



60 miljoen euro voor diervrije zuivel en vlees

Met 60 miljoen euro aan overheidsgeld voor cellulaire agricultuur in Nederland gaan onder meer WUR, Maastricht University en TU Delft de komende acht jaar investeren in onderwijs over en onderzoek naar diervrije vlees- en zuivelproductie.

Het gaat daarbij vooral om kweekvlees en precisiefermentatie. Bij precisiefermentatie plaats je de DNA-code van een dierlijk eiwit in de cel van een micro-organisme om dat eiwit na te maken. Het DNA wordt daarbij niet direct uit een dierlijke cel geknipt en geplakt, maar de code wordt synthetisch nageemaakt en daarna in de microbe, zoals een gist, geplant. Zo kan een gist of bacterie melkeiwitten maken.

‘Precisiefermentatie is een vorm van moderne biotechnologie, maar uiteindelijk is het nog steeds gewone fermentatie’, zegt

‘Misschien wordt het een zelfstandige masteropleiding’

René Wijffels, hoogleraar Bio-process Engineering. ‘Het enige dat de gisten, bacteriën of

schimmels nodig hebben, zijn suikers als voeding en in geval van algen ook licht.’ Een tenure-tracker en een promovendus zullen in Wijffels’ groep werken aan precisiefermentatie en zich richten op het maken van zuiveleiwit. Daarnaast zullen promovendi bij WUR zich bezighouden met eiwitstructurering, voedselveiligheid en socio-economische aspecten zoals consumentenacceptatie.

Nieuwe master

De universiteiten ontwikkelen ook drie vakken voor een masterspecialisatie in cellulaire agricultuur. ‘Als er veel inschrijvingen zijn, wordt het misschien een zelfstandige masteropleiding’, vertelt de hoogleraar. ‘De vakken verwachten we binnen twee jaar te lanceren en deze zullen gaan over kweekvlees, precisiefermentatie en de maatschappelijke aspecten van deze *novel foods*.’ ss