duiding

Fitnesshype betekent forse push-up voor melkprijs

duiding

De prijs van rauwe melk is op tien jaar tijd nagenoeg verdubbeld. Daar zijn diverse redenen voor. Door de toenemende mondiale welvaart is de wereldwijde vraag naar zuivel gestegen, maar ook de fitnesshype speelt een niet te onderschatten rol. Wei, een bijproduct van kaas, werd lang vooral gebruikt in diervoeder. Vandaag is het een gegeerd hoofdingrediënt van proteïneshakes.

4 SEPTEMBER 2025

Ruben De Keyzer

Lees meer over:
zuivel
kaas
voedingsindustrie
voeding



Het hoeft niet te verbazen dat wei lange tijd werd gezien als een afvalproduct. Dit gelig, onwelriekend goedje dat bij de kaasproductie overblijft na het stremmen van de melk, zet niet aan tot eten. Voor sporters is het echter vloeibaar goud. Wei is een vetarme proteïnebron die geen gelijke kent.



Eiwitbron voor sporters

We contacteren Ruben De Gendt, een Gentse sportarts, die op moment van schrijven renners begeleidt bij de Spaanse Vuelta. Ook hier wordt voor en na elke etappe weipoeder in maaltijden en drinkbussen gemengd om de spieren in topvorm te houden. Maar De Gendt ziet lang niet alleen professionals naar de wei grijpen. “Alle trainingsmethodieken die vroeger waren voorbehouden voor de nichesporter, worden nu door ook door amateurs gebruikt”, zegt hij. “En daar hoort natuurlijk voeding bij.”

Waar wei bij professionals al zo’n twee decennia een begrip is, zullen vandaag zelfs de jongste ***fitnessboys*** de mond vol hebben van het product. “Vooral bij krachtsporten is wei populair en interessant, omdat het een supergoede bron van eiwitten is”, zegt De Gendt. “Maar ook bij uithoudingssporten is het interessant. Weiproteïne is gemakkelijk beschikbaar en goed opneembaar, en in poedervorm kan je het zowel in gerechten als shakes makkelijk verwerken. Als je dezelfde hoeveelheid eiwitten uit andere producten wil halen, zoals soja of andere groenten, dan moet je er al zeer veel van eten. Dat maakt het moeilijker om voldoende binnen te krijgen.”

Wei heeft op zich een vrij vieze smaak, maar met de nodige smaakstoffen kan een proteïneshake best lekker zijn. De Gendt waarschuwt echter dat weishakes niet zomaar een vieruurtje zijn: het is onverstandig ze te consumeren als je geen sporter bent. “Als je je eiwitinname gaat verhogen, heb je daar best een reden voor, zegt hij. “Denk maar aan herstel van inspanningen of om meer spieropbouw te hebben. Maar als je dagelijks geen fysieke activiteiten doet die dit bevorderen, dan zullen die shakes alleen bijdragen tot extra calorieën en extra gewicht.”



n vloeibare vorm ziet het er niet smakelijk uit, maar wei is een gegeerde proteïnebron bij sporters.

Van diervoer naar premiumproduct

Dat wei zo'n forse populariteit kent, is de Belgische zuivelcoöperatie Milcobel niet ontgaan. Drie jaar geleden is het bedrijf een partnerschap aangegaan met het Deense Arla Foods Ingedriënts om wei hoogwaardig te vermarkten. De verwachtte meerprijs voor melk bedroeg toen tot één euro per hectoliter.

Managing Director Premium Ingredients Francis Relaes staat mee aan het roer van de weirevolutie bij zuivelproducent Milcobel. "Vroeger werd wei voornamelijk gezien als een restproduct en werd het vooral gebruikt als diervoeder", licht hij toe. "In de laatste decennia is men echter meer gaan inzien dat wei rijk is aan hoogwaardige eiwitten en bioactieve componenten. Dankzij technologische vooruitgang kan wei vandaag worden verwerkt tot ingrediënten voor voeding, sportvoeding en farmaceutische toepassingen. Het is dus geëvolueerd van een 'bijproduct' naar een waardevolle grondstof. Steeds meer wei wordt verwerkt in hoogwaardige toepassingen omdat die economisch aantrekkelijker zijn."

"Exacte verhoudingen verschillen per regio en markt, maar de trend is duidelijk: de menselijke voeding en farmaceutische toepassingen winnen terrein", zegt Relaes. "Bij Milcobel gaat alle wei die ontstaat uit de productie van mozzarella naar toepassingen met een hogere valorisatie."

Hoe wordt wei gemaakt?

"Bij het kaasmaken worden aan de melk zuursel en stremsel toegevoegd", legt Francis Relaes van Milcobel uit. "Melk wordt zo omgezet in wrongel, een vast gedeelte, en wei, een vloeibaar gedeelte. Wei is dus de vloeistof die overblijft nadat melk is gestremd en de wrongel is afgescheiden bij de kaasbereiding. Bij mozzarella wordt de vaste wrongel gebruikt om de kaas te maken, terwijl de resterende vloeistof – de wei – veel waardevolle voedingsstoffen bevat, zoals lactose, eiwitten, mineralen en vitamines."

Milcobel maakt onder meer vloeibare wei die traditioneel gebruikt wordt als diervoeder of verder verwerkt wordt tot ingrediënten. Een andere categorie zijn de Wei-eiwitconcentraten, ofwel WPC. Dit is het product dat onder meer door sporters gegeerd is. "Deze ontstaan door ultra-filtratie en concentratie van de eiwitfractie", zegt Relaes. "Deze bevatten meestal 35 tot 80 procent eiwit. Vandaar spreek je ook van WPC35 of WPC80. Milcobel produceert WPC80 voor Arla Foods Ingredients. Dit is weiproteïneconcentraat van premium kwaliteit dat gebruikt wordt in sportvoeding, farmaceutische toepassingen of babyvoeding."

Ook steeds meer in klassieke voeding

Hoewel de groeiende fitness- en gezondheidsindustrie de vraag naar wei-eiwitten sterk heeft doen stijgen, benadrukt Relaes dat het lang niet alleen sporters zijn die de wei hebben ontdekt. Naast de sportshakes, -repen en -supplementen wordt wei ook steeds meer in klassieke voeding gebruikt, bijvoorbeeld als ingrediënt in bakkerij- en snackproducten. "De laatste jaren is er een duidelijke verschuiving naar de markt van gezonde en functionele voeding, waar consumenten meer waarde hechten aan eiwitrijke producten", zegt hij. "Eerder dan een fitnesshype, is het dus correcter te spreken van een 'high protein'-trend. Die zie je niet enkel in sportmilieus, maar ook in voeding bijvoorbeeld of in voedingssupplementen voor senioren."

Relaes merkt eveneens dat naast intensieve sporters, ook meer recreatieve fietsers, lopers en wandelaars proteïnerijke voedingsproducten opzoeken, net als senioren en baby's. "De vraag naar babyvoeding is ook stijgende omwille van de toenemende

wereldbevolking", zegt Relaes. "Het is dus ook een gegeerd exportproduct."

Grote spieren, grote melkprijzen

De weinoteringen op de internationale zuivelmarkt zijn de afgelopen jaren dan ook sterk gestegen, meldt Milcobel. En dat komt vooral door de toenemende vraag vanuit de sport- en voedingsindustrie wereldwijd. "De prijs volgt, net als bij andere zuivelgrondstoffen, schommelingen afhankelijk van vraag en aanbod, maar de trend is positief", zegt Relaes. "En als de noteringen voor wei hoger zijn, heeft dat ook een positieve weerslag op de melkprijs van de melkveehouders, toch voor die zuivelverwerkers die ook die wei-stroom aan een hogere valorisatie verwerken, zoals de WPC80 die Milcobel produceert samen met Arla Foods." "Toch moet je voorzichtig zijn: de melkprijs wordt door veel factoren bepaald, zoals kaas- en boterprijzen, internationale markten, energie- en andere werkingskosten van het zuivelverwerkende bedrijf", nuanceert Relaes nog. "De gezondheidsrage helpt dus mee om de waarde van melk te verhogen, maar is slechts één van de vele elementen die de uiteindelijke melkprijs beïnvloeden."



Uitgelicht

Kan de boer een graantje meepikken in de marathonhype?

Opinie

Met het Europees Kampioenschap Marathon in aantocht kleuren de wegen van Brussel tot Leuven sportief. Maar terwijl de lopers zich klaarstomen met energybars en sportgels, rijs...

10 APRIL 2025

Lees meer

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/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada