



# Gist vervangt de koe

Voor melkproducten heb je een koe nodig. Maar kan dat ook anders, luidde een vraag uit de Nationale Wetenschapsagenda. Intensieve veehouderij heeft zo zijn nadelen voor milieu en dierenwelzijn. Kunnen we de koe, als leverancier van het belangrijkste melkeiwit caseïne, niet omzeilen? Etske Bijl van Food Quality and Design, denkt van wel: gist kun je genetisch zo veranderen dat het caseïne maakt.

**‘Producten van plantaardige vervangers komen vaak niet in de buurt van die van echte melk’**

Onder Bijls leiding gaat een consortium van bedrijven en universiteiten daar de komende vijf jaar aan werken. Daarbij gaat het er niet alleen om dat gist caseïne maakt, maar ook dat het eiwit

vervolgens klontert zoals het in echte melk doet. Die structuur is volgens Bijl essentieel: ‘Er zijn wel plantaardige vervangers van melkeiwit, maar de producten daarvan komen niet in de buurt van die van echte melk.’

Het project krijgt 1,7 miljoen euro uit de pot van de Wetenschapsagenda. Naast Bijl viel ook hoogleraar Bodemgeografie en Landschap Jakob Wallinga in de prijzen. Onder zijn leiding gaat een brede groep wetenschappers, overheden en particulieren onderzoeken hoe we zandgronden in het oosten en zuiden van het land weerbaarder kunnen maken tegen het veranderende klimaat. Ook hier is 1,7 miljoen euro mee gemoeid. PK