

VEGANISTISCHE BURGERS SPAREN MILIEU HET MEEST

Vleesvervangers zonder zuivel of andere dierlijke ingrediënten hebben de laagste milieu-impact. Dat blijkt uit onderzoek van Klara van Mierlo en collega's van Operationele Research en Logistiek.

De onderzoekers testten met behulp van een computermodel vier verschillende producten: vegetarische vleesvervangers, veganistische vleesvervangers, vleesvervangers met insecten en vleesvervangers zonder toevoegingen zoals vitamine B12 en zink. 'We voerden de gegevens van verschillende ingrediënten in, zoals soja, lupine, meelwormen, eieren, vitaminen en water. De computer berekende vervolgens de beste samenstelling van de vleesvervanger, waarbij de voedingswaarde gelijkwaardig was aan vlees. Veganistische vleesvervangers hadden de laagste milieu-impact. Alleen bij het watergebruik waren de vleesvervangers gebaseerd op insecten zuiniger.

Bij de berekening van de milieu-impact werd rekening gehouden met het hele productieproces: van de verbouw tot en met het moment dat de vleesvervanger klaar was om te worden verpakt en naar de winkel te gaan. Van Mierlo keek onder andere naar de hoeveelheid broeikasgassen die vrijkomt bij de productie



FOTO: SHUTTERSTOCK

van een kilo product. Daarnaast keek ze hoeveel land en water nodig is voor de productie en hoeveel fossiele brandstoffen. Verzuring en vermisting zijn niet meegenomen in het model. Van Mierlo: 'Deze zijn zeker niet onbelangrijk, maar omdat ze vooral een lokaal effect hebben en wij juist een globaal model wilden maken, hebben we deze niet meegenomen.'

In het model is gekozen voor vleesvervangers die qua voedingswaarde gelijkwaardig zijn aan vlees. Van Mierlo: 'Dan hoef je geen aanpassingen te maken aan je dieet, om te compenseren voor voedingsstoffen die je anders via vlees binnen zou krijgen.' Van Mierlo ging er bij de berekeningen vanuit dat de ingrediënten in Nederland werden verwerkt, maar het model is ook te gebruiken in andere landen. **TL**