

Virussen gaan listeria-bacterie te lijf

nieuws

In Wageningen opende het bedrijf EBI Food Safety donderdag de eerste westerse fabriek die bacteriofagen levert aan de voedingsindustrie. Bacteriofagen zijn kleine virussen die alleen bacteriën infecteren. De bacterievreters zijn interessant omdat ze onschadelijk zijn voor mens, dier en milieu. Zo zal het bedrijf vanaf juli fagen aan bedrijven in de EU en de VS leveren die voedingsmiddelen beschermen tegen besmetting met de listeria-bacterie.

🕒 11 MEI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:57

□
In Wageningen opende het bedrijf EBI Food Safety donderdag de eerste westerse fabriek die bacteriofagen levert aan de voedingsindustrie. Bacteriofagen zijn kleine virussen die alleen bacteriën infecteren. De bacterievreters zijn interessant omdat ze onschadelijk zijn voor mens, dier en milieu. Zo zal het bedrijf vanaf juli fagen aan bedrijven in de EU en de VS leveren die voedingsmiddelen beschermen tegen besmetting met de listeria-bacterie.

Besmette voeding kan listeriose veroorzaken, een voedselvergiftiging die in een kwart van de gevallen fataal afloopt. Vooral mensen met een verzwakt immuunsysteem lopen een verhoogd risico en tijdens een zwangerschap kan listeriose een miskraam veroorzaken. Het is erg moeilijk om een bedrijf volledig Listeria-vrij te houden. Bij rauw en kant-en-klaar vlees, vis, gevogelte, schaaldieren en zuivelproducten treden soms problemen op. Bij ontdekking van Listeria zijn de financiële gevolgen voor de voedselproducent groot: het hele lot wordt vernietigd.

Toevoeging van melkzuur in combinatie met de juiste verpakkingsmethode beperkt het risico tot een minimum, maar onderzoekers zijn niet gestopt met zoeken naar betere technieken. In navolging van de geneeskunde die al langer onderzoekt hoe fagen het gebruik van antibiotica kunnen verminderen, is nu ook de voedingsindustrie op de kar gesprongen.

De productie van grote hoeveelheden bruikbare bacteriofagen is geen sinecure. Tot voor kort was de productie ervan erg duur en niet geschikt voor de levensmiddelenindustrie. Maar EBI Food Safety heeft een veel goedkoper productieprocédé voor de Listeria-bacterie ontwikkeld. Het bedrijf wil de mogelijkheden van faagtechnologie nog uitbreiden. Zo werkt het aan fagen die Salmonella- en Campylobacter-besmettingen moeten voorkomen.

Er is geen wetgeving in verband met het gebruik van bacteriofagen in voeding. Sommige landen classificeren fagen als een technisch hulpmiddel. In de VS is het wachten op de goedkeuring van

fagen als GRAS (generally recognized as safe). Producten met dat label mogen zonder problemen gebruikt worden in de voedingsindustrie.

Bron: De Standaard

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