

"Proefbuisvlees slechts een kwestie van tijd"

nieuws

Nederlandse celbiologen zijn erin geslaagd om uit stamcellen van varkens spierweefsel te laten groeien dat op termijn geschikt is voor consumptie. Onder leiding van professor Henk Haagsman, hoogleraar Vleeswetenschappen aan de universiteit van Utrecht, zoekt een team wetenschappers nu naar een procédé dat op industriële schaal kan worden toegepast. "Als we een deel van die productie kunnen vervangen door kweekvlees dan is dat niet alleen diervriendelijk, maar ook een zegen voor het milieu", klinkt het.

🕒 9 FEBRUARI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:59

Nederlandse celbiologen zijn erin geslaagd om uit stamcellen van varkens spierweefsel te laten groeien dat op termijn geschikt is voor consumptie. Onder leiding van professor **Henk Haagsman**, hoogleraar Vleeswetenschappen aan de universiteit van Utrecht, zoekt een team wetenschappers nu naar een procédé dat op industriële schaal kan worden toegepast.

Eigenlijk was het de Nederlander Willem Van Eelen die op het idee kwam om vlees in proefbuisjes te kweken. In 2000 nam hij een patent op in vitro meat en een paar jaar geleden trok het Nederlandse ministerie van Economie twee miljoen euro uit om het idee verder te ontwikkelen. "Gekweekt vlees is diervriendelijker en even voedzaam", zegt projectleider Henk Haagsman.

"De wereldbevolking consumeert elk jaar 240 miljard kilo vlees, dat in hoofdzaak geproduceerd wordt via intensieve veeteelt. Die activiteit veroorzaakt enorme hoeveelheden afvalwater, mest en broeikasgas. En dan zwijg ik nog over de landbouwcrisissen", aldus de Nederlandse professor. "Als we een deel van die productie kunnen vervangen door kweekvlees dan is dat niet alleen diervriendelijk, maar ook een zegen voor het milieu".

Maar zover zijn ze nog niet. "Met stamcellen uit volwassen varkensspieren zijn we er al in geslaagd om spiervezeltjes van een tweetal centimeter te kweken, die we daarna door elektrische stimulatie, training dus, in volume laten toenemen. Maar om dat principe op grote schaal toe te passen, hebben we stamcellen nodig die zich sneller en vaker kunnen delen. We zoeken nu al een tijdje in de richting van embryonale varkenscellen", aldus Haagsman. Een doorbraak is er nog niet, maar dat is slechts een kwestie van tijd, zo luidt het.

De vraag is natuurlijk hoe de consument zal reageren op vlees dat in een chemisch lab gekweekt is. Het klinkt niet echt appetijtelijk. "Dan moeten we ook stoppen met bier drinken en brood eten, want dat zijn ook producten op basis van schimmels en biochemische processen", zegt de Nederlandse

professor. "Bovendien is die steriele omgeving een voordeel: kweekvlees kan nooit besmet raken met virussen of bacteriën zoals bijvoorbeeld salmonella. En tot op zekere hoogte kunnen we ook zelf de voedingswaarde en het vetgehalte bepalen. Kweekvlees zal dus sowieso beter zijn voor hart en bloedvaten", aldus Haagsman.(MP)

Bron: Gazet van Antwerpen

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)