nieuws

Nieuw biotechbedrijf Fugeia haalt 3,5 miljoen euro op

nieuws

Het nieuwbakken Leuvense biotechbedrijf Fugeia heeft recentelijk 3,5 miljoen euro kapitaal opgehaald voor de ontwikkeling van zijn eerste product, een gezondheidsbevorderend extract uit tarwezemelen dat kan worden toegevoegd aan voedingsproducten. Het gaat om oplosbare vezelfracties die onder meer in yoghurt kunnen gebruikt worden. Daarnaast werkt Fugeia nog aan twee andere toepassingen. Een eerste moet de gezondheidsbevorderende eigenschappen van brood verhogen, een tweede dient om de smaak van bieren te verbeteren.

26 JULI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

Het nieuwbakken Leuvense biotechbedrijf Fugeia heeft recentelijk 3,5 miljoen euro kapitaal opgehaald voor de ontwikkeling van zijn eerste product, een gezondheidsbevorderend extract uit tarwezemelen dat kan worden toegevoegd aan voedingsproducten. Fugeia is een spin-off van de K.U.Leuven en de Katholieke Hogeschool Sint-Lieven. Het werd opgericht door de Leuvense professoren Willem Broekaert en Jan Delcour. Broekaert was voordien vicepresident O&O van het plantenbiotechbedrijf CropDesign, een dochter van BASF.

De kapitaalronde werd hoofdzakelijk gefinancierd door Tate & Lyle Ventures, de durfkapitaaldivisie van de Britse suiker- en voedingsstoffengroep Tate & Lyle, en door Agri Investment Fund. Dat is het investeringsvehikel van MRBB, de financiële holding van de Boerenbond. Ook het Gemma Frisiusfonds van de K.U.Leuven investeerde in Fugeia.

Naar verluidt is ook het tweede luik van deze kapitaalronde zo goed als rond. KBC Arkiv en Fortis Private Equity Arkimedes worden genoemd als mogelijke financiers. Broekaert wil hierover geen commentaar kwijt. Vast staat dat ook na die bijkomende financiering Tate & Lyle Ventures en Agri Investment Fund de grootste aandeelhouders blijven.

Broekaert verwacht dat Fugeia zijn eerste product binnen een tot twee jaar op de markt kan hebben. Dat product bestaat uit vezelfracties die worden gehaald uit tarwezemelen, zeg maar de buitenkant van de tarwekorrel. Die voedingsvezels moeten zorgen voor een gezondere darmflora en bevatten heel wat antioxidanten. Dat zijn voedingssupplementen die kankerverwekkende stoffen kunnen neutraliseren.
Door extractie zijn die vezelfracties oplosbaar zodat ze onder meer in yoghurt kunnen worden gebruikt. Fugeia hoopt dan ook dat voedingmultinationals als Danone en Campina zullen toehappen. Fugeia werkt nog op twee andere toepassingen voor tarwezemelenfracties. Een eerste moet de gezondheidsbevorderende eigenschappen van brood verhogen, een tweede dient om de smaak van bieren te verbeteren.
De Europese commerciële markt voor darmfloraverbeterende voedingvezelproducten wordt momenteel gedomineeerd door Beneo-Orafti, de Belgische dochter van het Duitse Südzucker. Orafti haalt inuline uit cichoreiwortels.(KS)

Bron: Trends

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 |