nieuws

Wordt voedselafval binnenkort nieuwe meststof?

nieuws

Wetenschappers hebben een nieuwe techniek ontwikkeld die voedsel- en groenafval omzet in meststoffen die gebruikt kunnen worden bij de teelt van groenten en fruit. Centraal in het systeem staat een vergistingsinstallatie, waarin micro-organismen het voedselafval omzetten in een digestaat met een interessante samenstelling. In Polen is al een eerste testinstallatie actief, in Noorwegen wordt een commerciële pilotinstallatie gebouwd in samenwerking met verschillende professionele tuinbouwers.

29 DECEMBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:38

Lees meer over:
energie
onderzoek



Wetenschappers hebben een nieuwe techniek ontwikkeld die voedsel- en groenafval omzet in meststoffen die gebruikt kunnen worden bij de teelt van groenten en fruit. Centraal in het systeem staat een vergistingsinstallatie, waarin micro-organismen het voedselafval omzetten in een digestaat met een interessante samenstelling. In Polen is al een eerste testinstallatie actief, in Noorwegen wordt een commerciële pilotinstallatie gebouwd in samenwerking met verschillende professionele tuinbouwers.
Anaerobe vergisting van organische reststromen is een technologie die in de Vlaamse landbouw al lang niet meer onbekend is, maar door juridische bepalingen inzake voedselveiligheid en technologische obstakels is het gebruik van het digestaat als bodemverbeteraar of meststof nog beperkt. Poolse wetenschappers namen dat laatste als uitgangspunt voor hun onderzoek en ontwikkelden een procedé voor het produceren van meststoffen op basis van voedselafval. Jaarlijks gaat in de EU naar schatting zo'n 88 miljoen ton voedsel verloren, of 20 procent van wat in Europa wordt geproduceerd.
Binnen het Food to Waste to Food-onderzoeksprogramma werd gezocht naar een geïntegreerd systeem om voedsel- en groenafval te recupereren als meststof voor gebruik in de glastuinbouw. Het digestaat van het vergistingsproces onderging een behandeling met aardwormen en werd gemengd met compost. Door de energieprestaties van de serre zo veel mogelijk te optimaliseren, kan een grote reductie van de CO2-uitstoot gerealiseerd worden, aldus de onderzoekers. Bovendien waren ook de prestaties van de gewassen die bemest werden met de experimentele meststof erg goed.
Meer info: Food to Waste to Food

Bron: Science for Environment Policy

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