



## Eigen eten uit de printer

**WUR en TNO gaan samen met het bedrijfsleven voedsel printen voor defensie en COPD-patiënten.**

In het project (Imagine) gaat het om gepersonaliseerd voedsel. Nu moeten mensen met speciale voedingsbehoeftes het nog doen met een dieetadvies. Het in 3D printen van 'eigen' voedsel is de volgende stap. Een 3D-printer maakt het product volgens een op maat gemaakt recept. Een consortium van WUR, TNO, voedingsbedrijven en het ministerie van Defensie gaat de komende drie jaar aan de slag met dit idee. Doel is zo'n printer met toebehoren te ontwerpen en die machine vervolgens in de praktijk uit te

**'Toegevoegde waarde kan zijn: vers voedsel produceren in een onderzeeër, waar de ruimte beperkt is'**

testen, zegt projectleider Martijn Noort van Food & Biobased Research. Aan het

project is een lang traject bij Defensie voorafgegaan. 'In dat traject zijn diverse cases bedacht waar het 3D-printen van voedsel van toegevoegde waarde zou kunnen zijn', legt Noort uit. 'Bijvoorbeeld vers voedsel produceren in een onderzeeër, waar de ruimte beperkt is. Of waar een snack aan moet voldoen om een JSF-piloot scherp te houden.'

'Eentje daarvan is uitgewerkt tot en met de receptuur voor een product', vervolgt Noort. 'Hoe ver kunnen we het recept oprekken door te variëren in de samenstelling van koolhydraten, eiwitten en vetten, waarbij het product toch nog printbaar en lekker is. Daar is zelfs al een eerste consumentenstudie mee gedaan.' Behalve bij Defensie wordt de printer ook getest onder COPD-patiënten in een ziekenhuis. Aan Imagine werken naast WUR, TNO en Defensie ook de GEA Group, Solipharma, Tate & Lyle en General Mills mee. Imagine is ontwikkeld binnen het Digital Food Processing Initiative van WUR, TNO en TU/e. RK