

Puratos wil brood bakken op Mars

nieuws

Bakken we binnenkort brood op Mars? Binnenkort is misschien wat kort door de bocht. Maar onder meer bakkerleverancier Puratos en biergigant AB InBev investeren alvast in ruimteprogramma's om de mogelijkheden te onderzoeken. Ook al slagen ze niet in hun opzet, het onderzoek levert een schat aan informatie op over duurzame teelten.

🕒 11 DECEMBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:52

Lees meer over:
voedingsindustrie
onderzoek



Bakken we binnenkort brood op Mars? Binnenkort is misschien wat kort door de bocht. Maar onder meer bakkerleverancier Puratos en biergigant AB InBev investeren alvast in ruimteprogramma's om de mogelijkheden te onderzoeken. Ook al slagen ze niet in hun opzet, het onderzoek levert een schat aan informatie op over duurzame teelten.

Budweiser, het dochterbedrijf van AB InBev, is al sinds 2017 bezig met testen aan boord van het Internationaal Ruimtestation ISS. Daar bekijken ze wat de impact van minimale zwaartekracht is op de ontwikkeling van mout. De 'ruimtemout' willen ze opnieuw naar de aarde brengen en vergelijken met gedroogde gerst van hier. De bedoeling is om het bierproces op aarde te optimaliseren en zo duurzaam mogelijk te maken.

Ook Puratos, die producten levert aan bakkers en patissiers, heeft ambities om de ruimte te verkennen. In april van dit jaar kondigde het bedrijf aan dat het binnen 100 jaar brood wil bakken op Mars, voor het geval daar zich een kolonie mensen vestigt. Voor zijn ruimtemissie haalde Puratos al 6,5 miljoen euro op.

Het bedrijf werkt hiervoor samen met onder meer Urban Crop Solutions en het Vlaams Agentschap Innoveren en Ondernemen (VLAIO). Deze laatste kreeg onlangs groen licht om te starten met het SpaceBakery project, dat geleid wordt door Puratos. Omdat de bodem, atmosfeer en temperatuur op Mars niet geschikt is, kijken ze in de richting van containers. Samen ontwikkelden ze een simulatie-container om gewassen verticaal te telen.

De eerste resultaten zijn al een feit. "Intussen hebben we onze eerste tarwe geoogst", legt Filip Arnaut uit aan De Standaard. "Daarbij zijn we erin geslaagd om de tarwe te laten rijpen binnen de 60 dagen in plaats van de gebruikelijke 120. Dat scheidt

perspectieven om op te schalen en zo ons project rendabel te maken. Bovendien hadden we voor de oogst slechts vijf procent water nodig. In de vrije natuur is dat veel meer.”

Ook al faalt het Marsavontuur, de opgedane kennis zal Puratos op aarde goed kunnen gebruiken. Door de klimaatverandering wordt water een schaars product. Puratos is van plan om de onderzoeksresultaten te implementeren in de landbouw. “We willen graag een open platform bieden om innovatie in de voedingssector verder te stimuleren en andere bedrijven, nationaal en internationaal, aansporen om samen te werken”, aldus Arnaut.

Bron: De Standaard / Eigen verslaggeving

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