

Paleo krijgt kapitaalinjectie van 12 miljoen om productie eiwitten te commercialiseren

Het Belgische bedrijf Paleo heeft 12 miljoen euro opgehaald bij zes investeerders om hun ingrediënten, die vleesvervangers meer op vlees doen lijken, op industriële schaal te kunnen produceren en commercialiseren.

🕒 21 FEBRUARI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 21 FEBRUARI 2023 18:23

Lees meer over:
biotechnologie



Paleo is de start-up van voormalig Groen-politicus Hermes Sanctorum. Hun technologie wordt beschouwd als een mogelijke gamechanger om vlees- en visvervangers echter te doen lijken qua smaak, geur en gewaarwording. Via fermentatietechnologie maakt het bedrijf zes dierlijke eiwitten: rund, kip, varken, lam, tonijn en mammoet. Deze zes eiwitten kunnen vervolgens worden toegevoegd aan plantaardige vleesvervangers.

Eiwitten van gist

Het bedrijf maakt gebruik van precisiefermentatie waarbij een stukje DNA aan gist wordt toegevoegd in het labo. Dat doet de vraag rijzen of Paleo zich aan genetische modificatie waagt, wat in de Europese Unie omstreden en strikt gereguleerd is. In een interview aan de krant De Tijd maakt Sanctorum zich sterk dat zijn producten gmo-vrij zijn. “Het vernuftige van onze technologie is dat de gisten de dierlijke eiwitten maken en afgeven. Daarna kunnen we de gist en het eiwit makkelijk scheiden, om zo een zuiver eiwit overhouden”, zegt Sanctorum. “Zelfs met de gevoeligste methode vind je geen DNA meer in ons product.”



Wij denken dat we tegen 2025 plantaardige voedingsproducten met Paleo-ingrediënten op de markt kunnen brengen

Andy de Jong - medeoprichting en coo van Paleo

Het bedrijf werd pas twee jaar geleden opgericht. In de voorbije jaren werden er miljoenen geïnvesteerd in onderzoek en ontwikkeling. Met de kapitaalinjectie is Paleo klaar om de volgende sprong te wagen. De technologie opschalen en een wettelijke goedkeuring krijgen voor de belangrijkste afzetmarkten, staan eerst op hun agenda in de overgang naar commerciële productie. "Wij denken dat 2025 een geloofwaardige richttijd is om plantaardige voedingsproducten met Paleo-ingrediënten op de markt te brengen", aldus medeoprichter Andy de Jong. "We zijn blij met de belangstelling in ons ingrediëntenportfolio. We worden gecontacteerd door grote voedingsbedrijven die onze eiwitten willen testen in hun recepten."

Eten we binnenkort mammoet?

Een van de eiwitten die Paleo ontwikkelde is een mammoeteiwit. "Ik wou absoluut de eerste zijn om een mammoeteiwit te proeven, duizenden jaren nadat de dieren zijn uitgestorven", zegt Sanctorum in een interview met De Tijd. In samenwerking met het Centrum voor Paleogenetica in Stockholm werd uit een ruim een miljoen jaar oude tand de code voor myoglobine in mammoet gehaald. "Het mammoeteiwit is veel sterker qua smaak en aroma, wat het interessant maakt voor de voedingsindustrie. Niet alleen omdat mammoetproducten zullen scoren, maar ook omdat we met een kleinere hoeveelheid hetzelfde smaakeffect bereiken."



Uitgelicht

Gentse start-up Those Vegan Cowboys maakt eerste kaas in laboratorium

nieuws

Those Vegan Cowboys, een start-up in Gent, is erin geslaagd kaas te produceren zonder dat daar een dier aan te pas kwam. De kaas kwam tot stand in een laboratorium waar door f...

🕒 20 DECEMBER 2022

[Lees meer](#)

Bron: De Tijd, eigen berichtgeving

Beeld: Paleo

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra