nieuws

Schaft de pot insecten, algen of kweekvlees?

nieuws

Onze eetgewoonten komen steeds meer onder druk te staan en vooral het overaanbod aan goedkoop vlees in het westen is een probleem, schrijft Metro. Op zoek naar alternatieven komt het dagblad uit bij insecten - naar schatting 1.400 soorten zijn eetbaar voor de mens - en algen die mens en dier kunnen voeden. Ook laboratoriumvlees uit stamcellen van dieren lijkt een optie.

24 AUGUSTUS 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:19

Lees meer over:
varia

Onze eetgewoonten komen steeds meer onder druk te staan en vooral het overaanbod aan goedkoop vlees in het westen is een probleem, schrijft Metro. Op zoek naar alternatieven komt het dagblad uit bij insecten - naar schatting 1.400 soorten zijn eetbaar voor de mens - en algen die mens en dier kunnen voeden. Ook laboratoriumvlees uit stamcellen van dieren lijkt een optie.
Een steeds grotere groep wetenschappers is volgens Metro overtuigd dat insecten de hoeksteen van ons dieet zullen vormen. Ze zijn een uitstekende eiwitbron en hun ecologische voetafdruk is veel kleiner dan die van vee. Insecten als krekels en sprinkhanen kunnen worden vermalen en verwerkt in voedingswaren.
De Nederlandse overheid investeerde onlangs één miljoen euro in onderzoek naar insectenkwekerijen. Voor het grootste deel van de wereldbevolking is het eten van insecten reeds de normaalste zaak van de wereld. Rupsen en sprinkhanen zijn populair in Afrika, Japanners zien wespen als een delicatesse en in Thailand staan vaak krekels op het menu. In Europa en de VS hebben insecten voorlopig nog een onsmakelijk imago.
Algen hebben als voordeel dat ze gekweekt kunnen worden in de oceaan, wat de druk op landbouwgrond verlicht. Zeewier is de snelst groeiende plant op aarde en het kan in ons eten verwerkt worden zonder dat we er ons bewust van zijn. Keuze is er in

overvloed want er zijn wereldwijd 10.000 verschillende soorten zeewier, die allemaal een verschillende smaak hebben.
Nederland heeft niet alleen veel belangstelling voor insecten als voedsel, maar ook voor kweekvlees. Tegen het einde van het jaar hopen Nederlandse wetenschappers de eerste 'proefbuishamburger' te maken. De Amerikaanse ruimtevaartorganisatie verrichtte als eerste onderzoek naar laboratoriumvlees. Meer dan tien jaar later promoten wetenschappers het als een efficiëntere en meer milieuvriendelijke manier om vlees op onze borden te toveren.

Bron: Metro

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