nieuws

Geprinte biefstuk weer stapje dichterbij

nieuws

Op 1 november stelt de Nederlandse Wageningen Universiteit een nieuwe biefstuk voor die gebaseerd is op plantaardige eiwitten. Eerder werden al verschillende experimentele stukjes namaakvlees geprint, maar de nieuwe technologie maakt de structuur van een plantaardige biefstuk nog fijner en verbruikt daar slechts tien procent van de energie voor die nodig is voor bestaande methodes.

26 OKTOBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:32

Lees meer over:
onderzoek
technologie



Op 1 november stelt de Nederlandse Wageningen Universiteit een nieuwe biefstuk voor die gebaseerd is op plantaardige eiwitten. Eerder werden al verschillende experimentele stukjes namaakvlees geprint, maar de nieuwe technologie maakt de structuur van een plantaardige biefstuk nog fijner en verbruikt daar slechts tien procent van de energie voor die nodig is voor bestaande methodes.
Tijdens de opendeurdag van één van de pioniers van de vleesvervangers, Vegetarische Slager Jaap Korteweg, zal een nieuwe geprinte biefstuk worden voorgesteld die al zijn voorgangers zou moeten overtreffen. De biefstuk is het resultaat van een samenwerking van het onderzoeksteam van Atze Jan Van der Groot van Wageningen Universiteit, TU Delft, de Vegetarische Slager en The Peas Foundation. Basis voor de vleesvervanger zijn peulvruchten zoals bijvoorbeeld soja.

In vergelijking met zijn voorgangers onderscheidt deze biefstuk zich door zijn verfijnde structuur, die volgens de makers gelijk is aan die van een biefstuk. Er zouden geen beperkingen zijn wat betreft de grootte van het stukje vervangvlees en bovendien is de methode een flink stuk energiezuiniger. Dankzij de Shear Cell Technology kan een stukje biefstuk geprint worden met slechts 10 procent van de energie die nodig was voor de huidige methodes.
"We begrijpen nu via welke mechanismen plantaardige eiwitten structuren vormen", aldus Van der Groot. "Dankzij dit wetenschappelijk inzicht kunnen we nu een puur plantaardige, volwaardige vleesvervanger maken, met de structuur van vlees."
Hoe lang het nog duurt voordat deze nieuwe duurzame vleesvervanger op de markt komt, kan Van der Goot niet zeggen. "Ons prototype moet daarvoor nog worden doorontwikkeld naar een volwaardige productiefaciliteit."

Bron: Boerenbusiness

Beeld: Vegetarische Slager

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