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

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