

Amerikaanse start-up innoveert met synthetische scampi

nieuws

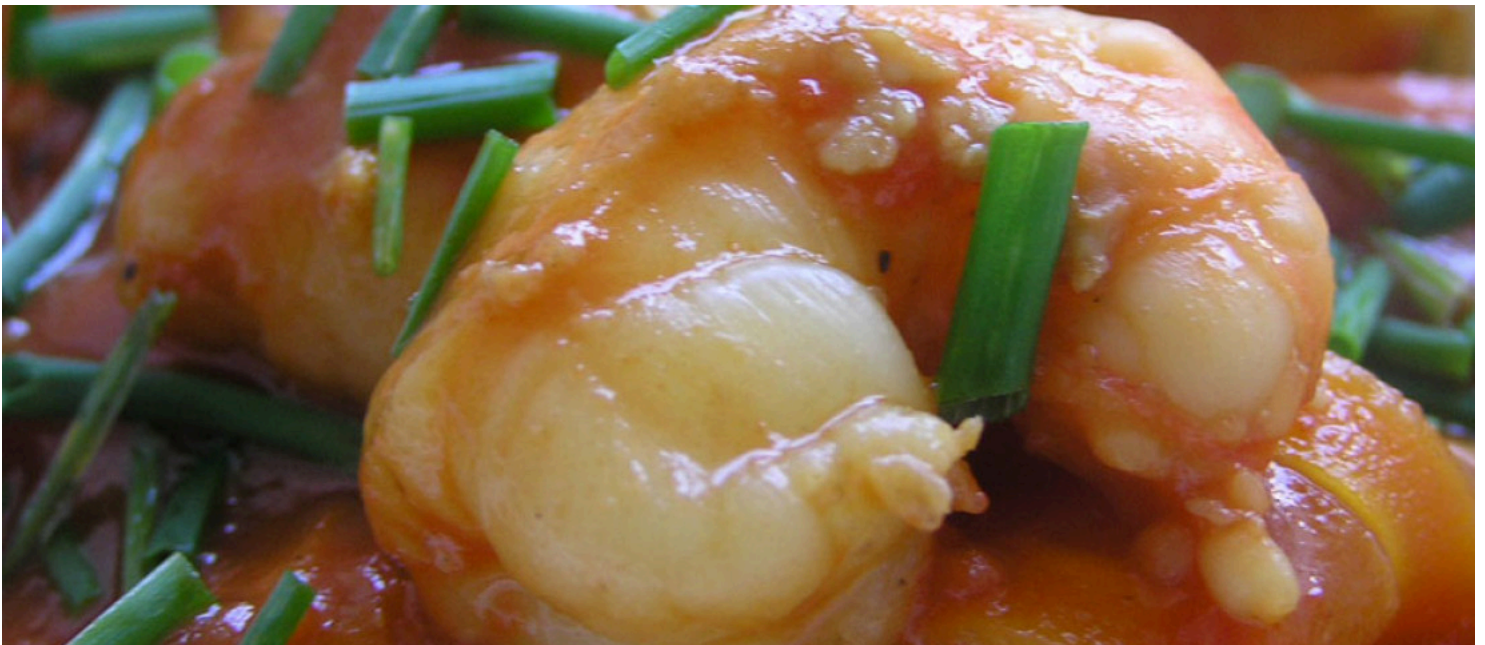
Het Amerikaanse biotechbedrijf New Wave Foods wil een namaakscampi ontwikkelen die het dreigende tekort op de Amerikaanse markt moet voorkomen. Het alternatief op basis van algen en plantaardige eiwitten moet tegelijkertijd ook de ecologische voetafdruk van de tijgergarnaalkweek in Zuidoost-Azië verkleinen. “De consument wil net weg van dat soort complexe voedingsmiddelen en wil weten wat er op zijn bord ligt”, reageert Veerle Rijckaert van Flanders’ Food. “Zo'n start-up krijgt veel persaandacht, maar het valt nog af te wachten of die scampi ooit op de markt komt”, reageert woordvoerder Nicholas Courant van FEVIA dan weer met enige reserve.

🕒 16 NOVEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:33

Lees meer over:

visserij

technologie



Het Amerikaanse biotechbedrijf New Wave Foods wil een namaakscampi ontwikkelen die het dreigende tekort op de Amerikaanse markt moet voorkomen. Het alternatief op basis van algen en plantaardige eiwitten moet tegelijkertijd ook de ecologische voetafdruk van de tijgergarnaalkweek in Zuidoost-Azië verkleinen. “De consument wil net weg van dat soort complexe voedingsmiddelen en wil weten wat er op zijn bord ligt”, reageert Veerle Rijckaert van Flanders’ Food. “Zo'n start-up krijgt veel persaandacht, maar het valt nog af te wachten of die scampi ooit op de markt komt”, reageert woordvoerder Nicholas Courant van FEVIA dan weer met enige reserve.

In Silicon Valley houden steeds meer start-ups zich bezig met duurzame voeding. New Wave Foods is er één van. Het piepjonge biotechbedrijfje onderzoekt hoe zeevruchten en visspecialiteiten kunnen geproduceerd worden op een alternatieve, milieuvriendelijke manier. Nagemaakte tijgergarnalen op basis van algen en plantaardige eiwitten bijvoorbeeld, zonder dat daarvoor mangrovebossen moeten worden voor drooggelegd. Of haaienvinnen op basis van collageen, gemaakt van genetisch gemodificeerde gisten. Bedoeling: een product creëren dat qua smaak, textuur en voedingswaarde zo dicht mogelijk bij het origineel staat.

“Dat klinkt allemaal zo gemaakt”, vindt Veerle Rijckaert van innovatieplatform Flanders' Food. “De consument wil net weg van dat soort complexe voedingsmiddelen en wil weten wat er op zijn bord ligt. De scampi-kweek kan inderdaad belastend zijn voor het milieu, maar maak die kweek dan milieuvriendelijker. Algen gaan verwerken tot scampi's is vergezocht. Op den duur kun je evengoed pilletjes eten. Eten moet eerst en vooral lekker zijn, dan duurzaam en evenwichtig.”

“Ook in de Belgische voedingsindustrie is er veel innovatie, alleen klinkt het niet zo spectaculair als een synthetische garnaal”, zegt

woordvoerder Nicholas Courant van FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie. “Zo zijn er experimenten om meer vezels in brood te krijgen of om het zoutniveau in vlees te verlagen zonder dat de smaak en de voedselveiligheid worden aangetast. Dit soort nieuwe technologieën kunnen meteen worden toegepast worden, in tegenstelling tot het sciencefictionverhaal van synthetische garnalen.”

“Zo'n start-up krijgt veel pers aandacht, maar het valt nog af te wachten of die scampi ooit op de markt komt”, zo klinkt het sceptisch bij Courant. “Gewoon al proberen om consumenten minder, maar beter vlees te doen eten, heeft een grotere impact op het milieu en de volksgezondheid. Ik geloof dan ook niet dat ons bord morgen vol laboratoriumvoedsel zal liggen. Voedsel is niet louter functioneel, maar ook een kwestie van emotie, van verbondenheid, van cultuur.”

Bron: De Morgen/Het Laatste Nieuws






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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra