

# Vervotte verdiept zich in Columbus-eieren

nieuws

Bij diervoederproducent Vanden Avenne in Ooigem had donderdag een lezing plaats over het 'Ei van Columbus'. Dit nutritioneel gemanipuleerde ei heeft een ideaal vetzuurgehalte en beperkt volgens de producenten het risico op kankers, hart- en vaatziekten, obesitas, diabetes en depressies. Over enkele maanden komen ook braadkippen op de markt met een ideaal vetzuurgehalte en over enkele jaren varkens- en rundvlees. Eén van de toehoorders was Vlaams minister van Volksgezondheid Inge Vervotte.

🕒 9 MAART 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:56

Bij diervoederproducent Vanden Avenne in Ooigem had donderdag een lezing plaats over het 'Ei van Columbus'. Dit nutritioneel gemanipuleerde ei heeft een ideaal vetzuurgehalte en beperkt volgens de producenten het risico op kankers, hart- en vaatziekten, obesitas, diabetes en depressies. Over enkele maanden komen ook braadkippen op de markt met een ideaal vetzuurgehalte en over enkele jaren varkens- en rundvlees. Eén van de toehoorders was Vlaams minister van Volksgezondheid Inge Vervotte.

De Columbaseieren bevatten een evenwicht tussen de omega 6 en omega 3-vetzuren. Dat zijn essentiële vetzuren die het lichaam niet produceert en door de voeding worden opgenomen. Het vetzuurevenwicht dat historisch in eieren aanwezig was, werd met de industrialisatie van de eierproductie verstoord. Volgens eierproducent Belovo beperkt de consumptie van het Columbus-ei het risico op kankers, hart- en vaatziekten, obesitas, diabetes en depressies.

Het Columbus-ei werd in 1997 in samenwerking met Vanden Avenne ontwikkeld. Bij de productie ervan staat het kippenvoer, dat bestaat uit granen en groen, centraal. Dat voeder komt overeen met wat kippen in een ver verleden aten. De vaststelling dat de menselijke genen de laatste tienduizend jaar niet wijzigden, maar het voedingspatroon van de mens wel, ligt aan de basis van de ontwikkeling van het ei.

De vinding wordt momenteel naar heel Europa, de VS, Australië en Japan uitgevoerd. Naast het ei worden vloeibare en diepgevroren bewerkingen in Sint-Eloois-Vijve en Bastenaken geproduceerd. Over zes maanden komen braadkippen met een ideaal vetgehalte op de markt en over twee jaar varkensvlees. Op termijn wil men ook rundvlees met een ideale vetcombinatie produceren. Naast het preventieve gezondheidsaspect van de Belovo-eieren was minister Vervotte vooral geïnteresseerd in de curatieve gezondheidsaspecten.

**Meer informatie:** [Columbus-eieren](#)

**Bron:** Belga

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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