nieuws

"Onderbenutte vis kan hoogwaardiger verwerkt worden"

nieuws

Er is meer potentieel weggelegd voor vissenkoppen, snijresten uit de visverwerkende industrie en ook aangelande ondermaatse vissen die niet voor menselijke consumptie mogen verkocht worden. Met behulp van een inkuilingstechniek, silage genaamd, kunnen nevenstromen uit de Belgische visserij gestabiliseerd worden zodat de hoogwaardige viseiwitten intact blijven tot aan de verdere verwerkingsstappen. Op die manier moeten uit de onderbenutte visproducten waardevolle en rendabele voederadditieven kunnen gewonnen worden. Dat blijkt uit een doctoraatsonderzoek bij ILVO en UGent.

19 APRIL 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:49

Lees meer over:
visserij



Er is meer potentieel weggelegd voor vissenkoppen, snijresten uit de visverwerkende industrie en ook aangelande ondermaatse vissen die niet voor menselijke consumptie mogen verkocht worden. Met behulp van een inkuilingstechniek, silage genaamd, kunnen nevenstromen uit de Belgische visserij gestabiliseerd worden zodat de hoogwaardige viseiwitten intact blijven tot aan de verdere verwerkingsstappen. Op die manier moeten uit de onderbenutte visproducten waardevolle en rendabele voederadditieven kunnen gewonnen worden. Dat blijkt uit een doctoraatsonderzoek bij ILVO en UGent.

Door de Europese wetgeving rond aanlandplicht waardoor het niet langer toegestaan is om ongewenste bijvangst terug in zee te gooien, is de hoeveelheid aan nevenstromen in de visserij toegenomen. Vandaag is het moeilijk om deze nevenstromen te valoriseren omdat vis razendsnel bederft, omdat de aanvoer ervan divers en onregelmatig is en omdat de hoeveelheden in België relatief beperkt zijn. Nochtans zitten ze vol waardevolle dierlijke eiwitten. Ook gaat het visafval uit de Belgische industrie, zoals koppen en andere snijresten, vandaag onbewerkt en tegen erg lage prijzen de grens over om te eindigen in biogascentrales.

Voor onderzoeker Mike Van ’t Land redenen genoeg om na te gaan of deze visproducten niet duurzamer en hoogwaardiger kunnen verwerkt worden. “Ze zijn immers een hoogwaardige bron van essentiële nutriënten”, legt Van ’t Land uit. Concreet stelde hij zich twee vragen: Is er niet meer te doen met de grotere hoeveelheid vis die momenteel verloren gaat? En is de toenemende vraag naar hoogwaardige ingrediënten in de sector van diervoeder een kans?

In zijn zoektocht ontdekte Van ’t Land dat dure procestechnologie, zoals extractie van biomoleculen, geen rendabele optie was voor het bewerken van de vis. Vissilage, een stabilisatietechniek waarbij viseiwitten worden behandeld met organisch zuur, bleek wel een technisch haalbare en economisch interessante piste. Het principe van vissilage is dat de visresten en de hele vis in een zure zuurstofarme omgeving worden gebracht. Mierenzuur vormt een belangrijk element in de silage.

“We stelden vast dat enzymen in het vismateriaal de eiwitten en vetten afbraken tot kleinere componenten, resulterend in een vloeibare ‘soep’ vol nutritionele elementen: eiwitten, peptiden, aminozuren, lipiden, glycerol, vetzuren en mineralen”, aldus Van ’t Land. Een nutritioneel hoogwaardig, maar nog vrij onstabiel en ‘nat’ product was het resultaat van dit proces.
“Diervoederproducenten wensen echter een stabiel en gedroogd product. Daarom is ook gewerkt op de latere verwerkingsstappen, zoals pasteuriseren en drogen tot een stabiel voederadditief. Uit onze proeven bleken deze stappen technisch haalbaar”, klinkt het veelbelovend.
Uit een socio-economische verkenning blijkt dat het eindproduct een plaats kan verwerven op de Belgische markt. “In vergelijking met vismeel heeft dit poeder weliswaar een minder efficiënte eiwitopname en een lagere houdbaarheid. Maar de experimenten tonen aan dat tot 50% van een hoogwaardig commercieel vismeel te vervangen is door een lokaal geproduceerde vissilage in garnalenvoeders, zonder effect op de groei”, beweert de doctoraatsonderzoeker. Volgens hem wordt er daarom niet gemikt op het vervangen van een hoogwaardig eiwitproduct zoals vismeel, maar op een low-cost voederadditief. “Vissilage kan dan gebruikt worden om verteerbaarheid, smaak en mondgevoel van voeders te verbeteren en tegelijkertijd extra maar lokaal geproduceerde eiwitten en vetten ter beschikking te stellen.”
Samen met verschillende stakeholders wordt momenteel gewerkt aan een businessplan om vissilage of andere gehydroylseerde viseiwitten te produceren in België. Zo’n lokale verwerking van nevenstromen uit de visserij kan heel wat teweeg brengen. Zowel de vissers als de visverwerkers zouden mogelijk zicht krijgen op een iets hogere prijs voor hun nevenstromen. De verschillende toepassingen in voeder kunnen dan weer een opstap zijn naar valorisaties van de vis-nevenstroom in menselijke voeding, als voedingsadditief of- ingrediënt. Tot slot kan nog onderzoek volgen rond de techniek van gecontroleerde enzymatische hydrolyse. Dan ontstaat er “fish protein hydrolysate”, een product met een hogere vraag én prijs in de markt, maar dat hogere investeringen vergt.

Beeld: ILVO

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