nieuws

Kan eendenkroos onze eiwitafhankelijkheid stoppen?

nieuws

Volgens specialisten kan eendenkroos een antwoord bieden op onze grote importafhankelijkheid van eiwitten. Zowel voor voedingsproducten als voor veevoeder kunnen de eiwitten in eendenkroos een veelzijdige grondstof zijn. Bovendien levert een hectare kroos bijna tien keer zoveel eiwit op als soja en groeit het ook heel snel. Je hebt er ook geen vruchtbare landbouwgrond voor nodig. Enige probleem is dat het voor veevoeder nog vrij duur is en dat consumenten eerder weigerachtig staan tegenover veranderingen in hun consumptiepatroon.

25 AUGUSTUS 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:27

Lees meer over:
varia



Volgens specialisten kan eendenkroos een antwoord bieden op onze grote importafhankelijkheid van eiwitten. Zowel voor voedingsproducten als voor veevoeder kunnen de eiwitten in eendenkroos een veelzijdige grondstof zijn. Bovendien levert een hectare kroos bijna tien keer zoveel eiwit op als soja en groeit het ook heel snel. Je hebt er ook geen vruchtbare landbouwgrond voor nodig. Enige probleem is dat het voor veevoeder nog vrij duur is en dat consumenten eerder weigerachtig staan tegenover veranderingen in hun consumptiepatroon.

In heel wat natuurgebieden vormt eendenkroos een ware plaag. Het dekt de waterlopen af en ontneemt het leven onder water alle licht. Op zich zou het niet slecht zijn als de plant kon geoogst worden om er iets nuttig mee te doen. Maar niet alleen in het wild komt eendenkroos voor. In Nederland houden enkele bedrijven zich sinds kort bezig met de kweek van dit kroos. Vaak zijn het veeboeren die ermee experimenteren. Ze leggen naast hun stallen bassins aan waarin ze kroos kweken om aan hun dieren te voederen, deels in de plaats van soja uit Latijns-Amerika.

Maar hier en daar starten ook bedrijven met de eendenkroosproductie met oog op menselijke consumptie. Dit gebeurt echter nog op kleine schaal en bevindt zich vaak in een testfase. Eén van die bedrijven die actief is in deze voorzichtig ontluikende industrie is ABC Kroos van Hans Derksen. “Onze fabriek is de enige die de eiwitten rauw uit het kroos kan halen. We hebben daar een patent op genomen”, legt Derksen uit. Momenteel verwerkt het bedrijf zo’n 200 kilo kroos per uur tot een hoogwaardig eiwit voor bijvoorbeeld burgers, proteïneshakes of maaltijdrepen.

Er zijn heel wat voordelen aan eendenkroos verbonden. Zo is het niet alleen heel rijk aan eiwitten – en laat dat nu net een grondstof zijn waar de Europese landbouw om verlegen zit – maar het groeit ook heel snel. Per hectare levert eendenkroos bijna tien keer zoveel eiwit op als soja. Daarenboven gedijt de plant doorgaans goed op mestrijk water dus kan het op die manier niet alleen een lokale sojavervanger opleveren voor boeren, het kan ook een manier zijn om het mestoverschot te verkleinen. Nog een voordeel is dat je er geen goede landbouwgrond voor nodig hebt.

Al is het niet allemaal zo simpel als het lijkt. Kroos uit de sloot bevat 20 procent eiwit. In het eendenkroes dat wordt gekweekt, is het eiwitgehalte selectief verhoogd tot 40 procent. Maar hoe meer eiwit de plant bevat, hoe vatbaarder het blijkt voor schimmels. Het lijkt ook niet evident om een goede productiviteit te krijgen in open lucht waardoor het eendenkroos nu vooral in tunnels wordt gekweekt. Maar dat maakt de productie ook een stuk duurder. “Wellicht wordt het op die manier te duur om er industrieel veevoeder van te produceren”, zegt Derksen van ABC Kroos.
Daarom lijkt het interessanter om voorlopig op de humane consumptie te mikken, want dat brengt meer op. Eendenkrooseiwit is ook veel beter oplosbaar dan soja en het bezinkt minder snel, wat het interessant maakt voor bijvoorbeeld fabrikanten van desserts of dieetshakes. Toch komen er nog geen eendenkroosproducten op ons bord terecht. Alles zit momenteel nog in de testfase. De producten moeten nog een goedkeuring krijgen van de Europese Unie. “Op zich verwacht ik er weinig problemen mee, maar het is wel een langdurig proces”, aldus Hans Derksen.
Eendenkroos dat in schoon water groeit, kan ook rechtstreeks verwerkt worden in gerechten. Toch denken specialisten niet dat het zo’n vaart zal lopen. Op zich heeft het kroos weinig smaak en bovendien zijn mensen niet direct geneigd om hun voedingspatroon te veranderen. Ook de industrie lijkt niet echt geneigd om sojaeiwitten te vervangen door eiwit uit eendenkroos. “Je verandert gewoonten niet gemakkelijk, ook al toon je aan dat soja minder goed werkt. Iedereen lijkt te wachten tot één bedrijf de sprong waagt en in innovatie investeert”, zeggen Nederlandse onderzoekers.
Eén van hen is Laurice Pouvreau, voedingstechnologe en eiwitspecialist aan het Nederlandse onderzoeksinstituut Nizo. Zij beweert dat niet alleen eendenkroos in aanmerking komt als alternatieve eiwitbron. “Het eiwit dat het kroos zo interessant maakt, is het rubisco-eiwit. Het zit in praktisch alle groene blaadjes, dus ook in gras, preigroen of oogstoverschotten van broccoli. Je kan zeggen dat rubisco het overvloedigst aanwezige eiwit op aarde is”, stelt ze. De onderzoekster hoopt gaandeweg meer bedrijven warm te maken voor rubisco als een lokaal en duurzaam te winnen eiwit dat veel producten een goede textuur kan geven.

Bron: De Standaard

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