nieuws

Vleesgigant Cargill investeert in namaakvlees

nieuws

Het Amerikaanse grondstoffenconglomeraat Cargill gaat investeren in Memphis Meats, een startup die technologie ontwikkelt om namaakvlees te creëren op basis van zichzelf reproducerende dierlijke cellen. Het gaat om één van de allereerste grote investeringen van een bedrijf uit de “traditionele” vleessector in de opkomende “namaakvleessector”, die vlees wil maken dat minder schadelijk is voor het milieu en waar geen dieren voor hoeven geslacht te worden. “We willen dit product kunnen aanbieden voor mensen die bezorgd zijn om bijvoorbeeld dierenwelzijn”, zo klinkt het bij Cargill.

24 AUGUSTUS 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:41

Lees meer over:
voedingsindustrie
technologie



Het Amerikaanse grondstoffenconglomeraat Cargill gaat investeren in Memphis Meats, een startup die technologie ontwikkelt om namaakvlees te creëren op basis van zichzelf reproducerende dierlijke cellen. Het gaat om één van de allereerste grote investeringen van een bedrijf uit de “traditionele” vleessector in de opkomende “namaakvleessector”, die vlees wil maken dat minder schadelijk is voor het milieu en waar geen dieren voor hoeven geslacht te worden. “We willen dit product kunnen aanbieden voor mensen die bezorgd zijn om bijvoorbeeld dierenwelzijn”, zo klinkt het bij Cargill.

Net zoals onder meer in Nederland wordt ook in de Verenigde Staten druk werk gemaakt van een nieuwe generatie vleesvervangers die zo goed gemaakt zijn dat ze zowel qua smaak als qua textuur en vorm nog nauwelijks te onderscheiden zijn van echt vlees. Recent raakte bekend dat Impossible Foods bij een grote investeringsronde onder meer Bill Gates wist te strikken. Nu blijkt dat ook grondstoffengigant Cargill gelooft in namaakvlees: het stapt in Memphis Meats, een startup die technologie ontwikkelt om namaakvlees te creëren op basis van dierlijke cellen.

“Dit is een andere manier om vlees te kweken”, aldus Cargill, dat wereldwijd één van de grootste producenten van vlees is. “We willen dit product in ons gamma voor mensen die begaan zijn met dierenwelzijn.” Momenteel duurt het hele proces drie tot zes weken. Er worden cel-samples genomen van echte dieren. Wetenschappers isoleren vervolgens cellen die in staat zijn om zichzelf te vermenigvuldigen en voegen zuurstof en nutriënten toe om spierweefsel te creëren. Daarvan worden balletjes, hamburgers of kippenreepjes gemaakt. Uit een enquête blijkt dat ongeveer een derde van de Amerikanen bereid zou zijn om geregeld namaakvlees te eten. De helft zou namaakvlees op basis van dierlijke cellen verkiezen boven vleesvervangers op basis van soja.

Bron: Wall Street Journal

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