

Dendermonds bedrijf verwerkt kippenveren tot visvoeder

nieuws

Kippenpluimen, -ruggetjes en -nekken vol kraakbeen, wat doe je ermee? In slachterijen verdwijnen ze meestal bij het afval. Maar Empro Europe uit Dendermonde weet er raad mee, en recupereert de eiwitten en transformeert ze in een poeder dat gebruikt wordt voor visvoeder en ook huisdierenvoeder, zoals hondenvoer.

© 19 APRIL 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:49

Lees meer over:
voedingsindustrie



Kippenpluimen, -ruggetjes en -nekken vol kraakbeen, wat doe je ermee? In slachterijen verdwijnen ze meestal bij het afval. Maar Empro Europe uit Dendermonde weet er raad mee, en recupereert de eiwitten en transformeert ze in een poeder dat gebruikt wordt voor visvoeder en ook huisdierenvoeder, zoals hondenvoer.

Het poeder dat bij Empro wordt geproduceerd is het resultaat van verwerkte bijproducten van kippen, zoals pluimen, kippenruggetjes en -nekken. “De Belgische pluimveesector is best groot”, vertelt Vaast Vanoverschelde, directeur van het bedrijf, in De Standaard. “Maar meestal zijn alleen filets en bouten in trek. Een groot deel van het dier wordt niet benut. Terwijl er zoveel energie nodig is om dierlijke eiwitten te produceren.” Volgens Vanoverschelde komt normaal gezien maar liefst 30 procent van een geslachte kip bij het afval terecht.

Empro Europe is een zusterfirma van Kipco Damaco, een vleesverwerker uit het West-Vlaamse Oostrozebeke die enkele jaren geleden onderzoek startte om uit de restfractie van geslachte kippen de eiwitten te recupereren, en als resultaat Empro Europe oprichtte. “Ze zagen zowel een ecologische als een economische opportuniteit”, aldus Vanoverschelde.

Maandelijks produceert Empro 1.000 ton van het poeder, dat hoofdzakelijk gebruikt wordt om visvoer mee te maken voor de kweek van vissen in Latijns-Amerika en Zuidoost-Azië. “Doorgaans krijgen die vismeel gemaakt van gevangen vis. Een ecologische ramp”, vertelt Vanoverschelde, die aanvult dat het pluimenmeel met een proteïnegehalte van meer dan 85 procent de 'Rolls-Royce' onder het visvoer is.

Het doel is van Empro is om almaar hoogwaardigere eindproducten te maken. Van simpele eiwitten over functionele eiwitten tot technologische toepassingen zoals geavanceerde plantenbemesting of zelfs bioafbreekbare bloempotten. Ook voedingsstoffen voor menselijke consumptie zijn niet uitgesloten.

Hoe worden tot slot de kippenpluimen getransformeerd tot het poeder? Via hydrolyse, een proces waarbij door toevoeging van water, hitte en druk het onverteerbare keratine wordt afgebroken tot verteerbare eiwitten. Dit gebeurt in een grote, ronddraaiende cilinder waarin de pluimen gekookt worden. Het resultaat is een bruine gelei en gedroogd wordt dat een cassonadeachtig poedertje.

Het verwerkingsproces, ontwikkeld in samenwerking met universiteiten en hogescholen, is gepatenteerd. Maar het genereert wel een sterke geur, die in Dendermonde al tot verschillende klachten heeft geleid. De stad Dendermonde heeft daarom onlangs aan de provincie gevraagd om het bedrijf extra voorwaarden op te leggen om de geurhinder tegen te gaan, zo weet 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