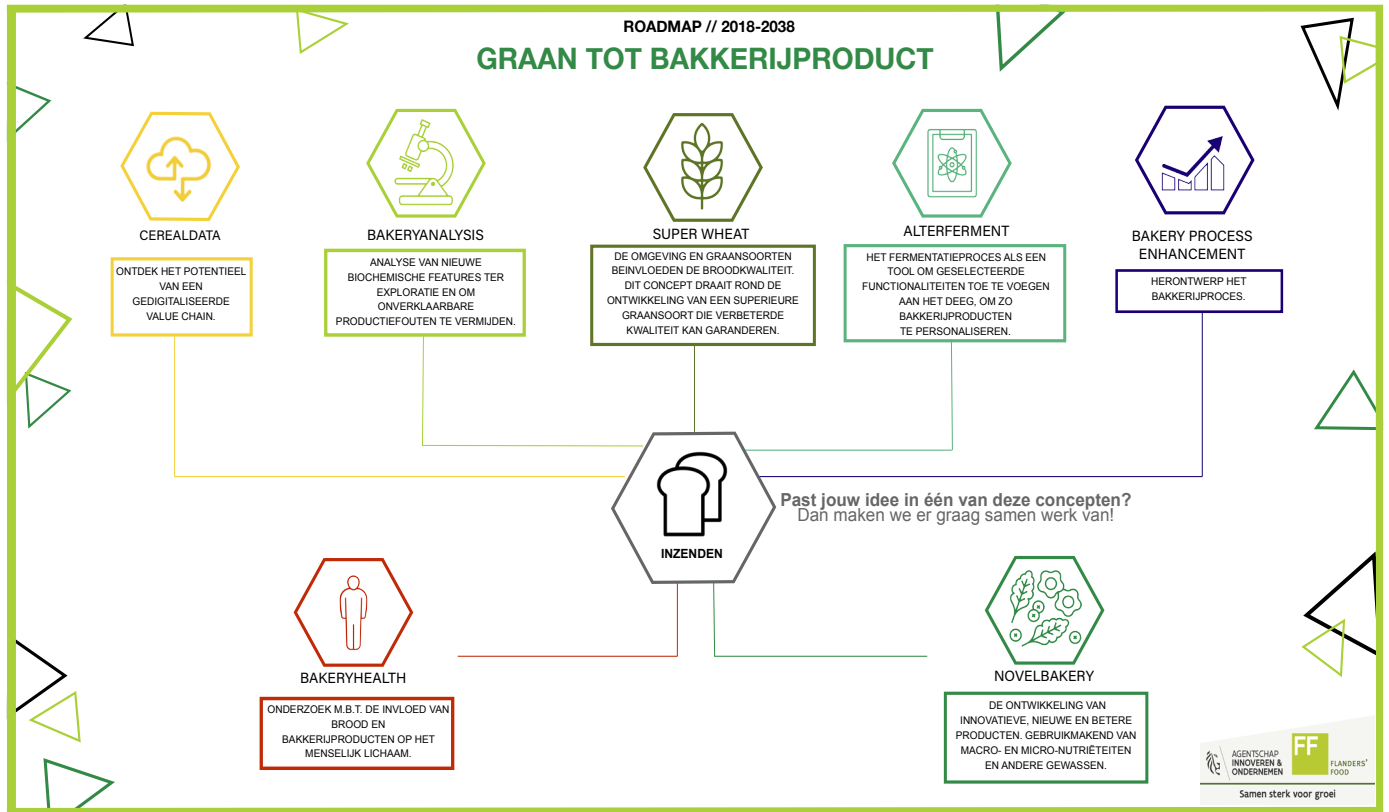


ROADMAP GRAAN TOT BROOD

KLIK OP DE TITELS VAN DE CONCEPTEN OM NAAR DE BIJHORENDE FICHES TE GAAN. KLIK OP INZENDEN OM UW PROJECTEN IN TE DIENEN.





CEREAL DATA



DOELSTELLINGEN

Cerealdata staat in het teken van connected factories, digitalisering, het gebruik van internet of things en self learning algoritmes. Het doel van dit concept is het in digitale kaart brengen van het gedrag van onder andere tarwe, om het eindproduct stabiel in kwaliteit te maken.



VERWACHTE RESULTATEN

- Softwaretool en databanken om recepturen/ grondstof en proceswijzigingen te voorspellen
 - Functionele voeding
- Operationele excellentie voor agrovoedingsbedrijven

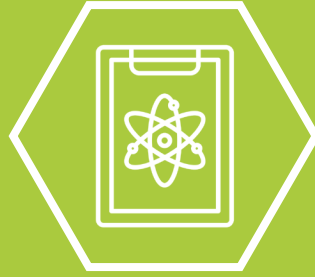


AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



FLANDERS'
FOOD

Samen sterk voor groei



ALTERFERMENT



DOELSTELLINGEN

Het produceren van kwaliteitsvolle producten door via productie van nieuwe industriële startculturen geselecteerde functionaliteiten toe te voegen aan het deeg. Dit kan door het in kaart brengen van functionaliteiten van de stammen, aanmaak nieuwe cultuurcollecties, meta- en pathway reconstruction en whole genome sequencing, genome-driven fermentatie-experimenten en starter culture engineering.



VERWACHTE RESULTATEN

- Produceren van functionele starterculturen voor bakkerij producten



AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



FLANDERS'
FOOD

Samen sterk voor groei



NOVELBAKERY



DOELSTELLINGEN

Investeren in kennis rond de verwerking van een breed gamma aan alternatieve gewassen. Opties zijn onder andere tropische gewassen met macro- en micro-nutriënten, de optimalisatie van rassen, teelt en oogst & teeltdiversificatie met toegevoegde waarde.

De beschikbaarheid en stabiliteit dienen gegarandeerd te kunnen worden.



VERWACHTE RESULTATEN

- Brood & bakkerij producten op basis van andere gewassen ontwikkelen
- Telen van bakwaardige gewassen



AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



FLANDERS'
FOOD

Samen sterk voor groei



SUPERWHEAT



DOELSTELLINGEN

Biochemische eigenschappen van raszuivere tarwecultivars linken aan kwaliteitsattributen van bakkerij producten ter verbetering van de teelt en oogspraktijken. Rekening houdend met de verscheidenheid in ras-gevoeligheid m.b.t. de teeltomstandigheden, klimaatomstandigheden, teelthandelingen en bewaring bij transport en stockage.



VERWACHTE RESULTATEN

- Telen van kwalitatieve baktarwe en bakgewassen
- Standaardisatie ongeacht het oogstseizoen, oogstfenomenen en teeltomstandigheden



AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



FLANDERS'
FOOD

Samen sterk voor groei



BAKERYANALYSIS



DOELSTELLINGEN

Het onderzoeken van nieuwe parameters door te kijken naar nieuwe analyses en biochemische eigenschappen. Dit is niet alleen toepasbaar voor tarwebloem, maar is ook van toepassing voor andere gewassen.



VERWACHTE RESULTATEN

- Opzetten van een nieuwe set standaardparameters en analysemethodes
- Kwaliteitsattributen in het eindproduct kunnen voorspellen



AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



FLANDERS'
FOOD

Samen sterk voor groei



BAKERYPROCESS ENHANCEMENT



DOELSTELLINGEN

Het focussen op maximaal behoud van alle elementen doorheen het productieproces van de industriële bakkerij. dit houdt in het optimaal beschikbaar stellen van de gewenste nutriënten en functionaliteiten zoals versheid, kromtheid... Wanneer deze elementen afwezig zijn, is het de bedoeling te streven naar de creatie ervan.

Productietechnologieën, biotechnologie, automatisering, digitalisering en integratie van sensoren op de productielijnen vormen daarnaast allemaal belangrijke elementen bij de opbouw van de bakkerij van de toekomst, industrie 4.0.



VERWACHTE RESULTATEN

- Bakkerijproducten zonder toevoegingen via processen
 - Evenwichtig samengestelde bakkerijproducten
 - Functionele voeding
- Ontwikkelen van een operationeel excellent productieproces



AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



FLANDERS'
FOOD

Samen sterk voor groei



BAKERYHEALTH



DOELSTELLINGEN

In 2030 zal het beschikbare gamma aan bakkerijproducten zodanig breed en hoogkwalitatief zijn, dat er een evenwichtige bijdrage in voeding kan leveren voor elke persoon ongeacht zijn of haar nood aan een speciaal dieet.

Het verbeteren van kennis rond processen in de darm en interacties van darmmicrobiota zodat gepersonaliseerde voeding en -diëten ontwikkeld kunnen worden.



VERWACHTE RESULTATEN

- Evenwichtig samengestelde bakkerijproducten
- Functionele voeding



AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



FLANDERS'
FOOD

Samen sterk voor groei