nieuws

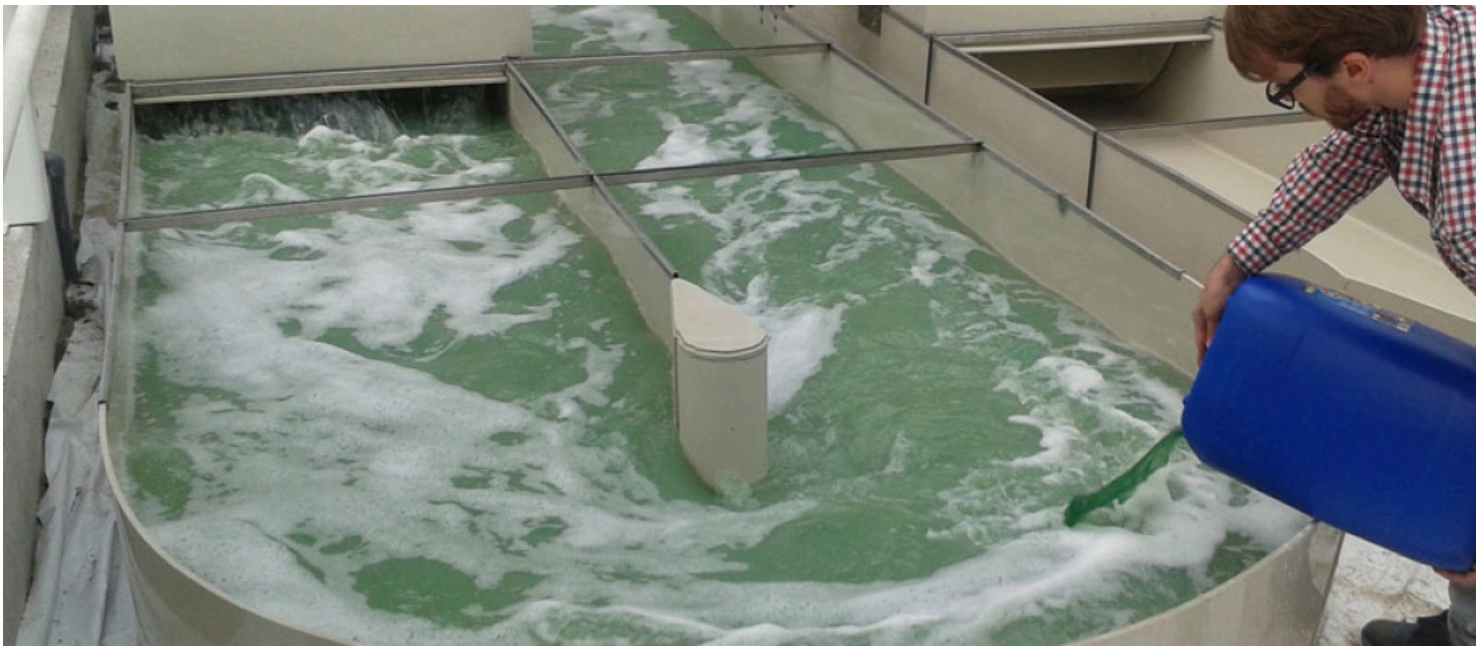
Eten we binnenkort met z’n allen microalgen?

nieuws

Kunnen microalgen ingezet worden als een duurzaam alternatief voor conventionele eiwitten, zoals vlees? Dat onderzoeken bio-ingenieurs van de Universiteit Antwerpen. Tegen 2050 zullen we door de wereldwijde bevolkingsgroei de helft meer eiwit moeten produceren. “De huidige manier van produceren is te inefficiënt en vervuilend”, klinkt het.

3 JANUARI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:52

Lees meer over:
onderzoek
voedingsindustrie



Kunnen microalgen ingezet worden als een duurzaam alternatief voor conventionele eiwitten, zoals vlees? Dat onderzoeken bio-ingenieurs van de Universiteit Antwerpen. Tegen 2050 zullen we door de wereldwijde bevolkingsgroei de helft meer eiwit moeten produceren. “De huidige manier van produceren is te inefficiënt en vervuilend”, klinkt het.
We worden tegenwoordig rond de oren geslagen met de boodschap dat onze huidig consumptiepatroon en levensstijl niet duurzaam zijn. De productie van voeding wordt vaak gezien als een bedreiging voor de biodiversiteit en draagt bij aan de klimaatverandering. Maar een eenvoudige oplossing is er niet. Wat er wel bestaat, is een waaier aan mogelijkheden, van gedragsverandering tot innovatieve technologieën, om een kentering en een eiwittransitie waar te maken.

Algen worden de laatste jaren beschouwd als een veelbelovende grondstof van de toekomst. Niet alleen op wetenschappelijk niveau, ook bij de industrie en politiek wekt het de interesse. Algen hebben, in vergelijking met landplanten, een hoge productiviteit en een hoogwaardige nutritionele samenstelling. Bovendien kunnen ze gekweekt worden op onvruchtbare grond of in zout water en dat biedt veelbelovende perspectieven.

“Het verminderen van voedselafval en vleesconsumptie levert grote milieuwinst op”, zegt Siegfried Vlaeminck, professor microbiële cleantech (UAntwerpen). “De meerderheid van het globale landbouwareaal en zoetwaterverbruik wordt ingezet om dieren te kunnen voederen, een heel inefficiënte productieketen met heel wat ongewenste emissies.” Maar het is een uitdaging om voedzame en smakelijke etenswaren te produceren met minder grondstoffen en een lagere belasting op het milieu. Al bestaan er vandaag heel wat alternatieven, denk aan insecten, zeewier, gisten, schimmels, bacteriën en microalgen.

Vandaag vind je meer dan 145 soorten macroalgen (zeewier) in menselijke voeding. Het aandeel microalgen is veel beperkter. Dat heeft voornamelijk te maken met de strenge wetgeving rond ‘novel foods’, waaronder onder meer ook chiazaden en insecten vallen.

Op dit moment vind je vooral Chlorella en Spirulina in de rekken in biowinkels. Maar vaak zijn ze duur en worden ze eerder gezien als voedingssupplement en niet als volwaardige bron van eiwit. “Volledig onterecht”, vindt bio-ingenieur Maarten Muys dier er zijn doctoraat over schreef. “Want microalgen zijn heel eiwitrijk en hebben een hoge aminozuursamenstelling, erg vergelijkbaar met die van vlees.”

Uit wereldwijd onderzoek blijkt nochtans dat de meeste van die alternatieven veilig zijn om in hogere hoeveelheden te consumeren. Uit een enquête, die Universiteit Antwerpen bij klanten van biowinkels uitvoerde, blijkt dat 40 procent al microalgen eet. Maar de helft daarvan geeft aan geen fan te zijn van de specifieke smaak. Hierdoor ging de voorkeur meer uit naar microalgen in pilvorm, eerder dan naar het poeder. Nog een uitdaging: hoe verwerk je microalgen in recepten?

Onbekend is onbemind. Daarom stimuleerden de Antwerpse studenten de universitaire cateringdienst om op evenementen hapjes aan te bieden waarin microalgen verwerkt zijn. “Deze laagdrempelige manier om in contact te komen met microalgen, haalde veel proevers over de streep”, vertelt Janne Spanoghe, onderzoekster microbieel eiwit. Dit zijn kleine stappen om de bewustwording te vergroten en de culinaire creativiteit aan te wakkeren om het groene goud ook in de dagelijkse keuken zijn ingang te doen vinden.

Bron: Eigen verslaggeving

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