

Boer en burger gebaat bij consumptie van insecten

nieuws

Een aantal wetenschappers zijn ervan overtuigd dat ook de westerse consument op een dag gretig zal smullen van een portie sprinkhaan of meelworm. Entomoloog Arnold van Huis van de Wageningen Universiteit is momenteel al bezig met de kweek van sprinkhanen voor menselijke consumptie. Het gaat om gezond voedsel, dat eco-efficiënt gekweekt kan worden en bovendien slechts een emmertje mest per week oplevert.

🕒 27 JANUARI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

□ Een aantal wetenschappers zijn ervan overtuigd dat ook de westerse consument op een dag gretig zal smullen van een portie sprinkhaan of meelworm. Entomoloog Arnold van Huis van de Wageningen Universiteit is momenteel al bezig met de kweek van sprinkhanen voor menselijke consumptie.

"Ten eerste zijn insecten prima voedsel. Qua proteïne, ijzer en cholesterol is het beter om insecten te eten dan bijvoorbeeld rundvlees. Daarnaast zitten insecten ook boordevol vitaminen, hartstikke gezond dus", aldus de Nederlandse onderzoeker. Een tweede reden om een lekker hapje rundvlees opzij te schuiven voor een bord larven is volgens hem de duurzaamheid van de productie.

"Insecten zijn ontzettend efficiënt te produceren. Dat komt in de eerste plaats doordat zij in tegenstelling tot koeien, varkens en kippen geen warmte produceren. De energie die zij uit voeding halen, wordt dus optimaal omgezet in lichaamsgewicht en eiwitten", zo klinkt het. Voor een kilo hoogwaardige eiwitten uit insecten zou slechts 30 procent nodig zijn van het voeder waarmee een kilo rundvlees wordt geproduceerd. Insecten hoeven bovendien niet van granen te leven, maar kunnen wellicht ook op restproducten van de mens teren. "Daarnaast wordt van een rund zo'n 50 procent niet gebruikt. Van insecten kun je gemiddeld 80 procent gebruiken voor consumptie".

Van Huis noemt de geringe hoeveelheid mest als belangrijk bijkomend voordeel. "Het verschilt natuurlijk per insect, maar een sprinkhanenkweker wist mij te vertellen dat hij ongeveer een emmertje mest per week te verwerken heeft". De meest dringende reden om te wennen aan het eten van insecten is echter het dreigende tekort aan vlees in de wereld. "Een derde van de wereldbevolking heeft inmiddels een staat van welvaart opgebouwd die het toelaat om veel vlees te consumeren. In een land als China at een inwoner enkele jaren geleden nog 20 kilo vlees per jaar. Dat is nu aan het stijgen tot 80 kilo".

Dat insecten binnenkort ook in Nederland voor menselijke consumptie gekweekt gaan worden, staat voor Van Huis vast. Zelf is de onderzoeker er al mee bezig, in samenwerking met een bedrijf dat insecten kweekt voor dierlijke consumptie. De teelttechniek baart minder zorgen dan de culturele aanvaarding door consumenten. "Het zit puur tussen de oren. We eten toch ook garnalen", besluit Van Huis.(KS)

Bron: Agrarisch Dagblad

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](#)