

**SEMINARIE KWALITEIT EN HOUDBAARHEID:
INACTIVATIE EN CONTROLE VAN MICRO-ORGANISMEN – FOCUS OP BEDERF**

9u30	Ontvangst + Beursomkadering
10u00	Verwelkoming Dr. Stefan Coghe (Flanders' FOOD)
10u10	<p>Microbieel bederf van levensmiddelen: een overzicht van de belangrijkste bederfmechanismen</p> <p><i>In deze voordracht wordt een overzicht gegeven van de belangrijkste bederforganismen en –mechanismen en hoe dit beïnvloed wordt door bepaalde conserveringstechnieken.</i></p> <p>Prof. Frank Devlieghere, UGent - Laboratory of Food Microbiology and Food Preservation</p>
10u50	<p>Microbieel "bederf" van levensmiddelen door (extreme) sporenvormers</p> <p><i>Een overzicht van de sporenvormende bacteriën (bacilli en clostridia) die door al dan niet extreme eigenschappen bederf veroorzaken of ongewenst aanwezig zijn in levensmiddelen.</i></p> <p>Prof. Marc Heyndricx, ILVO T&V</p>
11u25	<p>Kritische besmettingspunten in industriële omgevingen: microbiologische implicaties</p> <p><i>Presentatie over besmette punten, contaminatiebronnen en –routes van de voor de sectoren specifieke probleem huisflora (pathogenen, bederf, sporenvormers, schimmels). Opvolging van kritische besmettingspunten en remediërende maatregelen via reiniging en ontsmetting zullen eveneens besproken worden.</i> Dr. Valerie De Jonghe, ILVO T&V</p>
12u00	Lunch + Beursomkadering
13u15	<p>Van microbiële hitte-inactivatie tot de praktische implementatie van een thermisch proces</p> <p><i>In de presentatie wordt geschetst hoe een thermisch proces ontworpen wordt vanuit een gegeven microbiologisch criterium (gegeven sterilisatie- of pasteurisatiewaarde). Het belang van warmtedistributie- en warmtepenetratiestudies wordt aangetoond.</i></p> <p>Dr. Chantal Smout, KULeuven – HeatedFoods</p>
13u50	<p>Hogedruk-conservering: case studies voor gekookte ham, fruitproducten en sauzen</p> <p><i>Het gebruik van ultrahoge druk voor conservering zonder verhitting wordt geïllustreerd aan de hand van drie case studies waarin naast de microbiologie ook relevante kwaliteitsaspecten worden belicht.</i> Prof. Chris Michiels/Dr. Anne Vercammen, KULeuven – Laboratory of Food Microbiology</p>
14u25	<p>Melkzuurbacterien en Bacilli – Taxonomie en identificatie</p> <p><i>Snelle en nauwkeurige identificatie van micro-organismen is van groot belang, ondermeer om voedselveiligheidsrisico's en bederfpotentieel in kaart te brengen. Deze presentatie geeft duiding bij de taxonomie van 2 belangrijke groepen bederf micro-organismen en mogelijke problemen van identificatie.</i> Prof. Paul De Vos, UGent - Laboratory of Microbiology</p>
15u00	Koffiepauze + Beursomkadering
15u30	<p>Impact of fat, sugar and salt reduction on microbial shelf-life (in English)</p> <p><i>Reduction of calories and salt have an influence on water activity and, as a consequence, on quality and shelf life of food products. In this presentation, a new model is demonstrated that can be used to predict the water activity (aw value) based on theoretical product formulations.</i> Dr. Simbarashe Samapundo, UGent - Lab of Food Microbiology and Food Preservation /ILVO T&V</p>
16u05	<p>Controle van bederf via een gerichte keuze van verpakkingsmateriaal en gassenstelling</p> <p><i>Effect van restzuurstof op de uitgroei van bederforganismen en pathogenen en hoe deze restzuurstof in de verpakking beperkt kan worden door het juiste gebruik van verpakkingsmateriaal. Demonstratie van een recent ontwikkelde software tool, PredOxyPack, die de evolutie van zuurstof in de verpakking simuleert onder realistische omstandigheden van het verpakte product.</i> Dr. An Vermeulen, UGent - Pack4Food</p>
16u40	Netwerking

KADER

Een steeds grotere groep van consumenten wenst producten die evenwichtig zijn, van hoge kwaliteit, met een goede smaak en met een vers karakter. De voedingsindustrie speelt hier ondermeer op in door klassieke conserveringstechnieken te vervangen door mildere behandelingen en door producten aan te bieden met minder calorieën of met een verlaagd zoutgehalte. Dit heeft geleid tot een enorme stijging van het aanbod aan microbiëel bederfbare levensmiddelen. Denk hierbij aan koelverse maaltijden, vis- en vleesproducten, salades, sauzen, zuivelproducten, verse vruchtensappen,

Omwille van de vele vragen bij bedrijven en omdat in de wetenschappelijke literatuur weinig kwantitatieve gegevens beschikbaar zijn, staat het thema 'kwaliteit en houdbaarheid' sinds de opstart van Flanders' FOOD hoog op de onderzoeksagenda. Flanders' FOOD projecten over dit onderwerp zijn oa: FFP4 - Verlengen van de microbiologische houdbaarheid, HeatedFoods, MICROSENS, MILDHEAT en CleanGuideFood.

Dit seminarie bundelt de laatste informatie over inactivatie en controle van micro-organismen en focust op bederf en de impact van bederf organismen op de kwaliteit en houdbaarheid van diverse voedingsproducten. Ook enkele opmerkelijke resultaten uit afgelopen Flanders' FOOD projecten worden voorgesteld. Tijdens het seminarie krijgt u een overzicht van de belangrijkste groepen bederf micro-organismen in verschillende typen levensmiddelen, de voornaamste bederfmechanismen en de invloed van omgevingsfactoren (T, O₂, CO₂) en producteigenschappen (pH, a_w, organische zuren) op bederf. Er wordt stilgestaan bij de aanwezigheid van huisflora in productieomgevingen en het effect van reiniging en ontsmetting. Inactivatie door hitte en hoge druk wordt praktisch benaderd. Op het vlak van conservering wordt ingezoomd op de invloed van wateractiviteit en gassamenstelling op het overleven en uitgroeien van micro-organismen.

DOELGROEP

- Kwaliteitsverantwoordelijken/medewerkers
- R&D/innovatie medewerkers en productontwikkelaars
- Productie en (proces)engineering
- Onderzoekers aan kenniscentra

die hun kennis m.b.t. microbiologie en conservering willen updaten of verbreden en/of die praktische kennis willen opdoen met industriële relevantie.

DATUM EN LOCATIE

15 maart 2012, De Montil, Moortelstraat 8, 1790 Affligem (Essene). [Routebeschrijving](#)

DEELNAME

Deelnemen kan via het [inschrijvingsformulier](#)

Deelnameprijs: 200€ leden Flanders' FOOD, 350€ niet leden

Minibeurs stand + 1 deelname: 500€ leden Flanders' FOOD, 750€ niet leden

Voor bedrijven die resorteren onder het paritair comité 118 – 220 voorziet IPV een tussenkomst in de inschrijvingskosten van 120 Euro.