nieuws

Insecten eten: veel vliegen in een klap

nieuws

Steeds meer warenhuizen leggen voedsel op basis van insecten in de rekken. Daarbij kunnen ze op de goedkeuring rekenen van Johan Claes, docent en onderzoeker aan de Lab4Food van de KU Leuven. Hoewel ons voedselprobleem eigenlijk een vleesprobleem is dat ook kan opgelost worden door met z'n allen minder vlees te eten, biedt het overschakelen naar insecten als eiwitbron voor mens en dier een duurzame oplossing om voor een steeds groeiende wereldbevolking eten te voorzien, zo klinkt het. Om sprinkhanen en wormen ingang te laten vinden in een Westers eetpatroon, worden ze wel beter onzichtbaar in onze voeding verwerkt.

23 OKTOBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:28

Lees meer over:
voedingsindustrie
consument



Steeds meer warenhuizen leggen voedsel op basis van insecten in de rekken. Daarbij kunnen ze op de goedkeuring rekenen van Johan Claes, docent en onderzoeker aan de Lab4Food van de KU Leuven. Hoewel ons voedselprobleem eigenlijk een vleesprobleem is dat ook kan opgelost worden door met z'n allen minder vlees te eten, biedt het overschakelen naar insecten als eiwitbron voor mens en dier een duurzame oplossing om voor een steeds groeiende wereldbevolking eten te voorzien, zo klinkt het. Om sprinkhanen en wormen ingang te laten vinden in een Westers eetpatroon, worden ze wel beter onzichtbaar in onze voeding verwerkt.

Het vervangen van vlees door insecten wordt steeds meer voorgesteld als een belangrijke oplossing voor het voedselprobleem, maar dat is eigenlijk te kort door de bocht, aldus Johan Claes, onderzoeker en docent aan de Lab4Food (KU Leuven). Vlees is een belangrijk onderdeel van ons Westers dieet, alleen is ons huidig consumptiepatroon scheef getrokken en eten we momenteel te veel vlees. Opkomende economieën in China, waar vleesconsumptie als teken van welvaart beschouwd wordt, werken die negatieve evolutie nog in de hand.

"Het zogenaamde voedselprobleem is dus eigenlijk een vleesprobleem", stelt Claes. Op het eerste zicht is het eten van insecten als een alternatief voor je dagelijkse stuk kotelet dus enkel een "symptoombestrijding van een probleem (een vleestekort) dat er eigenlijk niet hoeft te zijn. Als we met ons allen minder vlees eten, is er geen vleesprobleem." Al nuanceert de onderzoeker die uitspraak wel onmiddellijk door te wijzen op andere duurzame aspecten van insecten te eten.

Ten eerste zijn insecten ideale verwerkers van restromen, zo legt hij uit. Insecten zetten laagwaardige reststromen (groentenafval, pulp van koffiebonen, visafval, stro en zelfs mest) om naar hoogwaardig materiaal (dierlijke producten). Dat doen ze trouwens heel

efficiënt, want met een beetje afval krijg je al heel wat wormen. Bovendien kunnen insecten gekweekt worden op een kleine oppervlakte en hebben ze een lage uitstoot van broeikasgassen.
Duurzaam gekweekte insecten kunnen rechtstreeks door de mens geconsumeerd worden, maar vormen ook een mogelijke eiwitbron voor klassieke landbouwhuisdieren zoals kippen, koeien en varkens. In hun voeder zijn immers ook voldoende eiwitten nodig. Tegenwoordig wordt daarvoor vooral soja gebruikt, maar dat legt een grote druk op de beschikbare landbouwgrond.
“Als we insecten gebruiken als eiwitbron voor mens en dier slaan we dus veel vliegen in één klap: we waarderen laagwaardig materiaal op naar hoogwaardig materiaal, we verlagen de druk op de landbouwgrond, we realiseren een hoogwaardig voeder voor de klassieke landbouwdieren en het is een goede bron van dierlijke eiwitten voor de mens.” Hierdoor vormen ze “de belangrijkste opportuniteit om de voeding (en voeder) voor een steeds groeiende wereldbevolking in de 21e eeuw op een duurzame manier in evenwicht te brengen met onze aarde.”
Maar hoewel insecten deel uitmaken van het dagelijkse menu in heel wat Afrikaanse, Aziatische en Zuid-Amerikaanse landen, heerst er in West-Europa heel wat weerstand tegen het eten van insecten, vooral om visuele redenen. Daarom is het belangrijk ze quasi onzichtbaar in onze voeding te verwerken. Die trend geldt trouwens ook voor gewone vleesconsumptie, merkt Johan Claes nog op. “Denk maar aan het vleesaanbod bij de beenhouwer: satés, gepaneerde, gemalen, gemarineerde vleeswaren zijn talrijk, een gewone biefstuk vind je nog nauwelijks.”
Bij een smaakonderzoek van de KU Leuven en Thomas More Kempen werd aan de proevers wel verteld dat er insecten in het eten verwerkt waren, maar ze waren niet zichtbaar. Hun reacties waren keer op keer positief: “het ziet er lekker uit”, “het schrikt niet af” en “het smaakt goed”. Ook onze eigen Veldverkenners waren overtuigd van het potentieel van insecten nadat ze de proef op de som genomen hadden.
Meer info: wie zelf ook eens een insectenhapje wil proeven kan op zondag 23 november terecht op de Dag van de Wetenschap in het Lab4Food in Geel.

Bron: KU Leuven

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