nieuws

Flanders’ Food stelt traject over eiwittransitie voor

nieuws

Tofu, falafel en veggieburgers kennen we ondertussen allemaal, maar er zijn nog een heleboel alternatieve eiwitten die niet op ons bord belanden. Gebrouwen vlees bijvoorbeeld heeft het potentieel om nutritioneel evenwaardig te zijn aan vlees. Vlaanderen lanceert daarom een nieuw programma met focus op de eiwittransitie, getrokken door Flanders' FOOD - de speerpuntcluster agrifood. “We willen Vlaanderen een voortrekker maken op het vlak van de eiwittransitie”, klinkt het bij Flanders’ Food. Samen met VLAIO stelt het daarom een nieuw programma ‘New & Shifting Resources’ op om deze eiwitten een plaats te geven in een divers en evenwichtig voedingspatroon.

24 MEI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:50

Lees meer over:
voedingsindustrie
onderzoek
landbouw algemeen



Tofu, falafel en veggieburgers kennen we ondertussen allemaal, maar er zijn nog een heleboel alternatieve eiwitten die niet op ons bord belanden. Gebrouwen vlees bijvoorbeeld heeft het potentieel om nutritioneel evenwaardig te zijn aan vlees. Vlaanderen lanceert daarom een nieuw programma met focus op de eiwittransitie, getrokken door Flanders' FOOD - de speerpuntcluster agrifood. “We willen Vlaanderen een voortrekker maken op het vlak van de eiwittransitie”, klinkt het bij Flanders’ Food. Samen met VLAIO stelt het daarom een nieuw programma ‘New & Shifting Resources’ op om deze eiwitten een plaats te geven in een divers en evenwichtig voedingspatroon.

Alternatieve eiwitten zijn vooral interessant als vleesvervangers, al wil Flanders' Food zich bij het project ‘New & Shifting Resources’ niet daartoe beperken omdat de consument sowieso op zoek is naar variatie in zijn dagelijkse voeding. "De tijd van het klassieke bord met vlees, aardappelen en groenten is echt wel voorbij en als industrie kan je beter die uitdaging aangaan in plaats van hardnekkig jouw aandeel daarin te proberen beschermen", stelt Vlaams minister van Innovatie Philippe Muyters, die 100.000 euro vrijmaakt voor het project. Met onder meer geld vanuit de sector werd dat budget nog verdubbeld en de concrete onderzoeksprojecten die eruit volgen komen daarbovenop nog in aanmerking voor projectsubsidies.

Ook Vlaams minister voor Dierenwelzijn en Toerisme Ben Weyts ondersteunt het project. “Als je denkt aan Vlaanderen, denk je al snel aan lekker eten en drinken”, stelt de minister. “Het is een deel van ons erfgoed, maar het straalt ook ons vakmanschap uit. Ook in de ontwikkeling van nieuwe producten met plantaardige grondstoffen, mogen we dat vakmanschap zeker uitspelen.” Andere partners die bij het project betrokken zijn, zijn onder andere VLAIO, kenniscentrum ILVO, sectorfederatie Fevia en Bond Beter Leefmilieu. Zij hebben elk hun reden om deel te nemen aan het project.

“VLAIO is natuurlijk het aanspreekpunt voor ondernemers”, aldus de ondernemersorganisatie. “Wij kunnen steun geven aan starters die mee stappen in het eiwittransitieverhaal.” Het was ook VLAIO die een beleidsstudie liet uitvoeren om de sterktes van het eiwittransitie-project te onderzoeken. Ook kenniscentrum ILVO gelooft in het project. “Binnen de Food Pilot hebben we geïnvesteerd in een machine om aan plantaardige eiwitten een structuur te geven die gelijkt op die van vlees”, legt Joris Relaes uit. “Wij proberen nu te doen wat er over 20 jaar – of vijf jaar – moet gebeuren en soms komt dat in de landbouwsector wat bedreigend over, maar we mogen niet vergeten dat de landbouwsector een flexibele sector is die doet wat de consument vraagt. Er zijn nu bijvoorbeeld al minder varkens en meer kippen, die transitie is ook gemaakt. Het kan dus.”
De KU Leuven ziet vooral nog veel ruimte voor verbetering van het gebruik van plantaardige eiwitten. “Wat we willen gaan doen, is een link leggen tussen de moleculaire structuren van die eiwitten en hun eigenschappen”, klinkt het. “We moeten niet alleen de structuur van die eiwitten ontrafelen, maar ook de impact van processing op die structuur beter in kaart brengen. Zo kunnen we op termijn hun functionaliteit verbeteren en uiteindelijk nieuwe grondstoffen aanbieden aan de voedingsindustrie.”
Fevia Vlaanderen ziet in de eiwittransitie vooral een opportuniteit voor de voedingsindustrie. “Met dit project kunnen we een voorsprong opbouwen, koploper worden. Die kennis en innovatie kunnen we vermarkten naar het buitenland en dat zal de competitiviteit van de Vlaamse voedingssector enkel ten goede komen. Maar het zal een uitdaging zijn, zowel op het vlak van ‘consumer acceptance’ als op het vlak van voedingsreglementen – denk aan de novel food wetgeving.”
De ngo Bond Beter Leefmilieu kreeg in de project de rol van ‘captain of society’ toebedeeld. “Als ngo willen we actief in dialoog gaan met bedrijven, maar ook het beleid wat aanjagen”, aldus Laurens De Meyer. “En natuurlijk de link leggen naar de consument om die te blijven overtuigen dat die transitie belangrijk is in het kader van duurzaamheid en gezondheid.”
Naast onderzoek en innovatie wil Flanders' Food ook werk maken van een structurele dialoog tussen de verschillende stakeholders en van het promoten van de eiwittransitie bij bestaande bedrijven en starters. Daarbij wordt momenteel vooral gedacht aan de zogenaamde vleesvervangers van de vierde generatie, het ‘gebrouwen vlees’. Daarbij worden cellen van microbiële oorsprong – maar ook dierlijke cellen – omgezet in eiwitrijke producten door middel van een brouwproces in fermentatietanks. Het enige product uit deze categorie dat in Europa voor menselijke consumptie te verkrijgen is, is quorn, maar de komende jaren wordt de grote doorbraak verwacht.

Bron: Eigen verslaggeving / Belga

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