

- [Homepage](#)
- [Nieuws](#)
- "Ontwikkeling van kweekvlees zit in stroomversnelling"

nieuws

## "Ontwikkeling van kweekvlees zit in stroomversnelling"

nieuws

Het is intussen al vijf jaar geleden dat de Nederlandse hoogleraar Mark Post de kweekvleeshamburger van 200.000 euro voorstelde. Sindsdien heeft zich achter de schermen een enorme activiteit ontplooid met ambitieuze start-ups in Silicon Valley als hoofdrolspelers. Het Amerikaanse Just beweert dat het nog dit jaar een consumentenproduct van kweekvlees op de markt zal brengen. "De techniek is er, het is nu alleen nog een kwestie van toepassen", aldus CEO Josh Tetrick.

29 maart 2018 – Laatst bijgewerkt om 14 september 2020 14:44

Lees meer over:

- [onderzoek](#)
- [technologie](#)



Het is intussen al vijf jaar geleden dat de Nederlandse hoogleraar Mark Post de kweekvleeshamburger van 200.000 euro voorstelde. Sindsdien heeft zich achter de schermen een enorme activiteit ontplooid met ambitieuze start-ups in Silicon Valley als hoofdrolspelers. Het Amerikaanse Just beweert dat het nog dit jaar een consumentenproduct van kweekvlees op de markt zal brengen. "De techniek is er, het is nu alleen nog een kwestie van toepassen", aldus CEO Josh Tetrick.

Wereldwijd zijn de afgelopen jaren een tiental bedrijven opgericht die volop inzetten op het ontwikkelen en commercialiseren van kweekvlees uit stamcellen. Een van de voortrekkers is nog altijd de Nederlandse pionier Mark Post. Post richtte in 2016 met een partner Mosa Meat op, een bedrijf dat werkt aan een blauwdruk voor een proeffabriek van kweekvlees. De techniek die vleeskwekers gebruiken is ongeveer overal hetzelfde: stamcellen van een levend dier worden in een kweekvloeistof van suikers, aminozuren en vetten gelegd waarin ze zich vermeerderen en spiervezels vormen.

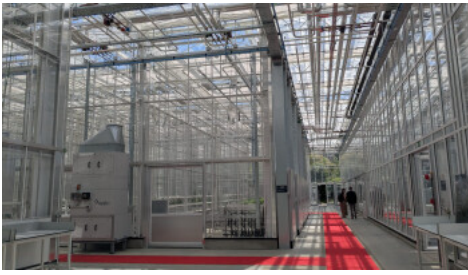
De eerste horde die genomen moet worden om kweekvlees als product op de markt te brengen, is opschaling. Voor zijn presentatie in Londen kweekte Post 20.000 spiervezeltjes op in petrischaaltjes, die hij aan elkaar plakte tot een hamburger. Een kostbaar en arbeidsintensief proces. Om dat proces op grote schaal te kunnen uitvoeren, denkt Post aan de inzet van bioreactoren: grote tanks waarin de cellen kunnen groeien. Een bioreactor van 25.000 liter kan jaarlijks 350.000 kilo vlees produceren, rekent Post voor. "Genoeg voor de jaarlijkse vleesconsumptie van tienduizend Europeanen."

Volgens insiders zou het nog minstens drie jaar duren vooraleer kweekvleesproducten op de markt zullen komen. Het Amerikaanse Just denkt dat het nog sneller kan en beweert nog dit jaar een product op de markt te brengen. Dat zou wel eens ganzenlever kunnen zijn omdat levercellen gemakkelijker te kweken zijn dan spiercellen en gangbare ganzenlever een eerder duur product is en bovendien vaak wordt aangehaald als dieronvriendelijk, wat de concurrentie met kweekvlees vergemakkelijkt, zo klinkt het.

Just streeft ernaar dat een kweekvleesproduct hooguit 30 procent duurder mag zijn dan een conventioneel product. Uiteindelijk moet het goedkoper kunnen. "Stel je eens voor wat dat betekent", aldus Tetrick. "Dan wordt vlees ook bereikbaar voor mensen die het nu niet kunnen betalen. Dan kunnen we in de toekomst zelfs méér vlees eten."

**Bron:** De Morgen

### Gerelateerde artikels



nieuws

### [Nieuw serrecomplex van KU Leuven opent deuren naar uniek plantenonderzoek in Vlaanderen](#)

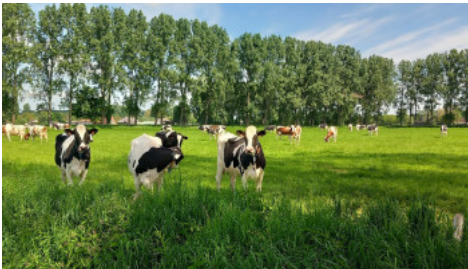
23 mei 2026



nieuws

### [Vlaamse durumtarwe lijkt op weg naar de internationale pastawereld. En daarmee Basta!](#)

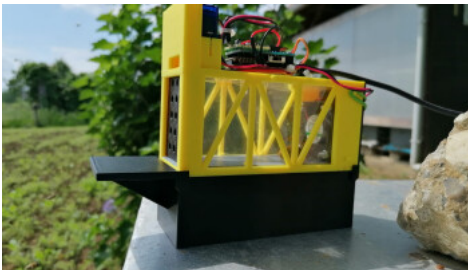
22 mei 2026



nieuws

### [Vlaanderen en Nederland vernieuwen samen meetrichtlijnen voor emissies uit veestallen](#)

10 mei 2026



nieuws

### [Leerlingen uit Lier ontwikkelen slimme AI-val tegen Aziatische hoornaar](#)

8 mei 2026



nieuws

### [Onderzoek doorpikt twijfel rond methaanreducerend voederen met gras en lijnzaad](#)

7 mei 2026



nieuws

["Als China exporteur van het nieuwe vlees wordt, kantelt de wereldmarkt"](#)

4 mei 2026



nieuws

[Waarom ontwikkelen sommige witblauw-kalveren pas later spieren?](#)

3 mei 2026



nieuws

[Bieden innovatieprojecten wel een bruikbare oplossing? Vlaanderen kiest voor strenge selectie](#)

30 april 2026



nieuws

[Projecten Interreg rond bodemzorg, AI en robotica versterken grensregio](#)

28 april 2026



nieuws

## [Minister Brouns bezoekt innovatieve 5G-landbouwtoepassingen op Proefhoeve Bottelare](#)

24 april 2026



[nieuws](#)

## [ILVO opent nieuwe testfabriek die veevoerders innovatiever en duurzamer moet maken](#)

24 april 2026



[nieuws](#)

## [Inagro moderniseert infrastructuur voor onderzoek in akkerbouw en groenten in openlucht](#)

23 april 2026



[nieuws](#)

## [Drones in de landbouw: VIVES Hogeschool toont potentieel tijdens studiedag](#)

3 april 2026

### **VILT vzw**

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

[Contacteer ons](#)

### **Contact**

- M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

### **Menu**

- [Steun ons](#)
- [Partners](#)
- [Opinie](#)
- [Wegwijs in de sector](#)

### **Volg ons op:**

- [screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)
  - [screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)
  - [screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws](https://www.instagram.com/vilt.nieuws)
  - [screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)
  - [screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social](https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social)
-

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

- [Privacy policy](#)
- [Copyright](#)
- [Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#) [Webdesign by Who Owns The Zebra](#)