nieuws

# Proefbuisvlees worstelt met kostprijs en vleesstructuur

nieuws

Om de zoektocht naar in-vitrovlees te versnellen, beloofde de Amerikaanse dierenrechtenorganisatie PETA vier jaar geleden één miljoen dollar voor het labo dat als eerste proefbuiskip commercieel kan produceren. De deadline was juni 2012 maar is met een jaar uitgesteld, schrijft De Morgen. Wetenschappers claimen wel doorbraken, maar proefbuisvlees staat nog niet op punt.

2 JULI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:18

Lees meer over:
onderzoek

Om de zoektocht naar in-vitrovlees te versnellen, beloofde de Amerikaanse dierenrechtenorganisatie PETA vier jaar geleden één miljoen dollar voor het labo dat als eerste proefbuiskip commercieel kan produceren. De deadline was juni 2012 maar is met een jaar uitgesteld, schrijft De Morgen. Wetenschappers claimen wel doorbraken, maar de economische haalbaarheid en de typische vleesstructuur staan nog niet op punt.

In-vitrovlees wordt al enige tijd voorgesteld als het antwoord op de bezwaren tegen veehouderij en vleesconsumptie. De universiteiten van Oxford en Amsterdam becijferden dat in-vitrovlees de broeikasgasuitstoot door veehouderij met 96 procent doet dalen. Er zou 7 tot 45 procent minder energie nodig zijn en proefbuisvlees zou maar één procent van de hoeveelheid grond en vier procent van de hoeveelheid water vergen die een gangbaar stukje vlees nodig heeft.

De NASA was de eerste organisatie die een poging waagde met de bedoeling astronauten op lange missies te kunnen voeden met proefbuisvlees. Bio-ingenieur Morris Benjaminson van het Tour College te New York slaagde erin spierweefsel van goudvissen te doen groeien in een vat met rundsserum, een vloeistof uit het bloed van ongeboren kalveren die de groei van cellen bevordert.

Te weinig interesse en middelen verhinderden doorbraken op het vlak van smakelijkheid en economische haalbaarheid. Daarom beloofde PETA in 2008 één miljoen dollar aan het onderzoeksteam dat op 30 juni 2012 een stuk vlees zou kunnen produceren waar geen dier voor is gekweekt en geslacht. Deze prijs wakkerde de interesse van onderzoekers aan en maakte fondsen vrij. Vorige maand verstreek evenwel de deadline zonder aanduiding van een winnaar.
Bio-fysicus Gabor Forgacs van de Universiteit van Missouri maakt volgens PETA het meeste kans om volgend jaar bekroond te worden. Hij ontwikkelde een biologische 'printtechniek' waarbij stamcellen van verschillende soorten vlees clusters vormen en groeien dankzij een specifieke biologische vloeistof die eraan wordt toegevoegd. Forgacs is de eerste wetenschapper die in-vitrovlees heeft geproduceerd en geconsumeerd en hij ontwikkelt nu technieken voor commercialisering.
Aan dezelfde universiteit staat Nicholas Genovese volgens PETA het dichtst bij proefbuiskip. Voor PETA USA is dat een prioriteit aangezien in de VS één miljoen kippen per uur worden verorberd. Ook hij werkt met stamcellen die in een specifieke vloeistof in vaten worden gekweekt. Een eervolle vermelding krijgt vasculair fysioloog Mark Post van de Universiteit Maastricht. Hij werkt aan een hamburger met rundergehakt gemaakt uit stamcellen van een rund. Het stamcelmateriaal waar Post mee werkt komt via een klassieke biopsie uit het spierweefsel van een dood dier.
Volgens Post staat het project zo ver dat hij in oktober de eerste in-vitrohamburger in de pan kan leggen en laten proeven. De commercialisering zal echter niet voor 2013 zijn, maar eerder voor binnen vijftien jaar. Zo kost de productie van een echte hamburger met deze techniek zeker 250.000 euro.
Onderzoekers breken zich vooral het hoofd over de specifieke textuur en de smaak van vlees. "Vlees is een combinatie van spiervezels in een structuur van bindweefsel, vet, bloedvaatjes, zenuwen en meer. Dat geeft het zijn unieke smaak en mondgevoel", zegt professor dierlijke productie Stefaan De Smet (UGent) in de krant.
"Die structuur creëren, is een hele uitdaging. Ik verwacht dat in-vitrovlees eerder op gemalen vlees zal lijken dan op een volwaardige steak." Ook de economische haalbaarheid blijft volgens de professor een vraagteken, net zoals de houding van de consument ten aanzien van in een labo geproduceerd vlees uit stamcellen.

**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