

KU Leuven en VIVES bundelen krachten om algen op menukaart te brengen

KU Leuven en Hogeschool VIVES gaan hun expertise over algen bundelen om zo het onderbenut potentieel van algen naar een breder publiek te brengen. Er wordt ook een Liasison Officer Food aangesteld die de link moet leggen tussen de kennisinstellingen en het bedrijfsleven. Dat zeggen KU Leuven en Hogeschool VIVES in een gezamenlijk persbericht naar aanleiding van het einde van de Vlaamse algenmaand.

🕒 1 JUNI 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 1 JUNI 2022 10:27

Lees meer over:
innovatieve teelt



Voormalig minister van Landbouw Hilde Crevits (cd&v) riep mei uit tot de Vlaamse algenmaand. Gedurende de hele maand waren er verschillende activiteiten om algen onder de aandacht te brengen. “Dat is niet toevallig”, klinkt het. “Algen, zowel de microalgen als de wieren, hebben een interessante voedingswaarde. Ze zijn vaak rijk aan eiwitten en aan gezonde vetten zoals omega-3-vetzuren. Toch komen ze in Vlaamse en zelfs Europese keukens maar zeer beperkt voor.”

Gepeild naar hun kennis over toepassingen van algen, komen veel consumenten niet verder dan nori en wakame. “We merken dat algen vaak een negatieve bijklank hebben omdat ze niet aantrekkelijk zijn of te talrijk voorkomen op ongewenste plaatsen zoals in zwembaden en vijvers”, menen de onderzoekers van KU Leuven en VIVES Hogeschool. Zij wijzen erop dat niet alleen de nutritionele inhoud van algen interessant is. “Ook ecologisch is het een interessante teelt. Als bron van omega-3 vetzuren vormen ze een waardig alternatief voor vette vis, terwijl de groei van algen een stuk sneller en efficiënter verloopt dan van vis.”



Uitgelicht

Mei 2022 is allereerste algenmaand

nieuws

Mei 2022 is uitgeroepen tot de allereerste algenmaand. Volgens Vlaams minister van Voeding en Innovatie Hilde Crevits (CD&V) beweegt er de laatste jaren veel op vlak van o...

🕒 2 MEI 2022

Lees meer

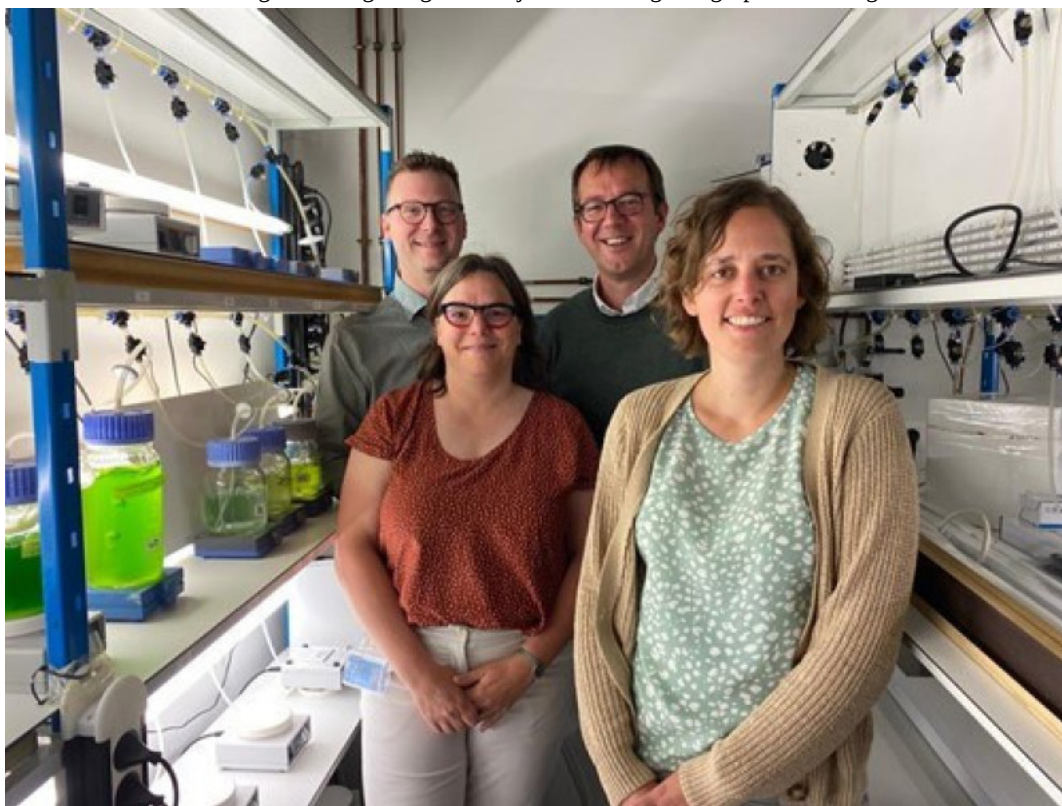
Gezonde vetten en hoog eiwitgehalte

Bij KU Leuven, op de campus in Kortrijk, gebeurt al 15 jaar onderzoek naar de vetten in microalgen. “We weten dat vissen rijk zijn aan omega-3-vetzuren net omdat ze massaal microalgen eten”, legt professor Imogen Foubert van KU Leuven uit. “Waarom zouden we deze algen dan niet rechtstreeks eten? Of kunnen we de gezonde vetten er niet uithalen en dan als ingrediënt in levensmiddelen gebruiken?” Ook onrechtstreeks zijn algen interessant, bijvoorbeeld door kippen microalgen te voeren waardoor hun eieren verrijkt worden met omega-3-vetzuren.

“Onze voedingsgroep Food & Lipids krijgt geregeld vragen van grote en kleine bedrijven over het gebruik van microalgen in voeding”, vertelt professor Foubert. Zij noemt de samenwerking met andere onderzoekers van KU Leuven en van VIVES belangrijk omdat zo algen breder gevalideerd kunnen worden dan enkel de vetten.

Microalgen bevatten ook een hoog eiwitgehalte en bieden daardoor potentieel voor de productie van vleesalternatieven. Daar doet bijvoorbeeld de onderzoeksgroep Meat Technology and Science of Protein-Rich Foods (KU Leuven) onderzoek naar. “In onze Westerse landen daalt de consumptie van vlees en vleeswaren omwille van ethische, ecologische en nutritionele bezorgdheden. Er is nood aan nutritioneel hoogstaande en kwaliteitsvolle alternatieven. Algen vormen hiervoor een veelbelovende grondstof”, aldus professor Ilse Fraeye van de onderzoeksgroep.

Binnen het Expertisecentrum Agro- en Biotechnologie van de Hogeschool VIVES, Campus Roeselare, is er heel wat ervaring opgebouwd in de verwerking van nevenstromen en nieuwe teelten tot smakelijke producten. “We zijn vertrouwd met processen van productontwikkeling tot afgewerkt product”, zegt coördinator Yves De Bleecker. “Recent zijn er heel wat productontwikkelingen met nieuwe eiwitrijke teelten. In dat kader presenteerden VIVES-studenten voedingstechnologie begin mei bijvoorbeeld nog hun gazpacho met algen.”



Vlnr. Lomme Deleu, prof. Imogen Foubert, Yves De Bleecker, prof. Ilse Fraeye

Uitgestoken hand naar publiek en industrie

Op onderzoeksvlak zijn er al veel inspanningen geleverd, maar de consumptie van algen op grote schaal is nog steeds geen evidentie. Daar willen KU Leuven en VIVES Hogeschool verandering in brengen door hun krachten te bundelen. “Ons onderzoek en onze productontwikkelingen moeten hun weg vinden naar een breed publiek en naar de industrie om op grotere schaal te gaan produceren”, klinkt het. Om dat te bewerkstelligen wordt een Liaison Food Officer aangesteld. Lomme Deleu zal in deze functie de link leggen tussen de kennisinstellingen en het bedrijfsleven. “Samen willen we algen steviger op de (menu)kaart plaatsen”, stelt Lomme.



Uitgelicht

Bemesten en voederen we binnenkort met algen?

nieuws

Drie landbouwers krijgen mobiele kweekinstallaties om te experimenteren met algenteelt. Zij doen mee aan een project van kenniscentrum Radius, onderdeel van de Thomas More hog...

9 MEI 2022

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
[Privacy policy](#)
[Copyright](#)
[Cookie Policy](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)