nieuws

Wat eten we... binnen 100 jaar?

nieuws

Onze voedingsgewoontes veranderen, dat is niets nieuw. Pakweg 100 jaar geleden aten we ook al anders dan we nu doen. Maar hoe zal ons eetpatroon er binnen 100 jaar uitzien? De Morgen boog zich over enkele voedseltrends van de toekomst. Over één ding zijn experten het alvast eens: het zal duurzamer en gezonder moeten.

6 JANUARI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:52

Lees meer over:
wereld
voedingsindustrie
technologie
milieu



Onze voedingsgewoontes veranderen, dat is niets nieuw. Pakweg 100 jaar geleden aten we ook al anders dan we nu doen. Maar hoe zal ons eetpatroon er binnen 100 jaar uitzien? De Morgen boog zich over enkele voedseltrends van de toekomst. Over één ding zijn experten het alvast eens: het zal duurzamer en gezonder moeten.
In de toekomst zullen insecten en algen steeds meer op ons bord belanden. Vandaag zijn ze nog niet zo goed ingeburgerd als sommigen zouden willen. Insecten worden vaak verweten smakeloos te zijn en ook voor algen trekken we onze neus op. Al zijn beide wel een bron van eiwitten en is de productie ervan een pak milieuvriendelijker.

Ook voor kweekvlees ziet het er goed uit. Miljardairs als Bill Gates van Microsoft en Jeff Bezos van Amazon investeren er op los als het over kweekvlees gaat. Ook grote vleesbedrijven springen mee op de kar. Wist je trouwens dat Winston Churchill al in 1931 voorspelde dat kweekvlees een toekomst had? Maar zo'n vaart loopt het vandaag nog niet want de productie is vooralsnog vrij duur en het is nog wat zoeken naar de juiste smaak en textuur. Maar het is veilig om te stellen dat het eraan komt.

Maar zullen vleesvervangers de rol van vleesalternatief tegen dan nog niet overgenomen hebben? De laatste jaren hebben die een spectaculaire groei gekend, denk aan de groenteburgers, veggie gehaktballen of de hamburgers van onder meer Beyond Meat die meer dan alleen de vegetarische harten veroveren.

Wat valt er dan te zeggen over futuristisch eten? Dankzij technologieën als 3D-printing, nutraceuticals en nanotechnologie komt ook dat steeds dichterbij. Goed, vandaag kan je nog geen pak friet uit een 3D-printer halen, maar er zijn al toepassingen bekend zoals bijvoorbeeld roosjes van broccolipuree die boordevol vitaminen en mineralen zitten.

Nutraceuticals, een samentrekking van nutrition en farmaceuticals, leggen zich toe op stoffen die naast voedingswaarde ook een medisch effect hebben. Omega-3 uit vis, bijvoorbeeld, wordt toegevoegd aan etenswaren waarin die stof niet voorkomt. Deze 'functional foods' kennen een enorme groei, maar zijn tegelijk omstreden. Want als je gezond eet, krijg je toch vanzelf alle gezonde stoffen binnen die je nodig hebt? Maar het kan in specifieke gevallen wel zijn nuttig zijn.

Ook van nanotechnologie wordt veel verwacht. Met deze technologie is het bijvoorbeeld mogelijk om mayonaise voller te doen smaken zonder vet toe te voegen, of andere etenswaren zouter te maken zonder zout toe te voegen. Ook voedselbederf kan ermee tegengegaan worden. Vandaag is het een verhaal dat zich vooral in het labo afspeelt. De voedingswereld zelf kijkt er met argusogen naar en wil geen stigma zoals de genetische gemodificeerde gewassen krijg. Het is bovendien nog niet wetenschappelijk bewezen dat de nanodeeltjes geen gezondheidsrisico's met zich meebrengen.

De nanotechnologie kan ook in de landbouw toegepast worden. Denk aan piepkleine sensoren die meten of planten genoeg water en voeding krijgen of nanodeeltjes die voor precisiebemesting ingeschakeld worden. Deze nieuwe technieken worden beschreven in het boek Future Foods van David Julian McClements, hoogleraar voedingswetenschappen aan de universiteit van Massachusetts. Hij beschrijft velden die bewerkt worden door autonoom rijdende tractoren die genetisch gemodificeerd zaaigoed zaaien, die een maximale opbrengst garanderen. De bestuiving wordt uitgevoerd door minidrones en sensoren bewaken de groei. De oogst komt dan weer voor rekening van robots die precies weten wat het perfecte moment is om te oogsten.

Toekomstmuziek, denk je? Volgens McClements zijn de voortekenen er al. In Californië werd vorig jaar Iron Ox gelanceerd, een boerderij die volledig door robots en artificiële intelligentie gestuurd werd. De productie zou dertig keer meer zijn dan dat van een traditioneel landbouwbedrijf.

Wat er binnen 100 jaar op ons bord mag belanden, het zal in belangrijke mate bepaald worden door de keuzes die we zelf maken in de komende jaren voor ons voedselsysteem. Volgens een commissie van internationale experten is doorgaan zoals nu geen optie omdat we roofbouw plegen op de aarde. Onze voedselproductie draagt voor een kwart bij aan de uitstoot van broeikasgassen. De landbouwgronden en de biodiversiteit krijgen het zwaar te verduren door de klimaatopwarming. Vandaag zijn ruim 800 miljoen mensen ondervoed en ongeveer 2 miljard overvoed, met alle gezondheidszorgen en -kosten van dien.

Daarom pleit de commissie voor een 'Great Food Transformation', voor duurzame landbouw en een gezonder voedingspatroon met respect voor de aarde. Amper rood vlees, een klein beetje kip, vis en zuivel, bijna geen suiker en vet, maar vooral veel groenten, noten, zaden, granen en fruit.

Bron: De Morgen

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