

Nieuwe studie onderzoekt algen als voedsel van de toekomst

Een taartje met krieken, slagroom en microalgen? Zo wansmakelijk is dat niet. Uit een nieuw doctoraatsonderzoek van Bert Coleman (ILVO en KU Leuven) blijkt dat microalgen bijzonder geschikt zijn als natuurlijke smaakstof. "Zelfs in gerechten die niet hinten naar de zee, zoals gebak het smaak- en geurpallet verbeteren", duidt Coleman.

🕒 12 OKTOBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 12 OKTOBER 2023 17:10

Ruben De Keyzer

Lees meer over:

zee

voedsel

voedselzekerheid



Door de groeiende wereldbevolking stijgt de vraag naar voedsel tegen 2050 wereldwijd met zo'n 50 tot 70 procent. Dat is een probleem. Met een steeds nijpender tekort aan vruchtbare landbouwgrond, is het maar de vraag hoe onze agrovoedingsketen dit zal kunnen bolwerken. Coleman besloot om naar de zee te kijken. Onze planeet bestaat voor 70 procent uit zout water. De professionele kweek van algen zou dus een antwoord kunnen bieden op ons ruimtegebrek.

Niet enkel bij de vis

Volgens het onderzoek zijn sommige microalgen bijzonder geschikt als natuurlijke smaakstoffen voor het ontwikkelen van plantaardige zeevruchtenalternatieven. Dat klinkt logisch, maar er bestaan zelfs microalgen die men kan verwerken in gerechten die niet hinten naar de zee. Zo zouden deze algen verwerkt in gebak het smaak- en geurpallet verbeteren. Ze zijn bovendien veilig, nutriëntenrijk en duurzaam te kweken. Coleman ontdekte hoe door kleine aanpassingen aan de kweekmethode, droogmethode en bewaarcondities de smaak van deze algen nog verbeterd kon worden. "We hebben voor elke onderzochte algensoort een eigen smaakprofiel uitgetekend", zegt Coleman. Die profielen kan een voedingsproducent raadplegen en direct inschatten welke alg in zijn product zou passen, en het zo een nutritionele en smaakboost geven".

Uit de niche

Is zeewier eten nieuw? Neen. Wereldwijd worden algen al veel geproduceerd en geconsumeerd. Europa is dus eerder een uitzondering, met een aandeel van slechts één procent van alle zeewierproductie. Voor microalgen is het aandeel nog vele malen kleiner, met slechts enkele kweekfaciliteiten op experimentele of pilotschaal. Zeewieren en microalgen bevatten grote hoeveelheden eiwitten en andere voedingsstoffen, maar toch blijven ze een nicheproduct.

Wil men algen aan de man krijgen bij het Europese publiek dan moeten er nog enkele horden worden doorlopen. Zo zijn er nog maar weinig microalgensoorten goedgekeurd voor menselijke consumptie onder de Europese Novel Food-wetgeving. Een gelijkaardig probleem ziet men binnen de kweek van insecten voor menselijke consumptie. Het goedkeuringsproces is duur en langdurig.

Optimistisch

Een tweede probleem is de prijs. De kweekomstandigheden zijn nog niet geoptimaliseerd. Er is ook nood aan consumentenonderzoek, productontwikkeling en een realistisch plan om aan schaalvergroting te doen, zonder in te boeten aan kwaliteit.

“Er is nog werk maar ik ben optimistisch”, zegt promotor Johan Robbens van ILVO. “Er is de laatste jaren een enorme boost in interesse van de markt en van nieuw onderzoek en initiatieven die er werk van maken om deze gezonde, duurzame algen op ons bord te krijgen.”

Het doctoraatsonderzoek van Bert Coleman werd uitgevoerd in het kader van het Europese ValGOrize-project, gecoördineerd door ILVO. Er werd ook gekeken naar mogelijke valorisaties van de nevenstromen van de algenproductie, bijvoorbeeld in kippenvoer.



Uitgelicht

Zeewierboerderijen als hulpmiddel voor het klimaat

nieuws

Zeewier dat kan helpen bij allerlei klimaatproblemen komt vandaag gestaag meer in de schijnwerpers te staan. Dat is niet zonder reden, de groeiende populariteit heeft alles te...

🕒 26 JANUARI 2023

[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