



FOOD FACTORY OF THE FUTURE: GLUREN BIJ DE BUREN

LOCATIE	<p>Wageningen, NL</p> <p>Voormiddag: gebouw 115, zaal 3.025, Stippeneng 2, 6708 WG te Wageningen; ingang via Impulse. plattegrond van Wageningen Campus: http://www.wageningenur.nl/upload_mm/a/e/0/9359c469-2d32-4ff9-b18b-8f0e4582cfc1_Map%20Wageningen%20Campus.pdf</p> <p>Namiddag: TOP bv, Agro Businesspark 10, Wageningen http://www.top-bv.nl/route.htm</p>
DATUM	20/09/2013
START- EN EINDE	9u30– 17u00

PROGRAMMA

9u30-10u00	ONTVANGST met koffie en thee
10u00-10u15	VERWELKOMING <i>Stefan Coghe, Flanders'FOOD</i>
10u15-11u15	OVERZICHT NIEUWE TECHNOLOGIEËN VOOR MILDE CONSERVERING: <ul style="list-style-type: none"> • (WETENSCHAPPELIJKE) STAND VAN ZAKEN • AANDACHTSPUNTEN VOOR TOEPASSINGEN <i>Ariette Matser, Wageningen UR</i>
11u15-12u00	IMPLEMENTATIE PEF VOOR CONSERVERING VAN VERSE VRUCHTENSAPPEN <i>Rian Timmermans, Wageningen UR</i>
12u00-13u00	LUNCH IN RESTAURANT VAN DE TOEKOMST
13u00-13u30	VERPLAATSING naar TOP bv (te voet of met de wagen)
13u30-14u00	ONTVANGST BIJ TOP BV <i>Wouter de Heij, TOP bv</i>
14u00-14u30	RONDLEIDING LANGS INNOVATIEVE TECHNOLOGIEËN (AMAP, PUREPULSE)
14u30-15u30	PROEVERIJ VAN MILD BEHANDELDE EN ANDERE INNOVATIEVE PRODUCTEN
15u30-16u00	BEGELEIDING BIJ TRANSFORMATIE NAAR VOEDINGSFABRIEKEN VAN DE TOEKOMST <i>Lieselotte Geerts, Flanders'FOOD</i>
16u00-17u00	DISCUSSIE EN NETWERKDRINK