

Wat is voedselpotentieel zeewier/microalgen in Europa?

nieuws

In een nieuw Interreg 2 Zeeën-project, met de naam ValgOrize, gaan 12 partners uit België, Nederland, Frankrijk en Groot-Brittannië op zoek naar hoe op een duurzame manier zeewier en microalgen kunnen gekweekt worden die geschikt zijn voor voedseltoepassingen op de Europese markt. Het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) coördineert het onderzoek, dat met name op zoek gaat naar toepassingen met consistente kwaliteit en een aantrekkelijk smakenpallet.

16 APRIL 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 15 FEBRUARI 2021 15:08

Lees meer over:

[onderzoek](#)

[varia](#)



Door een gebrek aan kennis over de smaak van algen, aan betrouwbare aanvoer en aan kennis van wat de Europese consument lust, wordt het potentieel van zeewieren en microalgen, die nochtans een belangrijke rol kunnen spelen in het voedselvraagstuk, momenteel nauwelijks benut in Europa. “Europa wil duurzame voedselproductie, voedselproducenten willen een consistente en betrouwbare aanvoer van grondstoffen en consumenten willen voedsel dat goed smaakt”, vertelt coördinator Johan Robbens van ILVO. “Mits een betere kennis over de kweek en de smaak, passen algen perfect in dat plaatje.”

Terwijl wereldwijd ongeveer 90 procent van de algen gebruikt wordt voor voedseltoepassingen, is dat in Europa amper 9 procent. Nochtans bevatten algen veel essentiële componenten (eiwitten, aminozuren, vetzuren, koolhydraten ...), en kunnen ze vers of gedroogd gegeten worden. In Europa worden algen echter voornamelijk geassocieerd met biobrandstoffen en voeder. Bovendien is over de smaak, textuur, kleur en het aroma van algen nog maar weinig gekend.

De komende drie jaar zullen de projectpartners van ValgOrize het smaakprofiel van populaire soorten zeewier en microalgen analyseren en karakteriseren. ILVO zal daarvoor een smaakpanel opleiden. “Dat panel wordt getraind om verschillende smaken en geuren te onderscheiden in verschillende intensiteiten”, verduidelijkt Geert Van Royen (ILVO). “Uiteindelijk zal het zowel algenpoeders als afgewerkte algenproducten profileren én karakteriseren.”

Tevens zal onderzocht worden welke invloed bepaalde algenstoffen (aminozuren, polysachariden ...) uitoefenen op kleur, geur, smaak of mondgevoel, en aansluitend in welke mate die factoren tijdens de kweek kunnen beïnvloed worden met het oog op optimalisatie van de smaak. Onder meer de effecten van turbulentie, licht en nutriënten in het kweekwater zullen nagegaan worden.

Naast de smaakparameters zullen de onderzoekers ook de chemische en microbiële veiligheid en de nutritionele samenstelling van zeewieren en algen onder de loep nemen, en zullen ze testen hoe algen op een duurzame en kostenefficiënte manier gekweekt,

geogst, verwerkt, getransporteerd en voor langere tijd bewaard kunnen worden, zonder in te boeten aan kwaliteit. Tot slot zal nagegaan worden welke toepassingen er zijn voor voerder, en met name hoe algenreststromen van de voedingsindustrie eventueel kunnen gerecupereerd worden. Meer concreet zal ILVO bekijken of het toevoegen van algen in kippenvoeder invloed heeft op de groei van leghennen en vleeskippen en op de kwaliteit van het vlees en de eieren. De output van het hele project, dat zal lopen tot eind 2021, zal uiteindelijk uit drie onderdelen bestaan: een open kennisplatform over de mogelijkheden van lokale kweek, verwerking en opschaling, twee demo-productiesites (een voor zeewier en een voor microalgen), en een roadmap die investeerders duidelijkheid moet verschaffen hoeveel geld nodig is om de algenproductie op te schalen van pre-commerciële naar commerciële fase. In totaal zijn 12 projectpartners en 11 observer partners betrokken bij [ValgOrize](#). Aan Vlaamse zijde zijn de projectpartners ILVO en VITO. Het project is gesubsidieerd door het Interreg 2 Zeeën-programma 2014-2020, gefinancierd door het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling.

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: Europese Commissie






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](#)