

Wetenschappers ontkrachten vier mythes over aquacultuur

nieuws

Gentse wetenschappers weerleggen tijdens een "Duurzame Visweek" aan de UGent vier mythes over aquacultuur. Veertig procent van de vis die dit jaar in de universiteitsrestaurants geserveerd wordt, heeft ondertussen een duurzaamheidslabel. Ze geven hun kijk op hete hangijzers zoals het kweken van zalm, antibioticagebruik bij kweekvissen, de consumptie van pangasius en de afhankelijkheid van import voor de Belgische visconsumptie.

© 5 NOVEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:28

Lees meer over:

visserij



Gentse wetenschappers weerleggen tijdens een "Duurzame Visweek" aan de UGent vier mythes over aquacultuur. Veertig procent van de vis die dit jaar in de universiteitsrestaurants geserveerd wordt, heeft ondertussen een duurzaamheidslabel. Ze geven hun kijk op hete hangijzers zoals het kweken van zalm, antibioticagebruik bij kweekvissen, de consumptie van pangasius en de afhankelijkheid van import voor de Belgische visconsumptie.

Kop van jut is doorgaans de kweekzalm, die tot vijf kilo wilde vis nodig zou hebben om één kilo zalm voort te brengen. "Ondertussen is dat aandeel gedaald tot de helft en is dat cijfer ook relatief, omdat de pellets onder meer ook viskoppen, ingewanden of fileerafval bevatten", zegt onderzoeker Mathieu Wille (Labo Aquacultuur UGent). "Maar ideaal is het niet, daarom is het ook beter om planteneterende vissen te kweken." Een innovatief voorbeeld is de kweek van "omegabaars", een planteneter die bovendien van nature omega3 aanmaakt. Een andere mythe draait rond het veelvuldige antibioticagebruik bij kweekvissen. "Kwekers zetten in op probiotica en werken met gesloten circuits, waardoor de kans dat ziektes binnenkomen heel klein wordt." Ook de keuze van vissoorten, hygiëne en verbeterde leefomgeving spelen een rol. Ten derde wordt op milieuvlak steeds meer vooruitgang geboekt, in Deinze bijvoorbeeld zal een bedrijf met het gezuiverde afvalwater van kweekvissen tomaten bevoeien.

Pangasius tot slot is en blijft ook voor de onderzoekers een moeilijk verhaal, maar de UGent volgt daarbij het WWF en schaart zich achter het ASC-label met vereisten rond waterkwaliteit en antibiotica. Dat laatste verwerpt klimaatbeweging Climaxi in een reactie, erop wijzend dat de labels niet transparant zijn en dat er geen rekening gehouden wordt met voedselkilometers en lokale tewerkstelling.

Jan Ruebens (vakgroep Mariene Biologie) wijst erop dat Belgen jaarlijks 24 tot 26 kilo vis eten, terwijl eigen vissers omgerekend 1,6 kilo vis per Belg vangen. "We zijn dus afhankelijk van import en kweek," klinkt het. De Gentse rector Anne De Paepe steunt de "Duurzame

Visweek" en wijst erop dat de UGent in haar beleid focust op duurzaamheid. Zo stijgt het aandeel duurzame vis in de Gentse universiteitsrestaurants dit jaar tot veertig procent.

Bron: Belga

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](#)