nieuws

Kan spirulina zich ontpoppen tot vleesvervanger?

nieuws

Groen poeder afkomstig van een gedroogde microalg is op weg om de laatste nieuwe superfood te worden. Dankzij het hoge eiwitgehalte van de minuscule microalg wordt het poeder dat de naam spirulina kreeg, zowel gebruikt als voedingssupplement voor menselijk als voor dierlijk gebruik. Vooral voor mensen die kampen met ondervoeding of die een eenzijdig dieet hebben, kan het een wereld van verschil maken. Meer en meer worden er ook kansen gezien in spirulina als volwaardige vleesvervanger, maar voorlopig is de uitgesproken smaak van het product nog een hindernis.

15 OKTOBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:52

Lees meer over:
gezondheid
consument



Groen poeder afkomstig van een gedroogde microalg is op weg om de laatste nieuwe superfood te worden. Dankzij het hoge eiwitgehalte van de minuscule microalg wordt het poeder dat de naam spirulina kreeg, zowel gebruikt als voedingssupplement voor menselijk als voor dierlijk gebruik. Vooral voor mensen die kampen met ondervoeding of die een eenzijdig dieet hebben, kan het een wereld van verschil maken. Meer en meer worden er ook kansen gezien in spirulina als volwaardige vleesvervanger, maar voorlopig is de uitgesproken smaak van het product nog een hindernis.

Hoewel de Azteken al in de 16de eeuw vertrouwd worden met de positieve eigenschappen van spirulina, is het product nu pas populairder dan ooit. Spirulina is dan ook de meest gekweekte microalg ter wereld, goed voor een productie van 12.000 ton per jaar. “De alg groeit snel en leeft in een omgeving die andere organismen niet kunnen trotseren. Dat zorgt ervoor dat de kans klein is dat er andere, ongewenste algen in de bassins groeien. Bijkomend voordeel is dat het op een laagtechnologische manier kan worden gekweekt en geoogst”, vertelt professor Koenraad Muylaert die aan de KULeuven onderzoek doet naar de kweek en het toekomstpotentieel van de alg.

Vandaag is China de grootste producent van spirulina, maar ook in Zuid- en Noord-Amerika zijn er grootschalige kwekerijen. In Europa gaat het vooral om microproducenten. In Frankrijk bijvoorbeeld vormt het kweken van spirulina een bijverdienste voor kleine boeren. Zij verkopen het poeder op lokale marktjes.

De Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO) ziet heel wat potentieel in de kweek van spirulina in gebieden met onvruchtbare landbouwgronden. Het zou in die regio’s kunnen kleine producenten kunnen helpen om hun inkomen te verzekeren en een eenzijdig dieet te verrijken met extra voedingsstoffen. Naast een grote hoeveelheid eiwitten bevat de plant ook heel wat onverzadigde vetzuren, voedingsstoffen als betacaroteen, vitamines als B12 en mineralen als kalium. Bijkomende

voordelen: het kan een manier zijn om afvalwater te recycleren en om de veestapel te voeden. Vandaag wordt de microalg al in ongeveer de helft van de gevallen gebruikt in diervoeder, zowel in de veeteelt als in de aquacultuur.
Volgens Maarten Muys van de Universiteit Antwerpen kan spirulina een duurzame eiwitvervanger worden. “Maar vandaag kampt het product met een imagoprobleem. Het is ooit in de markt gezet als supplement en het krijgt die reputatie moeilijk van zich afgeschud. Bovendien is het een duur product: tussen de 50 en 200 euro per kilo”, aldus de onderzoeker. Vooraleer het in de markt kan gezet worden als eiwitbron, moet volgens hem de prijs sterk dalen. Dat maakt de teelt dan weer minder interessant voor producenten. “Maar schaalvergroting van de teelt zou een oplossing kunnen bieden. Daarmee zou de productieprijs, die nu tussen 5 en 15 euro per kilo ligt, kunnen dalen naar een halve tot 2 euro per kilo.”
Bovendien heeft spirulina alle kenmerken in zich om een volwaardige vleesvervanger te worden. “De essentiële aminozuren sluiten perfect aan bij de menselijke behoefte. Bovendien is de teelt erg duurzaam als je het vergelijkt met die van vlees of soja”, aldus Muys. Zo is er weinig zoet water en weinig plaats nodig voor de teelt. Microalgen stoten ook amper broeikasgassen uit. “Maar naast de kostprijs is ook de uitgesproken smaak een hindernis. Het is dus zoeken naar recepten waarin spirulina in grote hoeveelheden verwerkt kan worden zonder dat de smaak te intens wordt. Voedingstechnologen zijn hier volop mee aan het experimenteren”, besluit de UA-onderzoeker hoopvol.

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