

In labo's gekweekt kippenvlees binnenkort op Amerikaanse borden

nieuws

Twee bedrijven hebben van het Amerikaanse ministerie van Landbouw (USDA) de toelating gekregen om gekweekt kippenvlees te commercialiseren. De firma's in kwestie, Upside Foods and Good Meat, willen als eersten de Amerikaanse markt aansnijden voor vleeswaren waarbij geen enkel dier hoeft te sterven. Revolutionaire technologie, al zal kweekvlees in de reguliere supermarkt nog niet voor morgen zijn.

🕒 22 JUNI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 22 JUNI 2023 16:40

Lees meer over:
kweekvlees
pluimveehouderij
voedingsindustrie



Volgens kenners zou kweekvlees zelfs de meest verstokte vegetariërs kunnen verleiden, maar deze opkomende technologie heeft nog wat hordes te doorlopen. Vleescellen kweken in een labo gaat nog steeds gepaard met veel hogere kosten dan de reguliere veehouderij, en leent zich nog niet tot massaproductie.

High-end restaurants

Een stukje vlees eten waarvoor geen dier is moeten sterven, is dus mogelijk, maar je moet er veel geld voor over hebben. Upside Foods en Good Meat zullen hun vlees aanvankelijk enkel beschikbaar stellen via exclusieve, high-end restaurants in San Francisco en Washington, D.C. Upside Foods serveert ook al kweekvlees in Singapore, het eerste land waar dit werd toegestaan.

In de verdere toekomst is het goed mogelijk dat kweekvlees zijn weg vindt naar de reguliere markt. Wereldwijd spitsen 150 bedrijven zich toe op het ontwikkelen van kweekvlees. Niet enkel kip, maar ook lamsvlees, vis en rund zou op onze borden kunnen belanden zonder dat er één dier voor hoeft te sterven. Ook de milieu-impact en het ruimtegebruik zou een pak kleiner zijn dan bij de reguliere vleesindustrie.

Vlezen dekens

De bedrijven benadrukken dat het vlees authentiek is. Het is dus niet te vergelijken met de gekende vegetarische burgers die een vleestextuur trachten na te bootsen. De basis om kweekvlees te kweken zijn enkele microscopisch kleine cellen onttrokken uit een levend wezen, hetzij via een biopsie of een bevruchte eicel. Deze cellen vermeerderen zich in stalen tanks en vormen zich tot

dierlijke vetten, spiermassa en bindweefsel. Het eindresultaat zijn grote vlezene deksen die worden uitgesneden en gevormd tot hapklare worstjes, karbonades of gehakt.

Met groen licht van het Amerikaanse federaal voedselagentschap FDA en het ministerie van Landbouw willen de bedrijven hun vlees nu zo snel mogelijk vermarkten. "Deze toelating gaat de manier waarop vlees op onze borden belandt, fundamenteel veranderen", meent stichter en CEO van Upside Foods Uma Valeti. In een persbericht heeft hij het ook over een "reuzenstap naar een duurzamere toekomst."

Bron: Belga / AP

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](#)