



# WUR stapt in Safe Seaweed Coalition

Zeewier, een soort 'superfood' met veel eiwitten, aminozuren en vitamines, is hip. In de nieuwe Safe Seaweed Coalition gaat WUR met internationale partners kennis en onderzoek op het gebied van de groeiende zeewierproductie afstemmen.

De Safe Seaweed Coalition werd op 17 maart gelanceerd door onder meer wel-doener Lloyd's Register Foundation en de UN Global Compact. WUR-onderzoeker Sander van den Burg zit in de adviesraad en hij coördineert sinds januari het onderzoeksproject Safe Seaweed by Design. Dat project ontwikkelt protocollen voor de productie van zeewier zodat het voedselveilig is, de omringende natuur niet aantast en veilig is voor de werknemers op zeewierboerderijen. 'Zeewier is een opkomende industrie in Europa,' zegt Van den Burg, 'maar in China wordt zeewier al grootschalig geteeld. Die kennis benut-

**'In China wordt zeewier al grootschalig geteeld. Die kennis benutten we'**

ten we in ons project waarin onderzoekers uit Wageningen, Engeland, Noorwegen en China samenwerken.'

Safe Seaweed by Design richt zich op

humane consumptie en niet op gebruik van zeewier in veevoer, zoals het zeewierextract dat de methaanuitstoot in koeien verlaagt, maar volgens recent Wagenings onderzoek de gezondheid van de koeien kan aantasten.

'Wij willen weten of we het zeewier veiliger kunnen maken voor consumenten. Daarbij kijken we onder meer of en hoeveel zware metalen het wier opneemt uit het zeewater en of we die opname kunnen beïnvloeden.' AS