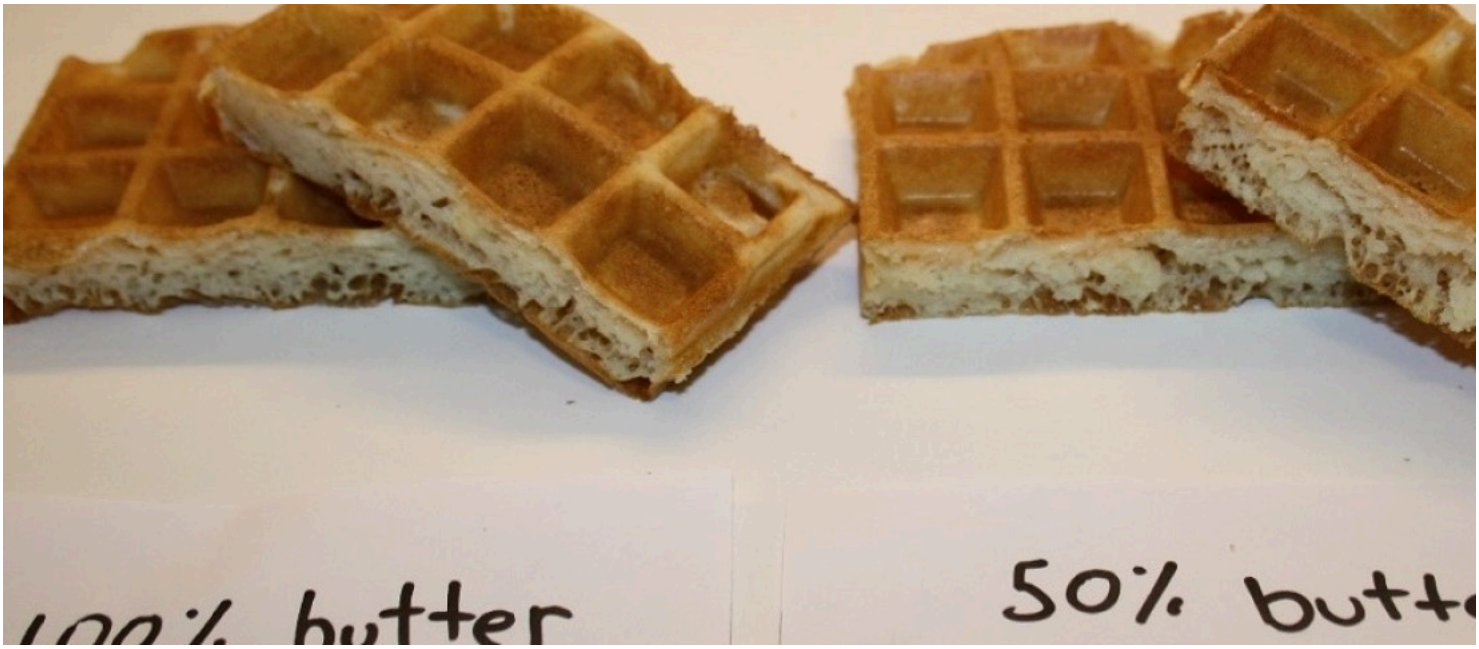
nieuws

Insecten kunnen ook dienen als botervervanger

nieuws

Onderzoekers van de UGent hebben boter succesvol vervangen door insectenvet. "Een gezond en duurzaam alternatief", klinkt het. Een panel met proefpersonen kon geen onderscheid maken tussen ‘gewoon’ gebak en wafels waar de boter deels was vervangen door insectenvet. Of gebak met insectenvet binnenkort in de supermarkt zal liggen? Bio-ingenieur Joachim Schouteten, die het onderzoek mee begeleidde, denkt van wel.

6 FEBRUARI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:53



Onderzoekers van de UGent hebben boter succesvol vervangen door insectenvet. "Een gezond en duurzaam alternatief", klinkt het. Een panel met proefpersonen kon geen onderscheid maken tussen ‘gewoon’ gebak en wafels waar de boter deels was vervangen door insectenvet. Of gebak met insectenvet binnenkort in de supermarkt zal liggen? Bio-ingenieur Joachim Schouteten, die het onderzoek mee begeleidde, denkt van wel.

Gebak waarvan minder dan de helft van de boter vervangen wordt door insectenvet verschilt volgens onderzoek van UGent nauwelijks in smaak, textuur en kleur van het orgineel. Dat boter minstens gedeeltelijk probleemloos vervangen kan worden, is goed nieuws voor het milieu. "De ecologische voetafdruk van een insect is veel kleiner dan die van runderen", aldus onderzoekster Daylan Tzompa-Sosa van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de UGent. "Bovendien kunnen we insecten in grote hoeveelheden in Europa kweken, waardoor ook de voetafdruk van het transport verkleint. Melk voor boter wordt soms geïmporteerd van buiten Europa."

Maar ook voor je gezondheid kan insectenvet voordeliger uitkomen. “Insectenvet is een ander soort vet dan boter”, volgens Daylan Tzompa-Sosa. “Insectenvet bevat laurinezuur, en dat maakt het product onder andere lichter verteerbaar dan boter. Bovendien heeft laurinezuur een antibacteriële, antimicrobiële en antimycotische werking. Dat betekent dat het bijvoorbeeld in staat is verschillende virussen, bacteriën of ook schimmels in het lichaam onschadelijk te maken, waardoor het een positief effect op de gezondheid kan hebben.”

Het alternatief is voorlopig wel nog erg duur, omdat insectenvet nog op kleine schaal geproduceerd wordt. Onderzoekers bekijken wat consumenten ervan vinden op grotere schaal. "Producten met insecten, zoals bijvoorbeeld insectenburgers, zijn nog geen groot succes gebleken", zegt bio-ingenieur Joachim Schouteten. "Maar bij gebak is de kans groter dat het in de smaak zal vallen, omdat het hier enkel gaat over een vorm van vetvervanger."

Bron: Belga / eigen verslaggeving

Beeld: UGent

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