocht 45 snackbars. Over de kwaliteit van de olie zijn we in negen van de tien gevallen redelijk tot goed te spreken. Alleen de prijs van een zakje patat: daar is geen peil op te trekken. Kleine of grote porties, de patatverkoper vraagt maar wat.

Bij elke snackbar kochten we zeven porties patat frites. Proeven deden we er niet van. Onaangeroerd ging de patat naar het laboratorium waar we de kwaliteit van het gebruikte vet bekeken en een oordeel velden over de kwaliteit van de aardappel waar de frites van was gebakken. Ook noteerden we de prijs en het gewicht.

In totaal telt ons land 5700 horeca-gelegenheden die onder de noemer cafetaria zijn te scharen. In horeca-kringen verstaat men onder cafetaria's: eenvoudige gelegenheden voor het snel en simpel nuttigen van een hapje en een drankje. Snackbars dus, maar ook restaria's en 'petit' restaurants. Zowel eenmansbedrijfjes als giganten als McDonald's vallen onder deze definitie. De cafetaria's in ons land zijn voor meer dan de helft eenmanszaken. We kennen 36 „grote”, met meer dan 20 personeelsleden. De patatkar valt niet onder de cafetaria's, tenzij er een terrasje of overdekt zitje bij is. De patat uit ons onderzoek kwam voornamelijk van cafetaria's. Er zaten twee echte patatkarren bij, eentje van de markt in Rotterdam en een van een Amsterdamse markt, en een McDonald's zaak.

Elke week een zakje

Bij een etentje buitenshuis wordt veelal patates frites genuttigd. Ook thuis verschijnt „moeders patatkraam” nog al eens ten tonele. Toch eten we de meeste patat op straat, bij snackbars en patatenten. Elke

week een zakje per man, zeggen de statistieken.

Aviko is de grootste leverancier van voor-gebakken patat aan horeca-gelegenheden. Product manager Klaas Tiems: „Tachtig

Inhoudsopgave

Patat uit de snackbar	pagina 3
Weigeren huurverhoging soms mogelijk	pagina 6
Onderzoek: diepvrieskisten	pagina 8
Brochure 'goedkoop tanken'	pagina 11
Voer voor klanten	pagina 12
Onderzoek: begrafenisverzekeringen	pagina 14
Huismerken niet altijd goedkoop	pagina 18
Klachten dossier	pagina 20
Waterzuiveringsheffing	pagina 22
Houdbaarheid levensmiddelen	pagina 24
'gratis' verzekeren	pagina 26
Lezersonderzoek: kapper te duur	pagina 27

procent van de verwerkte aardappelen is patat. Zo'n natuurlijke grondstof heeft natuurlijk een wisselende kwaliteit, maar als fabrikant moeten we het produkt helemaal in handen leggen van de cafetaria-houder. Die kan de patat helemaal verpesten door verkeerd te frituren. De grootste doodzonde is wel om patat voor de tweede keer op te warmen. Zo'n restje zuipt het vet op." De fabriek levert de horeca voorgebakken frites die, gekoeld bewaard, een dag of tien houdbaar is. De kleibinten (Tiems: „Keurmeesters halen te blauwe, te kleine of te grote of rotte aardappelen er uit") gaan via een wasafdeling in de stoomschiller, waar de binten gestoomd en geschild weer uit komen. Dan volgt het snijden, blancheren (in heet water opkoken), drogen, het voorbakken in de frituurtunnel en tenslotte het koelen van de patat. Steeds minder horecabedrijven maken patat van verse aardappelen. De patat-fabrikanten doen goede zaken. Voor de patat-eter is dat jammer, want patat van verse aardappelen blijft het lekkerste. Raspatat wordt niet veel verkocht. Deze spuitpatatjes, ontsproten aan de aardappelkroketjes, is aangelengde aardappelpoeder dat door een pers gaat, aardappelpureestaafjes dus. „De aardappelsmaak gaat deels weg en dat vinden veel klanten geen echte patat meer," verklaart Tiems van Aviko. Een andere variant is de julienne, dunne frietjes, krokanter van smaak dan de gewone patat. McDonald's verkoopt ze als Franse frietjes, in elk filiaal gelijk van smaak, volgens de filosofie van dit concern. Vorige zomer onthulde het Algemeen Dagblad de smaak van patat frites. In een serie

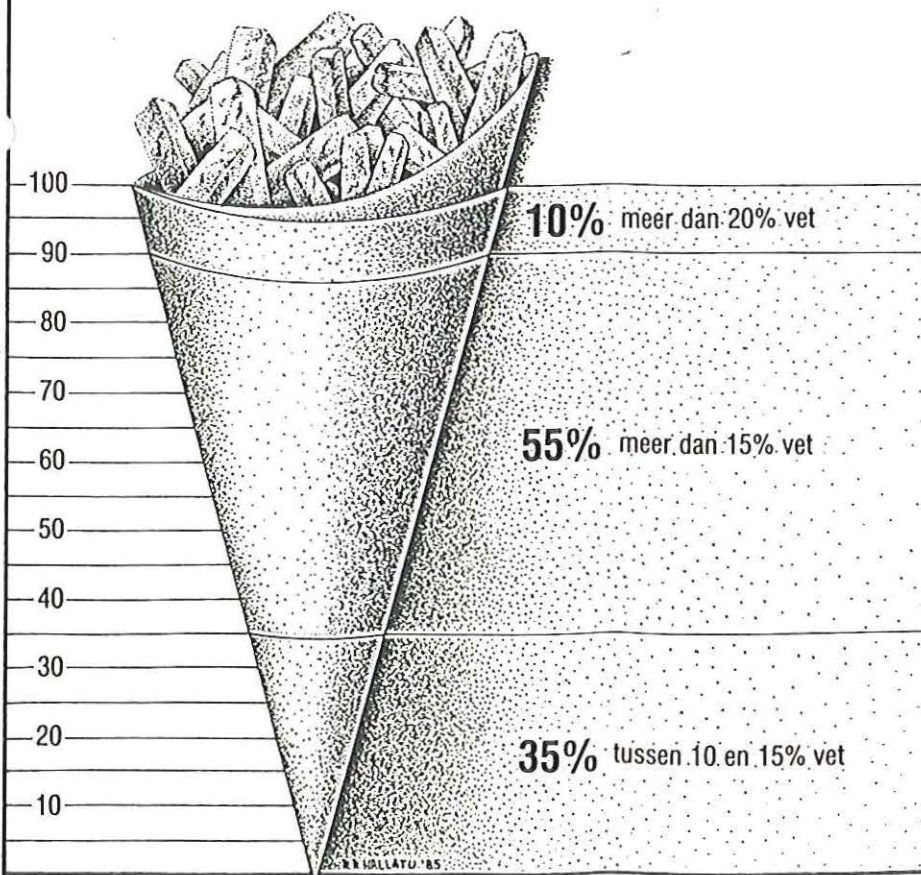
artikelen kwam naar voren dat snackbars in ons land een goede bediening geven en hygiënisch te werk gaan, maar bedroevende patat leveren. Slap, vet, smaakloos, hard, droog, ranzig, melig, kortom treurigheid troef. Koopkracht heeft geen smaaktest gedaan. De wetenschap dat juist een produkt als patat door iedereen op een andere manier wordt gewaardeerd, heeft ons daar van weerhouden. Wel bekeken we het uiterlijk van de frieten. Verbrande stukjes kunnen immers nooit lekker smaken. In zo'n 65 procent van de onderzochte porties zaten patatjes met een kleurafwijking. Het meest voorkomend is gevlekte patat. Ook bruine of te bleke frietjes komen voor. Van de 45 snackbars verkochten er 2 patat met vrij veel verbrande stukjes. In één portie zaten wel heel veel schilfertjes patat en in 18 zaken (40 procent van de onderzochte adressen) had de patat veel kleine stukjes. De grootte van de patat zegt overigens niets over het vetgehalte. Kleine patatjes hoeven niet vetter te zijn dan grote stukken. Of patat vet is of niet, hangt vooral af van de manier van voorbakken en frituren.

Vet

De kwaliteit van het onderzochte vet was in driekwart van de gevallen goed, 15 procent was redelijk en 10 procent van het frituurvet was ronduit slecht. Het soort vet dat de snackbars gebruikt, is lang niet altijd plantaardig. Meer dan de helft van de patatten gebruikt plantaardig en dierlijk vet door elkaar. Bij 40 procent is het half om half, bij 10 procent is het voornamelijk dierlijk vet en in 5 procent van de gevallen voornamelijk plantaardig vet. Slechts 45

procent van de patat wordt in zuiver plantaardig vet gebakken. Aardappelen hebben van zichzelf helemaal geen vet. Voorgebakken patat bestaat uit 3 tot 5 procent vet. Een zakje patat met een vetgehalte van minder dan 16 procent kan nog door de beugel. Uit ons onderzoek blijkt dat de vetgehalten schommelen tussen de 11 en 21 procent. Maar liefst 65 procent van de porties patat is bevat meer dan 15% vet. De vetste frieten (21 procent) kochten we in Tilburg. Het minst vet was een monster patat van verse aardappelen. Daarin waren ook de meeste vitamines bewaard gebleven. Helaas was het frituurvet van slechte kwaliteit. Vette patat hoeft niet slecht te smaken. Integendeel: vaak kan het niet vet genoeg zijn, voor de echte patateter. Voor de gezondheid is het natuurlijk niet zo best. In 1984 verbruikten we 28,3 kilo vet per persoon, 300 gram meer dan het jaar daarvoor. Dat kwam vooral omdat we meer boter zijn gaan eten en omdat in industriële produkten als chips en koekjes meer vet is verwerkt. Per dag eten we 130 gram vet. Daarvan is 77,5 gram „zichtbaar" vet (boter, margarine, olie en halvarine). De rest is het onzichtbare vet dat we met het eten en drinken van melk, vlees, kaas, eieren, vis en noten naar binnen krijgen. Onze vetconsumptie is veel te hoog. Het zou ideaal zijn als 30 tot 35 procent van de totale energie die een mens nodig heeft, uit vet zou bestaan. Wanneer je per dag 2000 tot 2500 kcal (8400-10500 kJ) tot je neemt is dat niet meer dan 80 tot 90 gram vet. Een portie patat van 165 gram levert al 26,4 gram vet. Met 25 gram fritessaus erbij

Vetgehalte patat frites 65% te vet



Oude olie

Donkere, kleverige, dikke, rokerige olie is niet vers meer. Als u bij de patatboer een walmende en schuimende frituurpan ziet, kunt u beter omzien naar een ander adres. Oude olie komt de geur en de smaak van de patat zeker niet ten goede. Uit het Belgische onderzoek bleek dat een op de drie frietkramen onaanvaardbaar slechte olie gebruikt. De Belgen verwijzen naar een Nederlands onderzoek van TNO, waaruit blijkt dat het in ons land nog slechter gesteld is. Dat onderzoek is echter niet bij snackbars gehouden, maar bij bedrijfskantines. Daar wordt patat afgewisseld met kroketten en frikadellen. Gevolg: snel in kwaliteit afnemende olie. Frituurvet dat eerst voor patat wordt gebruikt en daarna naar de afdeling snacks gaat – en zo werken de patattenten – kent dat probleem niet. Langzaam opwarmen tot een temperatuur van hooguit 180°C (de thermostaat regelmatig controleren), niet te veel patat tegelijk bakken en het vet elke dag filteren, geen restjes patat opnieuw opbakken: dat geeft de beste kans op lekkere patat.

loopt dat op tot 33 gram vet. En dan is fritessaus, net als slasaus, nog de minst vette saus (25 procent vet). Halvansaus bevat 40 procent vet, mayonaise 80 procent. Een aanslag op de lijn is een zakje patat mét dan ook zeker. „Mét” is doorgaans geen mayonaise, maar fritessaus, en dat komt op 2500 kJ (600 kcal), zou er „echte” mayonaise op de patat gan, dan komt een portie op 3000 kJ (710 kcal).

Prijs

In 1980 bekeken we de prijs en het gewicht van patat. In maart van dat jaar kostte een zakje van 165 gram een gulden, aan het eind van 1980 kwam daar onder invloed van de prijsbeschikking een dubbeltje bij. Per 100 gram patat betaalde je dus 67 cent. De prijsbeschikking is inmiddels opgedoekt. Nu betalen we gemiddeld 90 cent per 100 gram patat, of te wel 35% meer dan in 1980. Dat is veel meer dan de gestegen energie en suurvret prijzen rechtvaardigen. Vorig jaar waren de aardappelen duur. De patat prijzen vlogen omhoog. Nu de aardappelen weer goedkoop zijn is ook de diepvriespatat 25% goedkoper geworden. Maar de snackbar is nog even duur. Een aardige extra winst dus.

Per cafetaria lopen de verschillen, zowel in de prijs als in gewicht, sterk uiteen. Per portie betaalden we tussen de f 1,— en f 1,75. Omgerekend per honderd gram was dat van 57 cent tot f 1,24, ruim twee keer zoveel. Een standaard-portie van 165 gram bestaat al lang niet meer. Heb je pech, dan krijg je net 100 gram, zit je goed dan krijg je de dubbele hoeveelheid. McDonald's wijkt zeer af. Daar krijg je een zakje van 81 gram, waar je f 1,30 voor neertelt. Omgerekend per honderd gram is dat f 1,60, heel wat duurder dan een doorsnee cafetaria dus.

Snackbars geven de klant niet altijd even veel. Doorgaans maakt het niet zo uit, maar in één zaak kregen we in het ene zakje 156 gram patat, terwijl een andere portie 289 gram woog. Uitzonderlijk.

Porties patat met een lage prijs bevatten doorgaans ook minder. Maar bij zwaardere zakjes is de prijslogica volstrekt zoek. Soms betaal je voor een paar extra patatjes een kwartje meer.

In cijfers: 60 procent van de onderzochte porties woog minder dan 165 gram, 11 procent hiervan woog nog geen 135 gram. Bijna 40% van alle porties woog meer dan 165 gram, het oude minimumgewicht van een zakje patat.

Goedkoop is een op de vier patatzaken, daar betaal je 1,25 of minder voor een portie patat. Ook omgerekend naar porties van 165 gram. Maar dat zijn niet dezelfde cafetaria's. Bij twee van de drie zaken kost patat tussen de 1,30 en 1,50. Bij maar een op de tien is patat duurder. Omgerekend naar porties van 165 gram betaal je echter vaak veel meer, zoals de tabel laat zien. In 36% van de cafetaria's kostte de patat meer dan 1,50. Soms zelfs meer dan twee gulden.

De laagste prijs is f 0,94 voor een standaardportie patat; de hoogste f 2,65.

Conclusie

Negen van de tien snackbars in ons land frituren de patat in goed vet. Meer dan de helft van de zaken gebruikt overigens geen puur plantaardig frituurvet. Oud of bedorven was de olie nogens.

Van de onderzochte porties patat had 65 procent een te hoog vetgehalte. Over de smaak zegt dat overigens niets. De prijzen lopen enorm uiteen. Sinds het afschaffen van de prijsbeschikking vragen de patattenten maar wat. Ook in de hoeveelheid patat per portie is geen enkele regelmaat te ontdekken. Wel heel karig zijn de porties bij McDonald's: 81 gram. De royaalste zak patat woog 289 gram. Ter bescherming van de konsument moeten er duidelijke richtlijnen komen voor de prijs en het gewicht van de zak patat.

