

Antivrieseiwit maakt nieuwe soorten roomijs mogelijk

nieuws

Sommige vissen die in ijskoud water leven, bezitten speciale eiwitten die verhinderen dat het water in hun lichaam bevriest. Een dergelijk antivrieseiwit dat wordt aangemaakt in een genetisch gewijzigde gist wil Unilever gebruiken om steviger, smaakvoller en gezonder roomijs te produceren. In de Verenigde Staten en enkele andere landen buiten Europa is het gebruik van het biotechnologisch geproduceerde eiwit al toegelaten, schrijft Kim De Rijck in De Standaard.

🕒 13 JULI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:57

□ Sommige vissen die in ijskoud water leven, bezitten speciale eiwitten die verhinderen dat het water in hun lichaam bevriest. De natuurlijke antivrieseiwitten verlagen de temperatuur waarbij ijskristallen gevormd worden, en door zich aan de groeiende ijskristallen te binden, veranderen de eiwitten de grootte en de vorm van de kristallen. Door de kristalgroei te remmen, kunnen de vissen vriesschade aan hun lichaamcellen vermijden in een koud klimaat.

Biotechnologen spelen al lang met het idee om antivrieseiwitten en de genen die verantwoordelijk zijn voor hun aanmaak, in te bouwen in andere dieren of planten om ze meer vorstbestendig te maken. Ook voedselabrikanten zien interessante toepassingen in de eiwitten, zo blijkt. Het bedrijf Unilever vraagt van de Britse overheid toelating om de antivrieseiwitten toe te voegen aan roomijs. Daardoor blijven de ijskristallen tijdens de roomijsproductie klein en langwerpig in plaats van rond. Kleinere kristalletjes interageren beter met elkaar dan grotere kristallen, zodat het roomijs dankzij de antivrieseiwitten een vastere structuur krijgt. Met steviger ijs wil Unilever nieuwe ijsproducten maken, bijvoorbeeld in de vorm van fijne vlokjes, of ijsjes die bestaan uit een opeenstapeling van ultradunne laagjes met verschillende smaken. En de ijsstructurende eiwitten zouden ook toelaten roomijs te maken met minder vet, dat minder calorieën bevat en gezonder is.

Het eiwit in kwestie is afkomstig uit de **puitaal** (*Macrozoarces americanus*) die leeft in de koude Noord-Atlantische wateren. Maar voor gebruik op industriële schaal zou het te duur en niet duurzaam zijn om vissen te vangen en de stof eruit te zuiveren. Daarom hebben biotechnologen de genetische aanmaakinstructies voor het eiwit ingebouwd in een gemakkelijk te kweken gist. Die genetisch gewijzigde gist kan het op grote schaal produceren in kweekvaten.

Alleen het gezuiverde eiwit wordt aan het roomijs toegevoegd, niet de genetisch gewijzigde gist zelf, zo benadrukt Unilever, rekening houdend met de publieke gevoeligheid voor genetisch gewijzigd voedsel. Het roomijs zou bovendien niet meer dan 0,01 procent (1 gram op 10 kilogram) van het eiwit bevatten. In de Verenigde Staten en enkele andere landen buiten Europa is het gebruik van het biotechnologisch geproduceerde eiwit al toegelaten.

Lees ook: Interview: "Toelatingsprocedure voor genteelten moet strenger"

Bron: De Standaard

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