

Eerste Belgische 3D-geprint vlees is een feit

nieuws

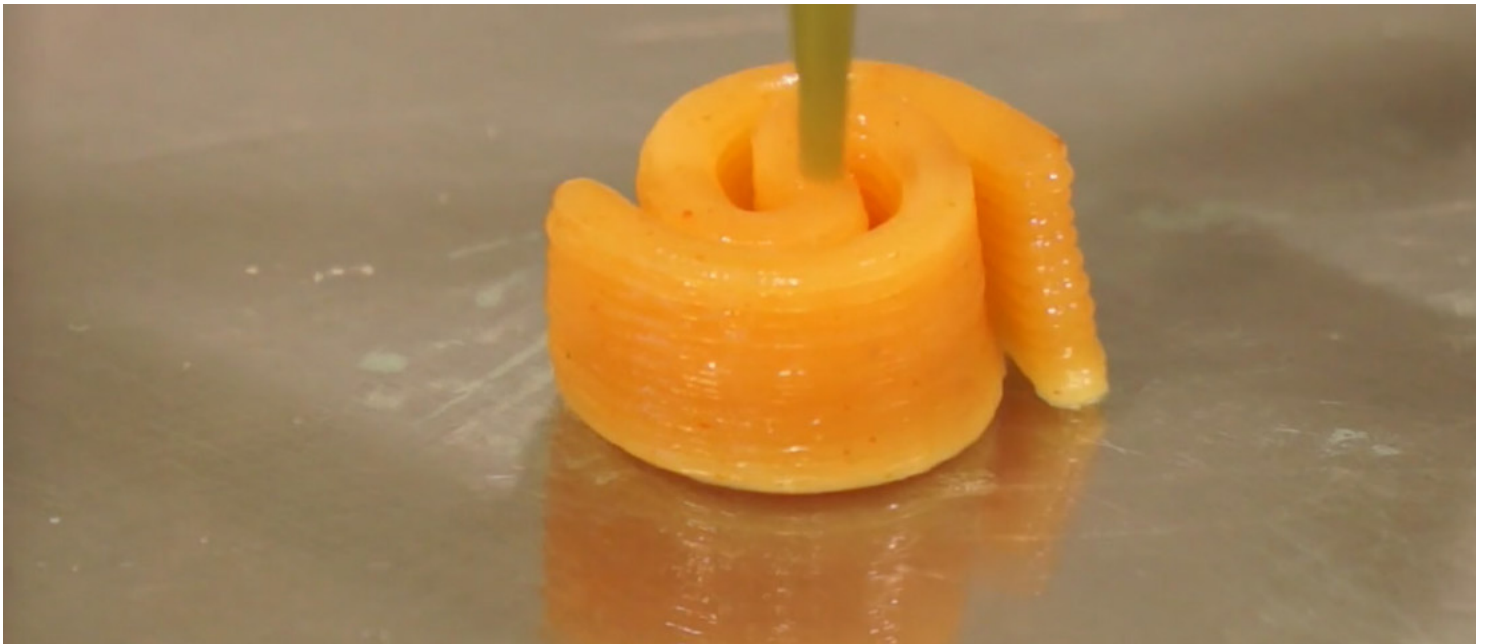
De Limburgse vleesgroothandelaar Carmans gaat als eerste Limburgse en naar eigen zeggen ook als eerste Belgische bedrijf vlees produceren met een 3D-printer. De vleesemulsie die wordt gebruikt om de 3D-voedingsproducten te printen, wordt geproduceerd door het Nederlandse bedrijf Dutch Protein & Services, een hightechbedrijf dat gespecialiseerd is in de ontwikkeling en productie van functionele ingrediënten voor de levensmiddelenindustrie.

🕒 13 SEPTEMBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:36

Lees meer over:

technologie

voedingsindustrie



De Limburgse vleesgroothandelaar Carmans gaat als eerste Limburgse en naar eigen zeggen ook als eerste Belgische bedrijf vlees produceren met een 3D-printer. De vleesemulsie die wordt gebruikt om de 3D-voedingsproducten te printen, wordt geproduceerd door het Nederlandse bedrijf Dutch Protein & Services, een hightechbedrijf dat gespecialiseerd is in de ontwikkeling en productie van functionele ingrediënten voor de levensmiddelenindustrie.

In het Limburgse Beringen wordt binnenkort het eerste 3D-geprinte vlees in België geproduceerd. Bij de 3D-printer die vleesgroothandelaar Carmans in gebruik zal nemen, wordt varkensvlees omgevormd tot een emulsie die in eender welke vorm kan worden geprint. Aanvankelijk werden plastics en metaalpoeders gebruikt als input voor 3D-printers, maar ook voeding kan perfect geprint worden.

Erik Carmans ziet voor de vleesprinter in eerste instantie zakelijke toepassingen: “Zou het niet leuk zijn als een bedrijf zijn logo kan printen om als hapje te serveren tijdens een receptie?” Daarbij kan vlees, maar ook groenten worden gebruikt, zo legt Jan-Christophe Driessen van het Nederlandse Dutch Protein & Services uit. “Het heeft ook grote maatschappelijke voordelen”, aldus Driessen.

“Dankzij een 3D-printer kan je het voedsel namelijk personaliseren en aanpassen aan de individuele behoeften”, zo klinkt het. “Je kan niet alleen het formaat aanpassen, maar ook de hoeveelheid calorieën, de samenstelling van de voedingsstoffen, al dan niet extra vitaminen of geneesmiddelen toevoegen. Op die manier kan 3D-voeding ook in ziekenhuizen en verzorgingscentra belangrijk zijn.”

Bekijk de video over de productvoorstelling [hier](#).

Beeld: Carmans

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

f screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

in 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>

X 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](#)