

Gentse start-up sluit babymelkdeal met DuPont

nieuws

De Gentse start-up Inbiose ontwikkelde met suiker en microben een revolutionair ingrediënt voor babymelk en sloot een deal met chemiereus DuPont voor de bouw van een grote fabriek. DuPont gaat de Gentse technologie op grote schaal uitrollen en het nieuwe ingrediënt voor babymelk volgend jaar beginnen te verkopen. "Ik denk, eigenlijk ben ik er zeker van, dat dit product binnen vijf jaar in elke doos babypoeder zit", aldus Wim Soetaert, de oprichter van Inbiose en professor industriële biotechnologie aan de Universiteit Gent.

7 NOVEMBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:37

Lees meer over:

[onderzoek](#)

[technologie](#)



De Gentse start-up Inbiose ontwikkelde met suiker en microben een revolutionair ingrediënt voor babymelk en sloot een deal met chemiereus DuPont voor de bouw van een grote fabriek. DuPont gaat de Gentse technologie op grote schaal uitrollen en het nieuwe ingrediënt voor babymelk volgend jaar beginnen te verkopen. "Ik denk, eigenlijk ben ik er zeker van, dat dit product binnen vijf jaar in elke doos babypoeder zit", aldus Wim Soetaert, de oprichter van Inbiose en professor industriële biotechnologie aan de Universiteit Gent.

Flessenvoeding zal babymelk nooit helemaal kunnen evenaren, maar de samenstelling wordt steeds completer. Inbiose, een Gentse start-up, stelde de technologie voor complexe moedermelksuikers op punt en tekende een overeenkomst met chemiereus DuPont voor de productie ervan. DuPont gaat de technologie op grote schaal uitrollen en wil de technologie leveren aan bedrijven als Nestlé en Danone. De suikers dragen bij tot de vorming van het afweersysteem bij baby's. "Het biedt een betere bescherming tegen bijvoorbeeld diarree tijdens de eerste levensmaanden en leidt tot minder allergie op latere leeftijd", aldus Wim Soetaert, die drie jaar geleden Inbiose oprichtte als spin-off van zijn vakgroep aan de Gentse universiteit.

Soetaert ontdekte na jaren onderzoek een procédé om met suiker als basisgrondstof - gewoon de suiker die u in de koffie doet - de natuurlijke suikers uit moedermelk na te bootsen. Inbiose laat op de suiker in een bioreactor allerlei speciaal ontworpen microben los, en laat het goedje enkele dagen fermenteren. Het resultaat is een wit poeder, amper te onderscheiden van het originele suiker maar met de eigenschappen van moedermelk.

"We nemen nu een enorme vlucht", aldus Soetaert. "Ik denk, eigenlijk ben ik er zeker van, dat dit product binnen vijf jaar in elke doos babypoeder zit. Van nul naar 100 procent in vijf jaar. Dat is niet uit de lucht gegrepen. Je ziet het met alle nieuwe babymelk ingrediënten. Eerst waren dat allerlei mineralen en vitaminen, later kwamen daar bijvoorbeeld omega-3-vetzuren voor de

bevordering van hersengroei en probiotica voor de darmflora bij. Zodra één producent het in melkpoeder introduceerde, is iedereen gevolgd.”

Intussen telt het bedrijf al 30 werknemers die volop onderzoek doen om nog meer moedermelkstoffen te ontwikkelen. “Echte moedermelk zullen we nooit helemaal kunnen nabootsen, maar we zetten wel stappen in de goede richting om kunstmelk beetje bij beetje te verbeteren”, aldus Soetaert, die met Inbiose ook mogelijkheden ziet voor speciale suikers buiten de wereld van de babyvoeding.

Bron: De Tijd

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