nieuws

Nutreco opent fabriek voor kweekvleesvoeding in Nederland

nieuws

De Nederlandse diervoederfabrikant Nutreco heeft in eigen land een gloednieuwe fabriek geopend die zich toespitst op de productie van voedingsstoffen voor cellulaire landbouw. De nieuwe faciliteit van Nutreco is zowel voor het bedrijf zelf, als voor de hele industrie een primeur. Hoewel laboratoriumvlees voor de consument in Europa nog niet beschikbaar is, gelooft Nutreco een nieuwe stap te hebben gezet in de verduurzaming van de wereldwijde voedselketen.

1 AUGUSTUS 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 1 AUGUSTUS 2024 16:46

VILT-redactie

Lees meer over:
kweekvlees
vlees



Kweekvlees

Nutreco heeft in het Noord-Brabantse Boxmeer in Nederland een speciale productiefaciliteit in gebruik genomen voor de productie van poeders om kweekvlees te voeden. De wereldleider in dier- en visvoeder produceert op de site de basis voor voedingsbodems, die kweekvleesproducenten kunnen benutten als kweekbodem. Kweekvlees is een vorm van cellulaire landbouw en wordt in een laboratorium gekweekt uit stamcellen van dieren, zonder dat er een volledig dier nodig is. De nieuwe faciliteit is ontworpen om kweekvlees op commerciële schaal te produceren. Nutreco heeft inmiddels een eerste succesvolle commerciële batch van 50 kilogram aan poedergrondstoffen geproduceerd. De ambitie is om honderden kilo's per week te produceren. Hoewel dit een klein deel is van de totale negen miljard kilogram aan producten die Nutreco elk jaar maakt, is er volgens het bedrijf een groot potentieel om verder op te schalen met aantrekkelijke marges en draagt de nieuwe site bij aan de groei van deze prille industrie.

Pionier

De nieuwe faciliteit van Nutreco die zich toelegt op de productie van voedingsstoffen voor cellulaire landbouw is zowel voor het bedrijf, als voor de hele industrie een primeur. Deze nieuwe ontwikkeling is volgends Nutreco een manier waarop het bedrijf werkt aan zijn doel om de komende generaties te voeden en de wereldwijde voedselketen te verduurzamen. "We moeten de productiviteit blijven stimuleren en de ecologische voetafdruk in de waardeketen van dierlijke eiwitten verkleinen. Daarnaast moeten we eiwitten produceren uit steeds meer verschillende bronnen: dierlijk en alternatieve bronnen van eiwitten zoals plantaardige eiwitten, vlees of zeevruchten ontwikkeld uit dierlijke cellen en eiwitten geproduceerd door fermentatie", aldus David Blakemore, CEO van Nutreco.

“Onze investeringen en innovatie in de celgekweekte eiwitindustrie zijn slechts één manier waarop we de uitdaging aanpakken.” Het bedrijf heeft ook een samenwerking met het Nederlandse Mosa Meat voor de ontwikkeling van kweekvleesvoeder. Mosa Meat heeft al een fabriek die als doel heeft tienduizenden gekweekte hamburgers te produceren, een hoeveelheid die te vergelijken is met het vlees van enkele tientallen koeien. Het kweekvlees is echter nog niet commercieel verkrijgbaar in Nederland.

Kweekvlees op ons bord?

In slechts enkele landen zoals de Verenigde Staten en Singapore wordt kweekvlees op beperkte schaal aangeboden. In Europa is kweekvlees nog niet commercieel beschikbaar voor de consument, maar daar komt misschien binnenkort verandering in. De Franse start-up Gourmey is het eerste bedrijf dat een vergunning heeft aangevraagd om zijn laboratoriumgekweekte foie gras op de markt te brengen. Gourmey wil het product wereldwijd op grote schaal produceren. Nochtans staan niet alle landen te springen om kweekvlees op de Europese markt te brengen. Zo noemen onder meer Italië, Frankrijk en Oostenrijk het "een bedreiging van de authentieke productiemethode". En Hongarije, voorzitter van de raad van de Europese Unie, plant een vergadering in om het fenomeen te bespreken. Volgens Hongarije kan gekweekt vlees "schade brengen aan culinaire tradities".



Uitgelicht

Italië verbiedt productie en verkoop van kweekvlees

nieuws

Italië heeft de productie en de verkoop verboden van vlees dat in een laboratorium wordt ontwikkeld uit dierlijke weefselcellen. Het is daarmee het eerste EU-land dat 'kweekvl...

17 NOVEMBER 2023

Lees meer

Bron: Eigen berichtgeving / VRT Nieuws

Beeld: Mosa Meat

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