

# Dit zijn de 7 foodtrends voor 2018

9 JANUARI 2018

Wat zullen we drinken en eten in 2018? En hoe zal onze voeding geproduceerd worden? Veldverkeners zet 7 veelbelovende ontwikkelingen voor je op een rijtje. Of ze allemaal trending zullen worden in dit nieuwe jaar, is nog koffiedik kijken. Maar ze zijn in ieder geval interessant genoeg om even bij stil te staan.

Lees meer over: [vlees gezondheid](#)



Wat zullen we drinken en eten in 2018? En hoe zal onze voeding geproduceerd worden? Veldverkeners zet 7 veelbelovende ontwikkelingen voor je op een rijtje. Of ze allemaal trending zullen worden in dit nieuwe jaar, is nog koffiedik kijken. Maar ze zijn in ieder geval interessant genoeg om even bij stil te staan.

## 1. Eetbare sensoren

Sensoren op verpakkingen zijn niet nieuw, maar sensoren op verse producten die de temperatuur meten en bovendien biologisch afbreekbaar en zelfs eetbaar zijn? Daar breekt een klomp (de onze).

Wetenschappers van een universiteit in Zurich zijn erin geslaagd een flinterdunne (16 µm), ultralichte (< 1 mg) maar toch robuuste microsensoren te ontwikkelen (o.a.) uit maïs-, aardappelzetmeel en polymelkzuur. De sensor werkt zelfs wanneer hij opgevouwen of verfrommeld wordt, waardoor hij op een betrouwbare manier de temperatuur van voedingsproducten doorheen de keten kan monitoren. Alleen water is nog een probleem: de sensor blijft slechts een dag werkzaam onder water. Maar ach, dat is een kleintje ;).

Door de sensor op temperatuurgevoelige producten zoals verse vis aan te brengen, kan de kwaliteit en voedselveiligheid doorheen de keten beter bewaakt worden. Doordat de sensor bovendien eetbaar is, hoeven er geen waarschuwingen op de verpakking. Je eet de sensor gewoon mee op, en wat nadien in het leefmilieu terecht komt is biologisch afbreekbaar.

Deze innovatie is tekenend voor de snelle technologische evolutie in de agrovoedingsindustrie. Trends die passen in dezelfde categorie zijn de introductie van robots, blockchaintechnologie (transparantie!) en smart glasses of slimme brillen. Bij Bio Bakkerij De Trog worden smart glasses bijvoorbeeld gebruikt voor het klaarmaken van bestellingen, met als resultaat 60 procent minder fouten en een productiviteitsstijging van 25 procent.

2018 wordt trouwens het jaar van de big data in de landbouwsector. Met als hamvraag: wie is eigenaar van de data en hoe kan de waarde ervan gevaloriseerd worden? Wordt ongetwijfeld vervolgd...

## 2. Avontuurlijk vegan

We eten met z'n allen minder vlees en kiezen vaker voor een vegetarisch alternatief ter afwisseling. Die trend zal zich in 2018 nog voortzetten.

Daardoor worden we stilaan ook creatiever in het vegetarisch koken. Inspiratie vinden we in de Aziatische en Midden-Oosterse keukens, die traditioneel veel gebruik maakt van verse kruiden, peulvruchten, granen zoals bulgur en véél groenten. In 2018 laten we de groenteschuiven los en kiezen we voor het avontuur ;).

Ook de voedingsindustrie heeft de memo goed ontvangen en zet steeds meer in op de ontwikkeling van aantrekkelijke vegetarische producten. Het valt niet te ontkennen: vegan is *booming business*.

## Veldverkeners

Koning Albert II Laan 35  
1000 Brussel  
België

## Contact

M • [info@veldverkeners.be](mailto:info@veldverkeners.be)

## Volg ons op:

f

Veldverkeners is een project van

