

MILJOEN VOOR KREKELKLUIFJES

- Subsidie voor onderzoek naar insecten als menselijk voedsel.
- Eiwitten zijn te verwerken in etenswaren.

Rupsenfilet, krekkelkluijjes of toch liever een meelwormenburger? Als het aan Arnold van Huis ligt, gaan we in Nederland massaal aan de insecten. Van Huis is hoogleraar bij het Laboratorium voor entomologie, en pleitbezorger van insecten als voedsel voor mensen. Samen met collega's van Food and Bio-based Research en de leerstoelgroep Productontwerp en Kwali-

'Insecten zijn koudbloedig; ze zetten hun voedsel efficiënt om in vlees'

teitskunde heeft hij een subsidie van een miljoen euro binnengehaald bij het ministerie van LNV. Dat geld gaat hij besteden aan onderzoek naar de duurzame productie van insecteneiwitten voor menselijke consumptie.

DUURZAME OPLOSSING

Insecten hebben veel voordelen ten opzichte van koeien, kippen en varkens, legt Van Huis uit. 'Je kunt ze kweken op laagwaardig voedsel. Doordat insecten koudbloedig zijn, zetten ze dit voedsel efficiënt om in vlees. Ze hoeven hun lichaamstemperatuur niet op peil te houden. Daarnaast is het overgrote deel van het insect eetbaar.' De dieren zijn bovendien een rijke bron aan eiwitten en bevatten gezonde vetzuren, belangrijke vitamines en mineralen. 'In de tropen



Salade met onder meer sprinkhanen en meelwormen.

is het volstrekt normaal om insecten te eten', zegt van Huis. 'Ze worden daar zelfs beschouwd als lekkernij, niet als iets dat je moet eten omdat er niets anders is.' Ons westerse dieet bevat echter nauwelijks insecten. De kleurstof op roze koeien, gemaakt van gemalen schildluizen, is een uitzondering. 'Jammer', vindt van Huis. 'Grootschalige consumptie van insecten is een duurzame, milieuvriendelijke oplossing om de groeiende wereldbevolking van voldoende eiwitrijk voedsel te voorzien.'

OMSLAG

De Nederlander zit vermoedelijk niet te wachten op een bord gedroogde sprinkhanen. 'Om een

Nederlander een sprinkhanenkop tussen zijn kiezen te laten fijnmalen, is lastig. Die cultuur- en psychologische barrière is moeilijk te doorbreken', denkt Van Huis. Insecten vermalen en in producten verwerken, zodat de beestjes niet herkenbaar zijn, kan volgens Van Huis consumenten wellicht over de streep trekken. Ook het extraëren van insecteneiwitten, die je vervolgens aan andere voedingsproducten toevoegt, biedt mogelijkheden. 'Wij zijn in het verleden vaak niet serieus genomen en ons onderzoek werd afgedaan als 'die jongens met hun hobby', aldus Van Huis, maar ik wil die critici over vijf jaar wel weer eens spreken.' **Hans Wolkers**