

Gebruiken we binnenkort insectenolie om donuts te bakken?

nieuws

Een donut bakken in meelwormenolie doet misschien menig wenkbrauwen fronsen. Hoewel insecten een duurzame en economisch interessante oplossing kunnen vormen voor het wereldvoedselvraagstuk, blijft de acceptatie van insecten als voedselbron door de consument één van de grootste uitdagingen. Een studie van de Universiteit Gent, onder leiding van professor Joachim Schouteten, bekijkt de mogelijkheden van insectenolie in onze voedselproductie en hoe het kan bijdragen aan een duurzamer voedselsysteem. Het onderzoek richt zich op het ‘optimaliseren’ van meelwormolie tot een neutraal smakende olie in een poging om de aanvaarding door de consument te winnen.

13 MAART 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 13 MAART 2024 22:19

Joris Rigo

Lees meer over:

[insect](#)

[onderzoek](#)

[duurzaam](#)



Insecten zouden mogelijk een belangrijke rol kunnen spelen in het voedselsysteem van de toekomst. Gele meelwormen bijvoorbeeld vormen een duurzame en voedzame voedingsbron. “Vergeleken met traditionele veehouderij, vergen insecten aanzienlijk minder grond, water, voedsel en genereren ze minder broeikasgassen”, vertelt prof. Schouteten. Vertrekkend vanuit die visie zijn insectengebaseerde producten dus niet alleen interessant vanuit wetenschappelijk oogpunt, maar ook essentieel voor een duurzamere toekomst. Ondanks de voordelen van insecten als voedingsbron, blijft de acceptatie door de consument één van de grote uitdaging.

“**Voedsel gefrituurd in deze geoptimaliseerde olie is vrij van negatieve geurcomponenten, een cruciale factor voor consumentenacceptatie**

Joachim Schouteten - professor (UGent)

Donuts met insectenolie

Professor Joachim Schouteten is gespecialiseerd in de studie van sensorische wetenschappen en consumentenonderzoek, met een bijzondere focus op de aanvaarding van alternatieve eiwitbronnen, zoals insecten. Om insectenolie toegankelijker te maken voor de consument richtte het onderzoeksteam

zich op het verfijnen van de insectenolie door middel van een deodorisatieproces. Hierdoor worden eventuele ongewenste geuren en smaken geëlimineerd. “Dit proces zorgt voor een neutraal smakende olie, vooral wanneer ze gebruikt wordt in gefrituurde producten zoals donuts”, aldus Schouteten. “Voedsel gefrituurd in deze geoptimaliseerde olie is vrij van negatieve geurcomponenten, een cruciale factor voor consumentenacceptatie.” Het doel van deze studie is om de impact van gele meelwormolie (ruw, ontgeurd en gemengd met plantaardige olie) op de sensorische evaluatie en het aromaprofiel van gefrituurd deeg te evalueren. De sensorische evaluatie werd uitgevoerd in een sensorisch laboratorium en thuis om te onderzoeken hoe de evaluatieomgeving of -context de perceptie van de consument beïnvloedt. De sterkste smaak en voorkeur werden gevonden voor de donuts die gebakken waren in 100 procent ontgeurde meelwormolie en in meelwormolie vermengd met plantaardige olie.

In de huidige studie wordt aangetoond dat de geoptimaliseerde insectenolie “positieve zintuiglijke ervaringen oplevert” en dat “de acceptatie door de consument van voedsel op basis van insecten vergroot”.

“De positieve ontvangst door consumenten opent nieuwe perspectieven voor de voedingsindustrie

Joachim Schouteten - professor (UGent)

“Universele acceptatie”

Het onderzoek toont eveneens aan dat de locatie waar de olie geproefd wordt, thuis of in een testomgeving, geen invloed heeft op de waardering van het product. “Dit wijst op een universele acceptatie van insectenolie, een belangrijke stap voorwaarts in de aanvaarding van insecten als duurzame voedselbron”, klinkt het. Professor Schouteten en zijn team benadrukken het potentieel van gele meelwormolie als een duurzaam en milieuvriendelijk alternatief voor traditionele plantaardige oliën. “De positieve ontvangst door consumenten opent nieuwe perspectieven voor de voedingsindustrie, gericht op de ontwikkeling van duurzame en ethisch verantwoorde voedselkeuzes.”

UGent benadrukt het belang van duurzame voedingsinnovaties en roept bedrijven, beleidsmakers en onderzoeksinstituten op om samen te werken rond deze innovaties. Volgens de onderzoeksinstelling kan samenwerking de acceptatie van duurzame voedselbronnen versnellen en de voedingsindustrie fundamenteel veranderen, ten voordele van maatschappij en milieu.



Uitgelicht

Voedingsproducten met meelwormen krijgen groen licht van EU

nieuws

De Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) heeft geoordeeld dat meelwormen veilig zijn voor menselijke consumptie. Het is de eerste keer dat de Europese voedselexper...

13 JANUARI 2021

[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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)