nieuws

Wereldwijd belangstelling voor proeverij in-vitro vlees

nieuws

Volgende week wordt in Londen onder grote mediabelangstelling de eerste in-vitro hamburger geserveerd.

30 JULI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:22

Lees meer over:
onderzoek

Volgende week wordt in Londen onder grote mediabelangstelling de eerste in-vitro hamburger geserveerd. Professor Mark Post van de universiteit van Maastricht is er in geslaagd om een stuk vlees in het labo te kweken. Het prijskaartje is door het lange en dure proces nog navenant, maar Post gelooft dat het 'kweekvlees' voor een revolutie kan zorgen in de landbouw- en eetcultuur, schrijft De Morgen.
Van één karkas miljoenen keren meer vlees maken dan van een dier dat geslacht wordt voor zijn vlees. Daar heeft de Nederlandse professor Post zijn levenswerk van gemaakt. De milieu- en andere voordelen van het vermeerderen van stamcellen liggen voor de hand, maar het is een hele kunst om de structuur, kleur en smaak van vlees in een labo te kopiëren. "De zogenaamde 'Frankenburger' bestaat uit kunstvlees gekweekt met stamcellen van een dode koe", verduidelijkt De Morgen.
Samen met een PR-bureau zetten de professor en zijn anonieme sponsor - vermoedelijk een groot dierenliefhebber - een mediageniek event op in Londen om burgers te enthousiasmeren voor vlees uit een petrischaal. De onbekende rijke weldoener zal de eerste in-vitro hamburger mogen proeven. Een Britse topkok wordt ingehuurd om het evenement nog meer cachet te geven. Door de stunt hopen de wetenschappers nieuwe fondsen te kunnen aanboren zodat het kunstvlees zo snel mogelijk gecommercialiseerd kan worden.
Wanneer alles volgens plan verloopt, zullen we in de toekomst nog een beperkt aantal donordieren houden die we doden om er alle stamcellen uit te halen. Daar zou je dan ontzettend veel vlees mee kunnen maken. "De productie van labovlees heeft 99

procent minder land nodig dan gewoon vlees en 45 procent minder energie. Het zou ook 80 tot 90 procent minder broeikasgassen uitstoten", somt Post de voordelen op. Toch moet er nog één en ander uitgeklaard worden, zoals de aard van het groeiserum, het gevaar op besmetting van de stamcellen met kiemen, enz.

Bron: De Morgen / Het Laatste Nieuws

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