

PRESS RELEASE

NoPalm Ingredients en NIZO tekenen overeenkomst voor eerste gistolie-demonstratiefabriek op Food Innovation Campus in Ede

Wageningen/Ede, 2 September 2025 – Biotech pionier NoPalm Ingredients® en contractonderzoeksbedrijf NIZO Food Research kondigen gezamenlijk de komst aan van de eerste Demonstratie Fabriek van NoPalm Ingredients op de Food Innovation Campus bij NIZO in Ede. Hier gaat NoPalm Ingredients® voor het eerst zijn proces voor duurzame palmolie-alternatieven volledig op één locatie draaien. Dit contract markeert de overgang van pilot naar productie op commerciële schaal.

“De stap naar onze eerste fabriek is een concrete mijlpaal in onze ambitie om leidend te worden in gistolieproductie,” zegt CEO en founder Lars Langhout. “Van een schudfles en microscoop in het lab bouwen we nu onze eigen fabriek: dromen worden werkelijkheid. Als pionier laten we de industrie zien dat gistoliën niet langer alleen in het lab bestaan, maar ook op grote schaal geproduceerd kunnen worden, en dat wij een betrouwbare partner zijn voor duurzame olie alternatieven.”

Tot nu toe vonden processtappen op meerdere locaties plaats, maar straks gebeurt alles onder één dak. Dit bespaart tijd, verlaagt kosten en versnelt de opschaling. De fabriek start met enkele honderden tonnen per jaar en groeit door naar meer dan 1.200 ton. Zo kunnen klanten conventionele oliën vervangen en hun producten verduurzamen, terwijl de locatie ook ruimte biedt voor het testen van nieuwe grondstoffen en procesverbeteringen. Voor zowel leveranciers van grondstoffen als afnemers van olieproducten betekent dit dat NoPalm Ingredients® betrouwbare leveringen kan garanderen, ondersteund door langetermijncontracten en geoptimaliseerde logistiek.

“Voor onze klanten laat deze fabriek zien dat we klaarstaan om op industriële schaal te leveren,” zegt Julie Cortal, CCO bij NoPalm Ingredients®. “We hebben bewezen dat onze technologie werkt, en door het volledige proces in eigen hand te nemen, houden we maximale controle over elke stap: van grondstof tot eindproduct. Zo garanderen we constante kwaliteit, hoge standaarden en leverzekerheid. En daarmee een stabiele basis voor langdurige partnerschappen met klanten die willen verduurzamen en groeien.”

Sinds 2023 ontwikkelt NIZO in Ede de Food Innovation Campus, waar toonaangevende bedrijven in de eiwit- en voedseltransitie samenkomen om kennis te delen en opschaling te versnellen. Deze bedrijvigheid versterkt de regio als internationaal centrum voor biotechnologie en de voedseltransitie.

“De komst van NoPalm Ingredients past perfect in onze ambitie om de NIZO Food Innovation Campus verder te ontwikkelen tot dé plek voor duurzame voedselinnovatie,” zegt Nikolaas Vles, CEO van NIZO Food Research. “Zij versterken het fermentatiecluster in de regio en zetten fermentatie in voor vetten – een vaak vergeten, maar essentieel onderdeel van de eiwit- én voedseltransitie.”

Met gebruik van de bestaande NIZO-infrastructuur kan NoPalm Ingredients de bouw van haar fabriek sneller en kostenefficiënt starten. De eerste industriële productie van de gistolie wordt verwacht in de tweede helft van 2026, gevolgd door verdere opschaling in 2027 en 2028. In de fabriek zullen 25 mensen komen te werken, naast de 25 op het hoofdkantoor in Wageningen.

“Met deze fabriek tillen we onze technologie naar ‘technology readiness level’ 7 en 8 en nemen we het volledige proces op industriële schaal in eigen beheer,” zegt Jeroen Blansjaar, COO bij NoPalm Ingredients. “Dit is de cruciale stap die de weg vrijmaakt naar onze eerste commerciële fabriek, die we samen met een sidestream-partner op hun locatie willen realiseren. Daarmee verkleinen we de risico’s aanzienlijk, zowel voor onszelf als voor onze partners.”

Het sluiten van deze overeenkomst voor de locatie van de demonstratiefabriek is mede tot stand gekomen met hulp van Oost NL, de Provincie Gelderland, en de gemeente Ede. NoPalm Ingredients® en NIZO spreken hiervoor hun grote waardering uit. Deze samenwerking met regionale partners is van essentieel belang voor het uitbreiden en opschalen van circulaire voedselproductie in de regio. De vergunningsprocedure verloopt volgens planning en vormt onderdeel van de volgende stappen richting realisatie.

Over NoPalm Ingredients®

Opgericht in 2021, NoPalm Ingredients® produceert circulaire oliën en vetten via fermentatie, op basis van opgewaardeerde agrifood zijstromen. Vanuit het hoofdkantoor in Wageningen levert hun gepatenteerde low-CAPEX technologie een schaalbaar alternatief voor tropische oliën, met behoud van hoge functionaliteit. Onlangs lanceerde het bedrijf de brand REVÓLEO™, een portfolio met duurzame, op fermentatie gebaseerde olie- en vetoplossingen voor voeding en persoonlijke verzorging. Het bedrijf is opgeschaald van lab- naar industriële schaal en wil een groene, parallelle olie- en vetindustrie opzetten.

Over NIZO Food Research

NIZO is een internationaal gerenommeerd contractonderzoeksbedrijf met meer dan 75 jaar ervaring op het gebied van voedsel- en gezondheidsinnovatie, gevestigd in Ede. Met een team van ruim 100 experts, Europa's grootste onafhankelijke voedselpilotplant en de geïntegreerde krat van wetenschap en technologie, helpt NIZO bedrijven – van startup tot multinational – om voedingsmiddelen succesvoller, sneller, duurzamer en efficiënter te innoveren en op te schalen.

Voor verdere informatie, neem contact op met:

NoPalm Ingredients: Simone Hendriksen, Business Development & Communications Manager:

M: +31 644074387 E: simone.hendriksen@nopalm-ingredients.com

NIZO Food Research: Celine Brattinga, Marketing & Communications Manager:

M: +31 629218392 E: celine.brattinga@nizo.com