nieuws

Wordt eerste kunsthamburger in 2012 werkelijkheid?

nieuws

Nederlands bioloog Mark Post is ervan overtuigd dat de eerste kunsthamburger tegen september 2012 in de pan ligt.

19 DECEMBER 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:17

Lees meer over:
onderzoek
consument

Nederlands bioloog Mark Post is ervan overtuigd dat de eerste kunsthamburger tegen september 2012 in de pan ligt. Die hamburger bestaat uit vlees dat in het labo in een petrischaal werd gekweekt, zonder dat er dode dieren aan te pas komen. Hoewel het kunstvlees een oplossing zou kunnen zijn om de wereld te voeden, lijkt dat op dit moment nog weinig haalbaar: de eerste hamburger zal ongeveer 250.000 euro kosten.
In vitro of kunstvlees klinkt als namaak, maar volgens Post is het een echt dierlijk vleesproduct, hoewel het nooit deel heeft uitgemaakt van een levend dier. Het is ontstaan uit stamcellen uit slachtafval. Die worden gevoed met een mengsel van suikers, aminozuren, lipiden, mineralen en alle andere stoffen die ze nodig hebben om op de juiste manier te groeien. Het resultaat van dit proces resulteert momenteel in bleke, spierachtige lapjes van ongeveer 2,5 centimeter lang en minder dan een centimeter breed.
Deze lapjes kunstvlees zijn zo dun dat ze bijna transparant zijn. “Als je zo’n 3.000 van die lapjes op elkaar plakt, kom je aan de eerste kunsthamburger ter wereld”, legt vasculair bioloog Post uit. Omdat deze hamburger in een academisch laboratorium wordt gekweekt door hoog opgeleid personeel, zal hij zeer duur zijn. Vooral ook omdat het procédé bestaat uit handwerk dat veel tijd en arbeid vraagt. Opdat de gekweekte lapjes kunnen groeien en sterker worden, moeten ze immers oefening krijgen zoals dat ook bij spieren het geval is.

Post is er zich bewust van dat het vlees voorlopig nogal onsmakelijk is. Bovendien is het momenteel kleurloos omdat het geen bloed bevat. Toch is de bioloog ervan overtuigd dat hij zijn kunstvlees dezelfde smaak en aanblik van echt vlees zal kunnen geven. “Daarvoor moeten de juiste hoeveelheden en soorten vet voor de smaak en misschien een beetje laboratoriumbloed voor de kleur en het ijzer toegevoegd worden”, klinkt het.
De Nederlander die verbonden is aan de universiteit van Maastricht hoopt ook dat de mogelijkheid om het product te manipuleren de wetenschap uiteindelijk in staat zal stellen om vlees gezonder te maken, bijvoorbeeld met minder verzadigde en meer onverzadigde vetten, of met meer voedingsstoffen. “Als we vlees in het labo maken, kunnen we met al die variabelen spelen en hopelijk gezonder vlees ontwikkelen”, zegt hij. “Met een koe of een varken heb je veel minder speelruimte.”

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