nieuws

AB InBev maakt bierdraf geschikt voor humane voeding

nieuws

AB InBev heeft een voedselrijke ontbijtdrank ontwikkeld op basis van de droge graanresten die overblijven na het brouwen van bier. Tot nog toe werd dat bierdraf vooral gebruikt door landbouwers als voeder voor hun vee. De ontbijtdrank is al te koop in de VS en wordt nadien wellicht ook in Europa gelanceerd. De technologie hiervoor werd ontwikkeld in AB InBev's Global Innovaton & Technology Center in Leuven, waar een team nog andere voedingsproducten ontwikkelt op basis van deze graanresten.

4 MEI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:45

Lees meer over:
voedingsindustrie



AB InBev heeft een voedselrijke ontbijtdrank ontwikkeld op basis van de droge graanresten die overblijven na het brouwen van bier. Tot nog toe werd dat bierdraf vooral gebruikt door landbouwers als voeder voor hun vee. De ontbijtdrank is al te koop in de VS en wordt nadien wellicht ook in Europa gelanceerd. De technologie hiervoor werd ontwikkeld in AB InBev's Global Innovaton & Technology Center in Leuven, waar een team nog andere voedingsproducten ontwikkelt op basis van deze graanresten.

90 procent van de graanresten werden tot nog toe geleverd aan landbouwers voor veevoeder. De resterende 10 procent werd als afval weggegooid. Het Leuvense labo ontwikkelde een uniek fermentatieproces om de voedingswaarde van de graanresten stabiel te houden en de nutritionele waarden eruit te halen zodat het menselijk darmstelsel ze kan opnemen. Het eerste resultaat is de duurzame plantaardige granendrank Canvas die momenteel in de VS verkocht wordt in vijf varianten: Original, Cocoa, Latte, Matcha en Chai.

Volgens biochemisch specialist Jorge Gil-Martinez, die aan de basis lag van de technologie, is de Canvas-drank niet alleen lekker, maar ook zeer gezond. Elke flesje bevat 39 procent van de dagelijks aanbevolen waarde aan voedingsvezels, klinkt het. “De vezels hebben een positief effect op de darmflora en de algemene gezondheid. Door de aanwezigheid van plantaardige proteïne kan het bovendien als vervanger dienen voor proteïne van dierlijke oorsprong.”

Het hergebruik van graanresten kadert volgens David De Schutter, bij AB InBev verantwoordelijk voor R&D in Europa, in de Globale Duurzaamheidsdoelstellingen 2025 die de brouwerij in maart bekendmaakte. "Door de bevolkingsaangroei neemt de wereldwijde vraag naar voedsel drastisch toe. Dit hergebruik van voedzame graanresten voor menselijke consumptie past in ons streven naar een circulaire economie. De consumptie van plantaardige proteïne heeft bovendien veel minder impact op ons milieu dan vleesproteïne. Vlees van dieren heeft 15 keer meer water nodig voor dezelfde hoeveelheid proteïne dan eender welk graan.”

Momenteel beschikt AB InBev wereldwijd jaarlijks over 1 miljoen ton droge graanresten die overblijven na het brouwproces. AB InBev streeft ernaar om in de toekomst de graanresten te hergebruiken in een gespecialiseerde eenheid op de brouwerijsites zelf.

Door deze technologie op termijn op industriële schaal toe te passen in Europa, verwacht de brouwer jaarlijks ook 5.000 ton CO2 te kunnen besparen.

Bron: Belga

Beeld: drinkcanvas

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada