nieuws

Kweekvis als alternatief voor de visvangst

nieuws

Net zoals kweekvlees, dat in een labo gemaakt wordt, kunnen ook spiercellen van vis gekweekt worden in gecontroleerde omstandigheden. Dit zou een alternatief kunnen bieden voor de visvangst. In omvang is de techniek nog beperkt, maar de interesse neemt toe, analyseert De Tijd.

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



Net zoals kweekvlees, dat in een labo gemaakt wordt, kunnen ook spiercellen van vis gekweekt worden in gecontroleerde omstandigheden. Dit zou een alternatief kunnen bieden voor de visvangst. In omvang is de techniek nog beperkt, maar de interesse neemt toe, analyseert De Tijd.

De vleesconsumptie tekent een dalende trend op, onder andere door de gevreesde impact op het klimaat. Vis vormt vaak een goed alternatief, maar de zee botst ook op zijn limieten. Verzuring door CO2 in het water, grootschalige visserij, illegale visvangst, plastics en metalen zetten een enorme druk op de mariene ecosystemen. Vis die gekweekt wordt in aquacultuur, kan hiervoor een oplossing bieden. Al botst die manier ook op een aantal uitdagingen. Dan maar vis kweken in een labo? De eerste stappen in die richting zijn ondertussen gezet.

Zo heeft The Wild Type, een start-up uit San Francisco, al stukjes zalmvlees ontwikkeld in een labo. De vis kan verwerkt worden in koude bereidingen zoals sushi. Klein probleem: de zalm valt nog uit elkaar als je hem opwarmt, maar volgens het bedrijf is een oplossing in de maak.

Ook in San Diego loopt een project, BlueNalu, dat over een tweetal jaar zijn labovis op de markt wil brengen. Momenteel ligt de focus op de kweek van viscellen, nadien willen ze zich ook richten op schaal- en schelpdieren. Dezelfde techniek wordt aangewend door foodtechinnovator Singapore, die culturen van scampivlees ontwikkelt uit de stamcellen van de garnalensoort.

De techniek is vandaag nog te duur om op grote schaal te produceren. Maar het punt waarop het economisch haalbaar wordt, komt snel dichterbij.

Ondertussen vinden ook plantaardige vervangers voor vis steeds meer ingang. Eén van de voortrekkers is de Zwitserse voedingsreus Nestlé, die dit jaar nog plantaardige ‘neptonijn’ op de markt wil brengen om te verwerken in diepvriespizza, sushi of vegetarische tonijnsla. Vorig jaar al lanceerde Good Catch, een Amerikaans voedingsbedrijf, al ‘neptonijn’ op basis van peulvruchten, algenolie en zeewierextracten. Die producten kan je al kopen in de Britse supermarkten van Tesco.

Voor de productie van visvervangers wordt vaak gekeken in de richting van zeewier en algen. ‘In Azië staan zeewieren uit aquacultuur al lang op het menu, maar in Europa blijft het een nicheproduct’, weet Johan Robbens van het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO). Robbens onderzoekt in het Europese ValgOrize-project hoe wieren en microalgen een grotere rol kunnen spelen in het Europese voedingspatroon.“Momenteel wordt zeewier in Europa, vooral in Noorwegen, in het wild geoogst, maar dat valt niet duurzaam op grote schaal toe te passen”, zegt hij. “We willen nagaan in welke omstandigheden we zeewier kunnen kweken dat aangepast is aan de Europese smaken en dat voldoet aan de vereisten qua voedselveiligheid. In andere Europese landen liggen al visburgers en sushi op basis van zeewier in de winkelrekken. In ons land tonen supermarkten en voedingsbedrijven interesse.”

De Belgische en Nederlandse Noordzee zouden immers zeer geschikt zijn voor zeewierteelt. Het West-Vlaamse textielbedrijf Sioen speelt daar al op in door textielsoorten te ontwikkelen waarop wieren goed groeien. Ook ILVO onderzoekt of het mogelijk is om eencellige microalgen te kweken in containers. In gedroogde vorm kunnen die algen dan gebruikt worden als smaakmakers en in kruidenmengelingen.

Dan zijn er nog de schaal- en schelpdieren. Experts verwachten er veel van omdat ze relatief makkelijk gekweekt kunnen worden. Ons land speelt hierin een voortrekkersrol. ILVO, UGent en 5 bedrijven voerden de voorbij 2,5 jaar experimenten uit met de kweek van hangmosselen rond de windparken voor de Belgische kust. Een evolutie om in de gaten te houden.

Bron: De Tijd

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