nieuws

# Microalgen in kippenvoeder verrijken eieren met omega-3

nieuws

Op de campus Kortrijk hebben bio-ingenieurs van de KU Leuven in opdracht van Flanders' FOOD onderzocht of microalgen een bron van gezonde omega-3-vetzuren kunnen vormen. Dat blijkt zo te zijn, en een tweede onderzoek bracht meteen al een interessante toepassing aan het licht. Door microalgen toe te voegen aan het voeder van leghennen kan het omega-3-gehalte van eierdooiers verhoogd worden.

16 SEPTEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:23

Lees meer over:
pluimveehouderij
gezondheid

Op de campus Kortrijk hebben bio-ingenieurs van de KU Leuven in opdracht van Flanders' FOOD onderzocht of microalgen een bron van gezonde omega-3-vetzuren kunnen vormen. Dat blijkt zo te zijn, en een tweede onderzoek bracht meteen al een interessante toepassing aan het licht. Door microalgen toe te voegen aan het voeder van leghennen kan het omega-3-gehalte van eierdooiers verhoogd worden.
Omega-3-vetzuren zijn belangrijk voor onze gezondheid. We halen ze vandaag vooral uit vette vis. Maar het visbestand is niet groot genoeg om iedereen te voorzien van de dagelijkse aanbevolen hoeveelheid omega-3. Bio-ingenieurs van de KU Leuven komen met een oplossing op de proppen: "Microalgen, eencellige organismen die in het water leven, zijn van nature rijk aan omega-3-vetzuren."
Microalgen zijn belangrijk voor het leven op aarde. Ze produceren ongeveer de helft van de zuurstof in de atmosfeer en verbruiken tegelijkertijd het broeikasgas CO2. Naast CO2 hebben ze alleen zonlicht en water nodig om te groeien. Ze bevatten tal van interessante componenten, zoals omega-3 vetzuren, natuurlijke kleurstoffen en antioxidanten. Hun volledige potentieel is echter nog onbekend.

In opdracht van Flanders' FOOD namen onderzoekers van KU Leuven Kulak, onder leiding van professor Imogen Foubert, samen met een tiental bedrijven deze microalgen onder de loep. In het project OMEGA-OIL vergeleken ze de omega-3-olie uit microalgen met de conventionele en commercieel beschikbare bronnen van omega-3-vetzuren, met name visolie, krillolie en olie van 'heterotrofe' algen. Dat zijn algen die zonder zonlicht en met toevoeging van suikers gekweekt worden, zoals bacteriën.
Uit deze vergelijking blijkt dat de concentratie aan DHA (docosahexaeenzuur) en EPA (eicosapentaeenzuur) in de oliën uit autotrofe microalgen in de buurt komt van de omega-3-oliën die nu op de markt zijn. Daarnaast is microalgenolie rijk aan antioxidanten. Die zijn gezond voor de mens en beschermen de omega-3-olie tegen oxidatie, een te vermijden chemisch proces dat niet alleen voor een onaangename smaak zorgt maar ook toxische stoffen produceert en tot verlies aan omega-3 leidt.
Vervolgens leidde het OMEGA-EI-project tot het inzicht dat microalgen als additief in veevoeder potentieel hebben om eieren aan te rijken met DHA. Uit de vergelijking met andere omega-3-bronnen blijkt dat de microalgen tot negenmaal efficiënter zijn dan het veel gebruikte lijnzaad om eieren aan te rijken. Naast omega-3-vetzuren kwamen ook carotenoïden (natuurlijke en gezonde kleurstoffen) uit de microalgen in de eierdooier terecht. Een smaakpanel gaf een positieve beoordeling aan de smaak en de geur van deze eieren.

**Bron:** KU Leuven

**Beeld:** KU Leuven


## 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