nieuws

"Voorlopig ziet kunstvlees er nogal blubberig uit"

nieuws

De biefstuk op je bord is verantwoordelijk voor evenveel broeikasgassen als een autorit van 70 kilometer. Dat was de boodschap van een studiedag die het voorbije weekend werd georganiseerd door het Ecologisch Vegetarisch Alternatief in samenwerking met de Universiteit Gent. Gastspreker Henk Haagsman van de universiteit van Utrecht werkt aan een alternatief: kunstvlees. "Voorlopig ziet het er nogal blubberig uit", antwoordde de professor toen iemand in de aula vroeg hoe kunstvlees smaakt.

19 NOVEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

De biefstuk op je bord is verantwoordelijk voor evenveel broeikasgassen als een autorit van 70 kilometer. Dat was de boodschap van een studiedag die het voorbije weekend werd georganiseerd door het Ecologisch Vegetarisch Alternatief in samenwerking met de Universiteit Gent. De Nederlandse professor Henk Haagsman van de universiteit van Utrecht werkt aan een alternatief: kunstvlees. "Voorlopig ziet het er nogal blubberig uit", antwoordde de professor toen iemand in de aula vroeg hoe kunstvlees smaakt.

Niet meteen om van te watertanden dus, maar kunstvlees is dan ook nog niet voor morgen. Het Vitro Meat Consortium, een samenwerking tussen een aantal bedrijven en drie Nederlandse universiteiten waarvan professor Haagsman onderzoeksleider is, is nog volop bezig met de ontwikkeling van kweekvlees, zoals Henk Haagsman het kunstvlees zelf liever noemt. Haagsman, een biochemicus die al dertig jaar aan de faculteit diergeneeskunde werkt, is begaan met mens, dier en milieu. "Ongelooflijk hoeveel stress het vee de laatste tien jaar heeft", vertelt hij. "Dat zorgt voor heel wat dierenleed, maar tast ook de kwaliteit van de producten aan. Zeker in Nederland, waar het vlees heel goedkoop is en de toestand nog erger is dan elders".

Volgens de professor is de huidige vleesproductie ook niet erg milieuvriendelijk. "De wereldwijde voedselproductie neemt drie kwart van het watergebruik in beslag, meer dan een derde van het landgebruik en een vijfde van het energiegebruik", zegt

Haagsman. "En denk eens aan de gevolgen voor het milieu van specifiek dierlijke producten: ontbossing, CO2-productie, overproductie van methaan en stikstofoxyde, enzovoort". Bovendien verloopt die vleesproductie ook economisch niet altijd even proper. Zo beheersen vier bedrijven meer dan tachtig procent van de Amerikaanse markt voor rundvleesverwerking.

"Ik wil streven naar een situatie die beter is voor de dieren én de kwaliteit van de producten", zegt Henk Haagsman. Daardoor kwam hij op het idee om kunstvlees te maken. Vlees dat niet van een levend dier komt, maar opgekweekt wordt in een laboratorium. "Bedenk maar eens welke voordelen dat zou hebben", vertelt hij. "Geen dierenleed meer, geen overdracht van infectieziekten meer en een duurzame productie. Bovendien hebben we de kwaliteit van het vlees dan beter onder controle. We kunnen dan bijvoorbeeld ook vlees met een verhoogde voedingswaarde maken of met specifieke eetkwaliteiten".

Het principe van kunstvlees is simpel: stamcellen opkweken tot spierweefsel. Maar dat is makkelijker gezegd dan gedaan. Tot nu toe zijn er alleen embryonale stamcellijnen gevonden van mensen, apen en muizen, maar niet van varkens, waarmee het consortium aan de slag wil. Het is dus nog zoeken naar de stamcellen, en dan naar methodes om hen en masse te laten specialiseren in spierweefsel.

"Het zal ook wel even zoeken zijn naar een manier om die spiercellen dan de juiste smaak en textuur te geven. In vlees zit namelijk ook bijvoorbeeld vet dat de smaak bepaalt", zegt Haagsman. "En eens ons kweekvlees op punt is, moeten we het nog tegen een concurrentiële prijs op de markt kunnen brengen. Wij krijgen voorlopig niet de massa's subsidies die de vleesindustrie wel krijgt".

Nog even wachten dus voor er een kunstmatig varkenshaasje op uw bord ligt. Al wilde iemand in de aula het onderzoek wel een duwtje in de rug geven. "Als er nog geen stamcellijnen van varkens gevonden zijn en wel van mensen, waarom gebruikt u die dan niet?", merkte die op. "Welja", antwoordde Haagsman, "dan kan u een stukje uit uw been snijden en op basis daarvan uw eigen vlees opkweken. Autokannibalisme heet dat en als onze technieken op punt staan zal het perfect mogelijk zijn".(KS)

Bron: De Morgen

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