nieuws

Japanse wetenschapper wil supertonijnen kweken

nieuws

Japanse wetenschappers sleutelen op basis van genetische modificatie aan supertonijnen als oplossing voor de dramatisch overbeviste wilde tonijn. Wereldwijd wordt er jaarlijks 4,5 miljoen ton tonijn gevangen. Experts vrezen dat door overbevissing over enkele jaren in het wild geen geslachtsrijpe exemplaren van de lekkerste soort - de blauwvintonijn - meer zullen voorkomen.

6 JULI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
genetische modificatie
visserij

Japanse wetenschappers sleutelen op basis van genetische modificatie aan supertonijnen als oplossing voor de dramatisch overbeviste wilde tonijn. Wereldwijd wordt er jaarlijks 4,5 miljoen ton tonijn gevangen. Experts vrezen dat door overbevissing over enkele jaren in het wild geen geslachtsrijpe exemplaren van de lekkerste soort - de blauwvintonijn - meer zullen voorkomen.
Niet de traditionele tonijnvisserij treft schuld, maar de fabrieksboten met kilometerslange vislijnen en de vetmesterijen in bijvoorbeeld de Middellandse Zee. 85 procent van alle Europese tonijn gaat naar Japan, waar de vis verwerkt wordt in sushi en sashimi. Misschien dat de oplossing voor het probleem ook uit dat land komt, zo staat te lezen in Het Nieuwsblad.
Dr. Kazumasa Ikuta, de directeur van het onderzoekscentrum voor visserij in Yokohama, hoopt over enkele maanden een compleet beeld te hebben van alle erfelijk materiaal van de blauwvin, wat hem in staat moet stellen om met genetische manipulatie supertonijnen te kweken. "Daarmee kunnen we een compleet kweekprogramma uitbouwen dat sterkere en smakelijkere vis zal opleveren", zegt hij.

Kazumasa voorspelt dat zijn supervissen nóg smakelijker zullen zijn dan wilde blauwvintonijn. Maar hij denkt wel nog tien jaar nodig te hebben om volop productief te worden. Of de wilde tonijn die periode overleeft, is zeer de vraag. Sedert 1950 is het tonijnbestand met 90 procent gedaald en is de blauwvintonijn samen met de mensaap de meest bedreigde diersoort ter wereld.
Sommige bedrijven spelen overigens handig in op de nakende schaartste. Vorige maand raakte bekend dat Mitsubishi de lekkernij invriest op -60 graden om ook binnen enkele jaren toch nog tonijn te kunnen aanbieden, en dat allicht aan woekerprijzen.

Bron: Het Nieuwsblad

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