

This is Google's cache of <https://www.wetenschapbegintmetverwondering.nl/artikelen/plantaardige-biefstuk-maak-jij-straks-thuis-je-eigen-stukje-vlees/>. It is a snapshot of the page as it appeared on 26 Oct 2019 06:30:00 GMT. The [current page](#) could have changed in the meantime. [Learn more](#).

[Full version](#) [Text-only version](#) [View source](#)

Tip: To quickly find your search term on this page, press **Ctrl+F** or **⌘-F** (Mac) and use the find bar.



[Home](#)
[Themas](#)
[Artikelen](#)
[Events](#)
[Vraag het de wetenschap](#)
[Contact](#)

[Home](#)
[Themas](#)
[Artikelen](#)
[Events](#)
[Vraag het de wetenschap](#)
[Contact](#)

Bitterballen, een kippenpootje of een plakje ham. De meeste mensen willen het niet missen. Toch neemt de vraag naar vleesvervangers toe. Omdat er geen dieren voor gedood hoeven te worden of om het milieu te sparen. Atze Jan van der Goot is hoogleraar duurzame eiwittechnologie aan de universiteit van Wageningen. Hij ontwikkelt een machine om biefstuk van planten te maken.

Wat zit er precies in deze plantaardige biefstuk?

“Sojabonen, tarwegluten, water en smaakstoffen. We doen ook onderzoek naar het gebruik van erwten en tuinbonen, maar daarmee is het moeilijker de vleesstructuur na te maken.”

Hoe werkt de machine?

“We mixen en verhitten de ingrediënten. De machine bestaat uit twee cilinders. De binnenste draait rond, waardoor de vezelstructuur ontstaat.”

En lijkt het al een beetje op echt vlees?

“De structuur inmiddels wel. We zijn nu aan het experimenteren met de smaak en we maken vorderingen. Ook proberen we de sappigheid van vlees na te bootsen.”

“Ook slaggers hebben interesse in onze plantaardige biefstuk”

Wanneer ligt deze plantaardige biefstuk in de supermarkt?

“Ik hoop heel snel, al duurt de ontwikkeling van nieuwe machines altijd langer dan verwacht. We zijn er zo’n acht jaar mee bezig. Maar nu werken we samen met zeven bedrijven, waaronder De Vegetarische Slager en Unilever. Dus het gaat veel sneller. Over tweeënhalf jaar loopt ons project af en we hopen dat de technologie en het product dan echt af is.”

Is het duur om de machine te maken?

“Nee, het zijn in feite maar twee kleine cilinders. Nu maken we de biefstuk nog in het laboratorium, maar later kan de machine ook in restaurants of zelfs thuis in de keuken staan. Je zou het niet verwachten, maar ook slaggers hebben interesse.”

Wie gaan de namaakbiefstuk kopen, denk je?

“We willen vooral vleeseters over de streep trekken om af en toe vlees over te slaan. Vleesvervangers zullen waarschijnlijk meer verkocht worden als ze nog meer op echt vlees gaan lijken en als de prijs lager wordt dan van vlees. Ik eet zelf zowel vlees als vleesvervangers, dus het is ook in mijn eigen belang dat er milieuvriendelijke en lekkere biefstuk komt.”

Disclaimer en privacy

Aan de teksten op wetenschapbegintmetverwondering.nl wordt veel zorg besteed. Komt u toch onvolledige, onjuiste of verouderde informatie tegen, dan kunt u dit doorgeven via het onderstaande e-mail adres. Uw bericht wordt bijzonder op prijs gesteld. U kunt geen rechten ontleen aan de informatie op deze website en de Nationale Wetenschapsagenda is niet aansprakelijk voor de gevolgen van het gebruik ervan. De Nationale Wetenschapsagenda kan niet aansprakelijk worden gehouden voor de inhoud en het functioneren van de websites van derden waarnaar op deze site wordt verwezen.

Copyright

Het beeldmateriaal op wetenschapbegintmetverwondering.nl is auteursrechtelijk beschermd en mag op geen enkele wijze worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt.

Contact

Nationale Wetenschapsagenda

Postbus 93138

2509 AC Den Haag

Telefoon: +31 (0)70 3440640



This website uses cookies to provide you with the best browsing experience.
Find out more or adjust your settings.

Accept