nieuws

Dubbel zoveel melk en vlees van dezelfde koe?

nieuws

Universiteiten uit Nederland en Nieuw-Zeeland willen melk en vlees mengen met hoogwaardige plantaardige eiwitten zoals soja.

2 NOVEMBER 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:13

Lees meer over:
culinair
onderzoek

Door de groei van de wereldbevolking zal er in 2050 een groot tekort zijn aan dierlijke eiwitten uit vlees en melk. Daarom gaan de universiteit van Wageningen en de Nieuw-Zeelandse Massey University vlees en melk 'vermeerderen'. Het idee is om de dierlijke producten te mengen met hoogwaardige plantaardige eiwitten.
Het project heeft tot doel plantaardige eiwitten in vlees te verwerken zodat twee keer zoveel vlees uit één stuk geproduceerd wordt terwijl het net zo voedzaam blijft. 'Het ziet eruit als vlees, het smaakt als vlees, je kunt het bakken en de textuur blijft hetzelfde', aldus Wouter Hendriks, hoogleraar diervoeding en trekker van het project in Wageningen.
De plantaardige eiwitten die ingemengd worden, moeten onder meer uit soja komen. Nu wordt soja als diervoeding gebruikt, maar dergelijke hoogwaardige eiwitten zouden in de voedselketen doorgeschoven kunnen worden richting menselijke consumptie. Dat brengt meteen de uitdaging mee om op zoek te gaan naar andere, laagwaardige plantaardige eiwitbronnen die geschikt kunnen worden gemaakt voor diervoeding.
Hetzelfde mechanisme wil men toepassen voor melk. “Uit melk kan je waardevolle bio-actieve stoffen isoleren en vermengen met andere eiwitbronnen”, verklaart hoogleraar Hendriks. “Nu lijkt soja het meest geschikt, maar op termijn zijn algeneiwitten misschien geschikter. Je kan dan een nieuw soort melk maken, met dezelfde smaak, structuur en mondgevoel, als gewone melk.”

De universiteiten kijken voor de financiering van het project richting zuivel- soja- en diervoedingsindustrie en overheden. In Nieuw-Zeeland is er al een toezegging voor 50 miljoen euro voor onderzoek naar melkeiwitten. Met de fondsen die gevonden worden, zal ook onderzocht worden waar behoefte aan is en of producten betaalbaar blijven.

Bron: Resource Wageningen UR

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