

Eendenkroosextract krijgt erkenning op de Europese markt

nieuws

Eiwitextract van eendenkroos heeft recent van de Europese Unie goedkeuring gekregen om voor humane doeleinden vermarkt en geproduceerd te worden. Het betekent een volgende impuls voor de ontwikkeling van de professionele teelt die kadert in de eiwittransitie van dierlijke naar plantaardige eiwitten. In Maldegem experimenteert azaleateler Hans De Steene met de teelt van de "waterlinzen" binnen een LemnaPro-project, dat door Flanders' FOOD getrokken wordt.

🕒 27 APRIL 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 27 APRIL 2023 15:02

Lees meer over:
 innovatieve teelt
 voeding



Het Nederlandse Rubisco Foods, dat zich bezighoudt met eiwitextractie uit eendenkroos, heeft met succes een Novel Food-aanvraag ingediend. Vanaf heden mag het eiwitconcentraat van waterlinzen voor humane consumptie gebruikt worden. Het gaat om een bepaalde variëteit van eendenkroos, eendenkroos met wortels”, vertelt Reindert Devlamynck. Hij is namens Inagro uitvoerder van het project dat de teelt en verwerking van eendenkroos onderzoekt met als doel de waterlinzen als nieuw eiwitgewas op grotere schaal in Vlaanderen te introduceren.

Devlamynck wijst op een eerdere erkenning van een andere variëteit van eendenkroos (Wolffia) als Novel Food. De variëteit, zonder wortel, wordt in Azië al eeuwen gegeten en kreeg daardoor via een versnelde procedure erkenning van de Europese Unie en mag als verse groente vermarkt worden. Het Israëliëse GreenOnyx verkoopt deze groente sinds vorig jaar onder de titel “groene kaviaar”.



Reportage

Azaleateler duikt in het eendenkroos

🕒 16 DECEMBER 2022

De nieuwe erkenning betreft dus het eiwitextract van een andere (gewortelde) variëteit die als basis kan dienen voor bijvoorbeeld bakkerijproducten of plantaardige vervangers van melk. “Zoals er nu soja- of haverdrinks zijn, kun je ook denken aan eendenkroosdrinks”, stelt Devlamynck die de nieuwe erkenning toejuicht. “Het is gunstig voor verder onderzoek en de ontwikkeling van de teelt.”

Praktijkonderzoek bij azaleateler

In het kader van het LemnaPro-project voert de onderzoeker momenteel praktijkonderzoek uit op het azaleabedrijf van Hans en Kathleen Van De Steene uit Maldegem. In een hoek van hun azaleaserre experimenteren zij sinds vorig jaar in een bassin van 30 op 6,4 meter met de teelt. Een tweede luik in het onderzoek is de verwerking van het nieuwe eiwitgewas.

Devlamynck geeft aan dat eendenkroos pas een relevante eiwitbron is na verwerking (eiwitextractie). “In natuurlijke, verse vorm, zoals het ook in Azië gegeten wordt, is het een groente en bestaat het voor 95 procent uit water.” Dit jaar wordt het onderzoek naar verwerking opgeschaald waarbij eiwitextractie van het eendenkroos onderzocht wordt.

Waterlinzen passen in hetzelfde rijtje als zeewier en algen waar momenteel eveneens veel onderzoek naar gedaan wordt: eiwitbronnen die een duurzaam of plantaardig alternatief kunnen vormen voor dierlijke eiwitbronnen van de andere kant van de wereld, zoals sojabonen. “Eendenkroos bevat 30 tot 40 gram eiwit per 100 gram droge stof. Maar door al het water komt dit neer op slechts 1,5 tot 2 procent eiwit op het gehele product. Dat is niets vergeleken met vlees die 20 tot 30 procent eiwitten bevatten. Rubisco Foods levert daarentegen een eiwitpercentage van 64 procent”, besluit Devlamynck.

Bron: Eigen berichtgeving

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)