

EU ziet potentieel in algen en laat 20 eetbare soorten toe

De Europese Commissie heeft meer dan 20 algensoorten goedgekeurd voor menselijke consumptie. De toelating kadert binnen de strategie van de Europese Unie om een sterke en duurzame algensector op te bouwen. Omwille van het relatief hoge eiwitgehalte, snelle reproductie en teelt op kleine oppervlakte ziet Europa een groot onbenut potentieel in algenkweek, dat een duurzaam antwoord kan bieden op het wereldvoedselvraagstuk.

28 FEBRUARI 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 29 FEBRUARI 2024 10:43

Joris Rigo

Lees meer over:
voedingsindustrie
europa



In 2022 heeft de Commissie het ‘EU-algeninitiatief’ aangenomen om het potentieel van algen volledig te benutten en de ontwikkeling van de algensector te ondersteunen. De nieuwe toelating van de eetbare algensoorten vormt een onderdeel van het plan om een sterke en duurzame algensector in Europa op te bouwen.

Nieuwe algensoorten op de markt

De erkenning van de meer dan 20 nieuwe algensoorten door de Europese Commissie is goed nieuws voor de producenten. Dat betekent dat de algensoorten vanaf nu gebruikt mogen worden in voeding en voedingssupplementen. Volgens de EU elimineert het niet alleen een knelpunt in de ontwikkeling van de sector, maar bespaart de industrie ook veel tijd en geld omdat producenten het ‘novel food’-traject niet meer moeten doorlopen. Dat moet resulteren in een verkort proces voor de vergunningverlening om algenproducten in de handel te brengen, wat moet leiden tot een geschatte kostenbesparing van minimaal tien miljoen euro voor de Europese algenindustrie. Het is echter nog niet duidelijk welke algensoorten nu bijkomend zijn aanvaard. In totaal zouden nu 60 algen, microalgen en (zee)wieren zijn toegelaten voor menselijke consumptie. Tot nu toe waren vijf soorten microalgen toegestaan in humane consumptie waarvan de bekendste spirulina en chlorella zijn. Op dit moment worden microalgen voornamelijk hoogwaardig toegepast, zoals algenpoeder in voedingssupplementen.

Duurzame eiwitbron

De Europese Unie stelt dat de groeiende wereldbevolking, de uitputting van hulpbronnen, de milieudruk en de klimaatverandering een andere benadering van voedsel- en economische systemen vereist. De EU zoekt daarom naar nieuwe en duurzame manieren om de snelgroeiende wereldbevolking te voeden. Zeeën en oceanen, die momenteel slechts twee procent van het menselijke voedsel produceren, terwijl ze 70 procent van het aardoppervlakte beslaan, hebben daarom volgens de EU nog een groot onbenut potentieel.

Het groene goud



nieuws

Nieuwe studie onderzoekt algen als voedsel van de toekomst

12 OKTOBER 2023

Algen kunnen met andere woorden een belangrijke rol gaan spelen in het grote wereldvoedselvraagstuk. Met een eiwitgehalte tot 60 procent en een laag vetgehalte worden microalgen daarom ook wel eens het 'groene goud' genoemd. Net als dierlijke producten bevatten ze alle essentiële aminozuren (eiwitten) die een mens nodig heeft, naast gezonde omega 3-vetzuren, vitaminen, mineralen en antioxidanten.

Toegenomen mondiale productie

De wereldwijde algenproductie steeg tussen 1950 en 2019 van 0,56 miljoen ton naar 35,82 miljoen ton. Ruim 97 procent van alle productie komt uit Azië. China is wereldwijd koploper en neemt meer dan de helft (57%) van de algenproductie voor zijn rekening. In het perspectief van de mondiale productie hinkt Europa echter nog sterk achterop. De Europese algensector produceerde in 2019 in totaal 287.390 ton, wat neerkomt op slechts 0,8 procent van de globale productie.



Uitgelicht

Milieubewust melkvee en algenkweek bombardeert boeren uit Temse tot Klimaatkoploper 2023

nieuws

Landbouwers Kris Heirbaut en Ginny Demeulemeester zijn Klimaatkoploper 2023. Boerenbond, Cera & KBC feliciteren Kris en Ginny voor hun milieuvriendelijke landbouw. M...

6 DECEMBER 2023

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

