nieuws

Waarom insectenburgers (nog) niet aanslaan

nieuws

Sinds kort groeit in onze streken de interesse om insecten te eten, maar de verkoop van deze producten scheert nog geen hoge toppen. Daarom onderzocht professor Xavier Gellynck van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen aan de UGent of Belgen wel klaar zijn om insecten te eten. Wat blijkt? Emoties en smaak spelen een belangrijke rol. Een goed geïnformeerde consument staat meer open voor insectenburgers en vindt deze ook gezonder.

9 AUGUSTUS 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:36

Lees meer over:
consument



Sinds kort groeit in onze streken de interesse om insecten te eten, maar de verkoop van deze producten scheert nog geen hoge toppen. Daarom onderzocht professor Xavier Gellynck van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen aan de UGent of Belgen wel klaar zijn om insecten te eten. Wat blijkt? Emoties en smaak spelen een belangrijke rol. Een goed geïnformeerde consument staat meer open voor insectenburgers en vindt deze ook gezonder.

Sinds enkele jaren groeit in onze streken de interesse om insecten te benutten voor heel wat toepassingen, gaande van het opwaarderen van organische afval- en reststromen tot voeder voor vee- of huisdieren of zelfs voeding voor de mens. Insecten zijn immers een hoogwaardige bron van eiwitten, energie, vetten en mineralen. Daarenboven is het eten van insecten een duurzaam alternatief voor vlees en traditioneel veevoeder als soja.

Afgeleide producten van insecten, zoals insectenburgers, zijn dan ook sinds kort terug te vinden in onze winkelrekken. Toch scheert de verkoop van deze producten met insecten nog geen hoge toppen, waardoor ze er vaak weer uitvliegen. Zo zijn er nog enkele knelpunten, bijvoorbeeld op vlak van wetgeving. In afwachting van een vernieuwing en harmonisatie van de Europese wetgeving inzake nieuwe voedingsmiddelen is er in België momenteel een gedoogbeleid om slechts een tiental insectensoorten voor voedsel te gebruiken. Hierin vervullen we wel al een pioniersrol binnen Europa. Verder is de kweek van insecten nog steeds erg arbeidsintensief, waardoor ze niet gemakkelijk op grote schaal te produceren zijn en bijgevolg zijn ze ook redelijk duur.

Misschien ligt het grootste knelpunt wel tussen de oren van de consument? Om af te tasten of Belgen klaar zijn om insecten te eten, werd een studie uitgevoerd onder leiding van professor Xavier Gellynck van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen aan de UGent. “Joachim Schouteten onderzocht in zijn doctoraat wat een testpubliek van bijna 100 Belgische jongeren vond van een insectenburger”, aldus professor Gellynck. “Hiervoor ontwikkelde hij het zogenaamde EmoSensory® Wiel, een interactieve tool waarop je voor elk product emoties kan aanduiden, maar ook bepaalde sensorische eigenschappen zoals nasmaak, sappigheid en kleur.”

Emoties en sensorische eigenschappen worden immers steeds belangrijker voor de beoordeling van voedingsproducten en hiermee weten producenten tot in detail hoe consumenten hun product ervaren. “Uit onze testen bleek dat jongeren die een insectenburger proefden zonder enige informatie deze een pak minder lekker beoordeelden dan een conventionele vleeshamburger”, vertelt Xavier Gellynck. “In de test moesten ze ook aangeven hoe ze zich voelden bij het eten van een insectenburger. Daarbij kwamen via het EmoSensory® Wiel angst en wantrouwen naar voren als meest doorslaggevende emoties”.
Professor Gellynck: “Daarnaast vonden ze de burger ook te droog in vergelijking met een hamburger van vlees. Naast smaak zijn eigenschappen als textuur, sappigheid en mondgevoel ook van zeer groot belang in de waardering van een bepaald vleesproduct. Dit wordt een steeds belangrijker aandachtspunt voor producenten.”
Verrassend genoeg kreeg de insectenburger een betere score toen de jongeren geïnformeerd werden over wat ze precies aan het eten waren: een burger met daarin 31 procent meelwormen. Dit is één van de tien insectensoorten die gedoogd worden in België. “Bovendien gaven we ze achtergrondinfo: we legden hen uit dat insecten een volwaardige bron van proteïnen zijn, dat ze een duurzame alternatieve voedingskeuze vormen en goedgekeurd zijn voor consumptie door de mens”, aldus Gellynck.
“We zagen bijgevolg dat het wantrouwen van de proefpersonen verminderde toen ze beter geïnformeerd werden. Producenten van insectenburgers vermelden dus best duidelijk wat hun burgers bevatten en wat de voordelen zijn van insecten eten. Bovendien vond ons proefpubliek de insectenburger ook gezonder dan een hamburger met vlees. Dat opent eveneens mogelijkheden voor de marketing van voeding met insecten”, besluit de Gentse professor.
Meer info: UGent-Crelan leerstoel landbouwinnovatie

Bron: UGent-Crelan leerstoel landbouwinnovatie

Beeld: faculteit Bio-ingenieurswetenschappen UGent

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