



FLANDERS' FOOD Technology Day 2010

3^e EDITIE

29 & 30 SEPTEMBER, BRUSSELS EXPO

Op 29 en 30 september gaat de 3^e Flanders' FOOD Technology Day (FFTD2010) door. Flanders' FOOD bundelt hiervoor de krachten met ondermeer SMAAK, IFF & Pack4FOOD.

DE RODE DRAAD

Dag 1: migratieproblematiek verpakkingen & lijmen en inkten en Emerging Technologies

Dag 2: Nanotechnologie & reductiestrategieën (vet/suiker/zout)

Experten uit de academische wereld en bedrijven, laten u in meer dan 26 lezingen - tijdens parallelle sessies – kennismaken met evoluties die belangrijk zijn voor de voedingssector. Zowel de state-of-the-art als opportuniteiten voor de toekomst krijgen hun plaats. Een niet te missen evenement voor ieder bedrijf uit de voedingssector en uit de sectoren die betrokken zijn bij deze sector!

Technologie biedt kansen voor productontwikkeling

Op 29 september ligt focus op verpakking en nieuwe technologieën. Op 30 september gaat de aandacht uit naar het raakvlak tussen Technologie en Productontwikkeling. Nanotechnologie en reductiestrategieën (vet/suiker/zout) komen hierbij ruim aan bod.

Neem een duik in het programma en ontdek de verschillende onderwerpen!

Verpakking, Technologie & het raakvlak tussen Technologie en Productontwikkeling

26 presentaties: van state-of-the-art tot opportuniteit

Deze editie van de Flanders' FOOD Technology Day gaat samen met de EasyFairs–EMPACK feat. FOOD TECHNOLOGIES beurs door in Brussels Expo. Tijdens breaks en lunch, kan u zo een bezoek brengen aan deze beurs. Om de synergie tussen FFTD2010 & de Empack beurs te vergroten, bevat het FFTD2010-programma ook een aantal workshops die worden ingevuld door exposanten.

EEN EVENEMENT VAN



IN PARTNERSHIP MET



PARTNER VAN



MET DE STEUN VAN



DE VLAAMSE REGERING

Flanders' FOOD Technology Day 2010

Dag 1 - 29 september 2010 – programma

10u EMPACK beurs opent de deuren

10u-10u30 Ontvangst & bezoek EMPACK Beurs

10u30-10u40

Verwelkoming

10u40-11 u20

PLENAIR

EMERGING TECHNOLOGIES FOR FOOD PROCESSING*

Volker Heinz, directeur German Institute of Food Technologies (DIL)

De competitiviteit van de voedingsindustrie wordt mee bepaald door de processingstechnieken die gebruikt worden. Product- en procesinnovatie en veiligheidsaspecten vragen om continue verbeteringen in de processen. In deze presentatie wordt een overzicht gegeven van opkomende technologieën, samen met hun toepassingsmogelijkheden. Daarnaast wordt ook EU-project HighTech Europe belicht.

TRACK 1 – VERPAKKING

OFF SET OF SET OFF? - Overzicht problematiek van migratie voor inkt en lijmen

De focus ligt op de problematiek van migratie van componenten uit inkt en lijmen. Een problematiek die zowel voor producenten van levensmiddelen, distributeurs als leveranciers van verpakkingsmaterialen actueel is. De huidige situatie wordt geschetst, met als bijkomende doel het stimuleren actieve samenwerking tussen de diverse actoren.

Moderator: Ann Vermeulen, Pack4FOOD

11u20-12u00

V1 DEEL A: MIGRATIEPROBLEMATIEK INKTEN EN LIJMEN: HET ALGEMENE KADER

Bruno De Meulenaer, professor labo nutriFOODchem, vakgroep Voedselveiligheid en – kwaliteit, UGent

Migratie van inkt en lijmen is meer dan het nagaan van globale migratie. Hier dienen speciale technieken te worden toegepast. Hoe wordt deze problematiek best aangepakt? Trefwoorden presentatie: wetgeving – wetenschappelijk vaststellingen, meetsystemen- mogelijke gevolgen volksgezondheid. Waar kunnen wij naartoe ingeval er problemen opduiken?

DEEL B: STUDIE INKTEN EN LIJMEN*

Agnieszka Owczarek, PhD labo nutriFOODchem, vakgroep Voedselveiligheid en – kwaliteit, UGent

Recent werd een studie gemaakt over de mate waarin de volksgezondheid bedreigd zou kunnen worden door toxische producten die in inkt en lijmen zouden kunnen voorkomen. Wat is het reële gevaar? Gaat het om "off set" of "set off"?

12u-12u20: Case-study (EMPACK) – nader te bepalen

12u00-13u20

LUNCH EN EMPACK BEURS

13u20-14u00

V2 CHEMISCHE-ANALYTISCHE GEURKARAKTERISERING VAN (BEDRUKTE) PAPIER- EN KARTONVERPAKKINGEN

Patrick Dirinck, professor Laboratorium voor Aroma-onderzoek, KaHo Sint-Lieven & Tim Van Caelenberg, Laboratorium voor Aroma-onderzoek, KaHo Sint-Lieven (SENSTECH)

Naast de voedselveiligheidsproblematiek is het vermijden van beïnvloeding van de organoleptische kwaliteit van het verpakte levensmiddel door de verpakking een belangrijke aspect voor de levensmiddelensector. In deze bijdrage zal nader ingegaan worden op de geurkarakterisering van het verpakkingsmateriaal zelf. De mogelijkheden van GC-MS profiling en snelle MS-nose technologie voor het meten van de geurbelasting van (bedrukte) papier- en kartonverpakkingen zal worden geïllustreerd. Hoe wordt de geurbelasting beïnvloed door het type papier/karton, de drukinkt, het drukprocédé, de lijmen ... ?

14u00-14u40

V3 GMP IN VERPAKKINGSBEDRIJVEN: WELKE VAN DE 14 PRP'S (PRE-REQUISITE PROGRAMS) ZIJN VAN TOEPASSING?

Liesbeth Jacxsens, labo nutriFOODchem, vakgroep Voedselveiligheid en – kwaliteit, UGent

Naast het gebruik van al of niet toxische middelen is de juiste toepassing van de verschillende productietechnieken van groot belang. Hoe kan GMP hier oplossingen bieden? Welke van de 14 PRP's zijn van belang bij de verwerking van inkt en lijmen in verpakkingsmaterialen? Een aantal voorbeelden uit de praktijk worden besproken. Waar ligt de verantwoordelijkheid van de verschillende partijen?

14u40-15u20

PAUZE EN EMPACK BEURS

14u40-15u00 Case-study (EMPACK) – nader te bepalen

Moderator: Guy Dohogne, Pack4FOOD

15u20-16u00

V4 TOEPASSINGEN IN FLEXO OFF SET EN DIEPDRUK ; CONTROLES EN CONTROL- APPARATUUR VOOR VERSCHILLENDE INKTEN

Wim Buyle, CEO Advanced Machinery

Na een korte beschrijving van de verschillende druktechnieken zoals flexo, offset en diepdruk worden naargelang de inktsoorten (watergedragen, solvotgedragen, UV-gedroogd) controle apparatuur en systemen op drukmachines besproken die de GMP bevorderen.

16u00-16u40

V5 TOEPASSINGEN BIJ LAMINATIE (LIJMEN)

Jan Laeremans, Vitrapack

16u40-17u20

V6 TOEPASSINGEN VAN INK-JET UV UITGEHARDE INKTEN IN (VOEDSEL)VERPAKKINGEN

Roel De Mondt, Project manager Inkjet Ink, Agfa

De ontwikkeling van inkjet printing van UV-uitgeharden inkt voor voedselverpakkingen heeft een complete redesign van de inkt gevraagd omwille van de voedselveiligheid. Deze inkt is nu beschikbaar en de voordelen van deze innovatie in de voedselverpakkingwereld worden toegelicht.

COCKTAIL SAMEN MET DE STANDHOUDERS VAN EMPACK FEAT. FOOD TECHNOLOGIES – AANGEBODEN DOOR EASYFAIRS

*Engelstalige presentatie



Pack4Food

Flanders' FOOD Technology Day 2010

Dag 1 - 29 september 2010 – programma

10u	EMPACK beurs opent de deuren
10u-10u30	Ontvangst & bezoek EMPACK Beurs
10u30-10u40	Verwelkoming
10u40-11 u20	PLENAIR EMERGING TECHNOLOGIES FOR FOOD PROCESSING* <i>Volker Heinz, directeur German Institute of Food Technologies (DIL)</i> De competitiviteit van de voedingsindustrie wordt mee bepaald door de processingstechnieken die gebruikt worden. Product- en procesinnovatie en veiligheidsaspecten vragen om continue verbeteringen in de processen. In deze presentatie wordt een overzicht gegeven van opkomende technologieën, samen met hun toepassingsmogelijkheden. Daarnaast wordt ook EU-project HighTech Europe belicht.
	TRACK 2 – EMERGING TECHNOLOGIES Er zijn volop nieuwe technologieën en inzichten. Een greep uit het aanbod. Moderator: Stefan Coghe, Flanders' FOOD
11u20-12u00	T1 HIGH PRESSURE – IRRADIATION – PULSED ELECTRIC FIELDS: A COMPARISON OF NOVEL TECHNOLOGIES FOR THE PRESERVATION OF FOOD* <i>Volker Heinz, directeur German Institute of Food Technologies (DIL)</i> In deze lezing worden de werking, de voordelen, de toepassingsgebieden, de kost en wettelijke bepalingen van enkele nieuwe processingtechnologieën op een rijtje gezet. Er wordt gefocussed op hoge druk, irradiatie en PEF.
12u00-13u20	LUNCH EN EMPACK BEURS 12u-12u20: Case-study (EMPACK) – nader te bepalen
13u20-14u00	T2 MICROWAVES FOR THE FOOD INDUSTRY – EXAMPLES OF RECENT AND FUTURE APPLICATIONS* <i>Birgitta Raahdt, project manager the Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK)</i> Industrieel verwarmen, droogen, ontdooien, pasteuriseren of steriliseren met microgolven kan de processingsduur voor vaste of semivaste levensmiddelen drastisch verkorten. In deze presentatie zal een selectie van toepassingen toegelicht worden waarin microgolfttechnologie oplossingen biedt voor de voedingsindustrie.
14u00-14u40	T3 COLD PLASMA <i>Jörg Ehlbeck, Leiter Plasmadiagnostik, INP Greifswald (Duitsland)</i> Cold plasma is een decontaminatietechniek. Deze techniek richt zich momenteel vooral tot decontaminatie van verpakkingen, ruimtes en medisch materiaal. Er wordt ook onderzoek verricht naar de mogelijkheden van decontaminatie van levensmiddelen, zoals bv. groenten. Dit wordt in deze presentatie toegelicht.
14u40-15u20	PAUZE EN EMPACK BEURS 14u40-15u00 Case-study (EMPACK) – nader te bepalen Moderator: Kris Van de Voorde, IMEC
15u20-16u00	T4 PATHOGEN COMBAT : TOOLS OM DE MICROBIOLOGISCHE VOEDSELVEILIGHEID VAN LEVENSMIDDELEN TE VERHOGEN <i>Liesbeth Jacxsens, labo nutriFOODchem, vakgroep Voedselveiligheid en – kwaliteit, UGent</i> De belangrijkste en meest toepasbare onderzoeksresultaten van het EU project Pathogen Combat zullen voorgesteld worden. Deze omvatten o.a. een selectie-tool voor de keuze van de meest geschikte analysemethode voor microbiologisch onderzoek van levensmiddelen/water, overzicht van alternatieve conserveringstechnieken, tools om de preformantie van geïmplementeerde kwaliteitszorgsystemen te meten alsook een website met informatie en richtlijnen hoe een kwaliteitszorgsysteem kan verbeterd worden.
16u00-16u40	T5 HYPERSPETRAL COMPUTER VISION <i>Klaas Tack, Senior Research Engineer, SSET, IMEC</i> Heel wat nieuwe toepassingsdomeinen zullen voordeel kunnen halen uit hyperspectral computer vision, zowel op korte termijn (mycotoxine detectie in optische sortering) als op lange termijn (in vivo kankerdiagnose). Op laboschaal werd zijn potentieel al aangetoond, maar om door te breken op industrieel niveau moeten nog een paar horden genomen worden: een versnelling van de systemen, een verlaging van de kostprijs, de grootte en vereenvoudiging van bediening. Dit alles komt aan bod in de presentatie.
16u40-17u20	T6 FABRIEK VAN DE TOEKOMST <i>Noël Hutsebaut, Consulent Agoria</i> De basis van de voedingsfabriek van de toekomst is een verantwoord, hygiënisch, veilig en duurzaam productieproces in een aangepaste omgeving. Nieuwe inzichten en technieken op het gebied van processtechnologie, milde conserveringstechnieken, procesautomatisering en robotisering, procescontrole en controle micro-organismen, worden toegelicht.
	COCKTAIL SAMEN MET DE STANDHOUDERS VAN EMPACK FEAT. FOOD TECHNOLOGIES – AANGEBODEN DOOR EASYAIRS *Engelstalige presentatie


Flanders' FOOD Technology Day 2010

Dag 2 - 30 september 2010 – programma

10u	EMPACK beurs opent de deuren
10u-10u30	Ontvangst & bezoek EMPACK Beurs
10u30-10u40	Verwelkoming
10u40-11u20	PLENAIR INNOVATIES VOOR DE VOEDINGSSECTOR VANUIT NIEUWE MOGELIJKHEDEN OP DE NANOSCHAAL <i>Frans Kampers, Co-ordinator Bionanotechnology WU Agrotechnology & Food Sciences</i> Met de ontwikkeling van de nanotechnologie zijn er voor allerlei toepassingsgebieden nieuwe mogelijkheden ontstaan om producten en processen te verbeteren en nieuwe producten te ontwikkelen. Ook voor de voedingssector liggen er mooie kansen, temeer omdat voedsel in zijn aard al een nanogestructureerd materiaal is. Zo kunnen verbeteringen bijvoorbeeld zitten in gevoeliger sensoren om de kwaliteit en veiligheid te borgen en betere verpakkingsmaterialen om verse producten langer goed te houden. Met nanotechnologie kunnen bepaalde nutriënten beter biobeschikbaar worden gemaakt of kan de structuur van het voedingsmiddel nauwkeuriger worden aangepast aan de wensen van de consument. Maar zitten er niet ook gevaren aan toepassingen van nanotechnologie? En gaat de consument dit soort technologie in zijn voedsel zomaar accepteren?*
	TRACK 1- TECHNOLOGIE & PRODUCTONTWIKKELING Nieuwe technologieën en technieken openen deuren voor productontwikkeling. Zo zal duidelijk worden dat ook technologie een belangrijke rol kan spelen in de reductie van vet, suiker of zout. Er wordt ook geschetst welke rol precisietechnologie kan spelen in de voedingsindustrie.
	Moderator: Paul Van der Meeren, UGent
11u20-12u00	TP1 DOUBLE EMULSIONS: FUNDAMENTALS AND OPPORTUNITIES* <i>Bettina Wolf, Associate Professor in Biomaterials Science, Division of Food Sciences, School of Biosciences, The University of Nottingham</i> Dubbele emulsies (water-in-olie-in-water bv.) bieden opportuniteiten voor bv. zout- en vetreductie of encapsulatie. Het formuleren van dubbele emulsies voor voedingstoepassingen is grote uitdaging, waar recent redelijk wat onderzoeksaandacht naar uitgaat. In deze presentatie komen de basisprincipes en recente ontwikkelingen aan bod.
12u00-13u20	LUNCH EN EMPACK BEURS
	12u-12u20: FOOD PILOT: VAN IDEE TOT PRODUCT <i>Katleen Coudijzer & Geert Van Royen, ILVO</i>
13u20-14u00	TP2 INCORPORATION OF WATER IN FATTY SYSTEMS & AIR-FILLED EMULSIONS <i>Philip Cox, lecturer Micro-structural Engineering Research Group, Chemical Engineering, The University of Birmingham</i> Recent werd een chocolade ontwikkeld waarbij een gedeelte van het vet vervangen werd door water. Dit wordt in deze lezing toegelicht. Daarnaast hebben nieuwe inzichten geleid tot de ontwikkeling van luchtballen met micro-afmetingen. Deze luchtballen kunnen vetdruppels nabootsen in laag-vet toepassingen. The productie van deze luchtballen wordt toegelicht, samen met een overzicht van de mogelijkheden ervan in vetreductiestrategieën.
14u00-14u40	TP3 MINDER ZOUT OF SUIKER NODIG WANNEER HET ANDERS IN HET PRODUCT VERDEELD WORDT <i>Martijn Noort, projectleider TI Food & Nutrition & TNO Kwaliteit van Leven &</i> Bij de ontwikkeling van producten met minder suiker en minder zout, moeten de producten bovendien wel lekker blijven en om de consument te kunnen bekoren. Een ongelijkmatige verdeling van suiker en zout in voedingsmiddelen, om hiermee een sensorisch contrast te bereiken, vormt een mogelijke piste. Hiermee kan tot 25% minder suiker of zout gebruikt worden om toch tot dezelfde smaakintensiteit te komen.
14u40-15u20	PAUZE EN EMPACK BEURS
	14u40-15u00 Case-study (EMPACK) – nader te bepalen
15u20-16u00	TP4 PRECISIETECHNOLOGIE IN LEVENSMIDDELENT ECHNOLOGIE: GEDETAILEERDE TECHNOLOGIE, GROTE KANSEN <i>Frans Kampers, Co-ordinator Bionanotechnology WU Agrotechnology & Food Sciences</i> <i>Remko Boom, Leerstoelgroep Levensmiddelenproceskunde, WU Agrotechnology & Food Sciences</i> Veel productietechnieken in de levensmiddelenproductie zijn al langere tijd bekend. Ze geven goede resultaten, ook al zijn ze vaak niet zeer precies in hun werk. De productietechnieken in andere sectoren hebben de laatste jaren echter enorme stappen gemaakt. Deze evoluties zouden ons wel eens kunnen helpen bij een aantal van de grote maatschappelijke problemen: betere voeding voor betere gezondheid, productieprocessen duurzamer maken, ... Verwerken met grotere nauwkeurigheid, scheiding en isolatie van ingrediënten onder mildere omstandigheden met een hogere selectiviteit, sturing van de interne structuur van veel producten wordt mogelijk. Het is zelfs mogelijk om volstrekt nieuwe producten te vervaardigen. Deze presentatie zal een aantal voorbeelden geven van deze ontwikkelingen, en zal laten zien dat ze ook invloed kunnen hebben op het totale ketenontwerp
16u00-16u40	TP5 SPINNING DISC, A NEW WAY TO PRODUCE EMULSIONS AND TO PASTEURISE* <i>Ian Henderson, consultant</i> Spinning disc technology was has been tried and tested in the chemical and pharmaceutical industries and has now produced promising results for the food and drink sector, including the production of emulsions and a new way to pasteurise.
16u40-17u20	TP1 MAGNEETECHNOLOGIE VOOR HET MAKEN VAN EMULSIES EN DISPERSIES <i>Piet Van der Niet, Sales & Technical Service, Magnets for Emulsions</i> D.m.v. permanente magneten worden op een zeer energievriendelijke manier emulsies en dispersies geproduceerd. Het toestel bewijst zich ook als een all-round mixer en wordt vandaag ook ingezet om gasbellen te verkleinen of CIP-vloeistoffen aan te maken. Bovendien kan hij het verbruik van verdikkingsvermindere. Ook topchefs gebruiken deze technologie vandaag in hun keuken.

Flanders' FOOD Technology Day 2010

Dag 2 - 30 september 2010 – programma

10u	EMPACK beurs opent de deuren
10u-10u30	Ontvangst & bezoek EMPACK Beurs
10u30-10u40	Verwelkoming
10u40-11u20	PLENAIR Innovaties voor de voedingssector vanuit nieuwe mogelijkheden op de nanoschaal <i>Frans Kampers, Co-ordinator Bionanotechnology WU Agrotechnology & Food Sciences</i> Met de ontwikkeling van de nanotechnologie zijn er voor allerlei toepassingsgebieden nieuwe mogelijkheden ontstaan om producten en processen te verbeteren en nieuwe producten te ontwikkelen. Ook voor de voedingssector liggen er mooie kansen, temeer omdat voedsel in zijn aard al een nanogestructureerd materiaal is. Zo kunnen verbeteringen bijvoorbeeld zitten in gevoeliger sensoren om de kwaliteit en veiligheid te borgen en betere verpakkingsmaterialen om verse producten langer goed te houden. Met nanotechnologie kunnen bepaalde nutriënten beter beschikbaar worden gemaakt of kan de structuur van het voedingsmiddel nauwkeuriger worden aangepast aan de wensen van de consument. Maar zitten er niet ook gevaren aan toepassingen van nanotechnologie? En gaat de consument dit soort technologie in zijn voedsel zomaar accepteren?"
	TRACK 2 - TECHNOLOGIE & PRODUCTONTWIKKELING : ENCAPSULATIE EN BIOTECHNOLOGIE In deze reeks presentaties zal duidelijk worden dat encapsulatie en biotechnologie voor productontwikkelers nieuwe poorten kunnen openen.
	Moderator: Charlotte Boone & Katie Van den Bulck, SMAAK
11u20-12u00	EB1 ENCAPSULATED INGREDIENTS: POSSIBILITIES AND APPLICATIONS*  Geëncapsuleerde ingrediënten brengen nieuwe mogelijkheden voor productontwikkeling, kwaliteit en procesverbetering. Geëncapsuleerde ingrediënten worden gecontroleerd vrijgesteld, exact op het gewenste moment. Encapsulatie kan er ook op gericht zijn om de ingrediënten te beschermen tijdens transport- of processingsinvloeden, zoals pH, vocht, licht etc. De verschillende encapsulatietechnieken laten toe het type en de omvang van de encapsulatie doelgericht te sturen <i>Bernd Weinreich, Business Development Manager Technologies RAPS</i>
12u00-13u20	LUNCH EN EMPACK BEURS
	12u-12u20: Case-study (EMPACK) – nader te bepalen
13u20-14u00	EB2 ENCAPSULATED FLAVOURS: NEW HORIZONS FOR THE DELIVERY OF AROMA AND TASTE *  Aroma is een complex mengsel van componenten met verschillende chemische en fysische eigenschappen. Traditioneel kunnen aroma's door encapsulatie op een gecontroleerde manier vastgehouden, beschermd of vrijgesteld worden. Encapsulatie biedt ook bescherming tussen verwerking, opslag of toepassing.. Tegenwoordig kan dit alles nog aangevuld worden door te voorzien in geleidelijke of opeenvolgende vrijstelling, bescherming gedurende een bakken of frituren of smaak gerelateerde effecten zoals bittermaskering, versterking van zoet etc. In de presentatie komen zowel de al 'ingeburgerde' mogelijkheden als nieuwe ontwikkelingen en opportuniteiten aan bod. <i>Matthias Schultz, Science & Technology-Flavour Delivery Science, Givaudan Schweiz AG</i>
14u00-14u40	EB3 GEENCAPSULEERDE LUCHT : LUCHT STABILISEERT LUCHT  <i>Arno C. Alting, Product manager Protein & Peptide Functionality, NIZO</i> NIZO ontwikkelde een technologie om met label-vriendelijke ingrediënten luchtballonnen te stabiliseren. Traditioneel speelt vet in heel wat levensmiddelen een belangrijke rol in de stabilisatie van luchtballonnen (bv. ijs, mousses). Deze techniek opent perspectieven voor luchtige producten met een verlaagde calorische inhoud. Ook een stabielere schuimkraag op bier wordt mogelijk.
14u40-15u20	PAUZE EN EMPACK BEURS
	14u40-15u00 Case-study (EMPACK) – nader te bepalen
15u20-16u00	EB4 VLEES UIT EEN PETRIPLAAT <i>Bernard AJ Roelen, Department of Farm Animal Health, Faculty of Veterinary Medicine, Utrecht University</i> In deze presentatie wordt de 'state-of-the-art' geschetst rond in vitro gekweekt vlees. Het is technisch haalbaar om in vitro cellen te laten uitgroeien tot spierweefsel, hetgeen dan verwerkt zou kunnen worden tot een eetbaar product. Dit staat nog in de kinderschoenen en een aantal basisvragen moeten nog een antwoord krijgen: hoe kunnen cellen gekweekt worden vanuit cellen van vee? Welke mechanismen liggen aan de basis van celdifferentiatie? Bestaat er een geschikt cultuurmedium?
16u00-16u40	EB5 'FODOMICS' EN ONZE VOEDING VAN MORGEN <i>Maarten Hertog Onderzoekslider computationele plant biologie, Departement biosystemen, Divisie MeBioS, K.U.Leuven</i> De verschillende 'omics' technieken dragen steeds meer bij tot een vergroot inzicht in biologische systemen. Dit kan worden aangewend voor het ontwikkelen van innovatieve voedingsproducten met een verhoogde meerwaarde op het vlak van kwaliteit, voedingswaarde of gezondheid. Deze bijdrage zal een korte inleiding geven in de verschillende 'omics' technieken en hun potentieel voor de voedingsindustrie.
16u40-17u20	EB6 MICROALGEN IN DE VOEDINGSINDUSTRIE: WAT ZIJN DE MOGELIJKHEDEN? <i>Imogen Foubert, Prof. labo voor voedingsmiddelenchemie, KU Leuven Campus Kortrijk, Interdisciplinair Research Center (KULAK-IRC)</i> Deze lezing zal, na een inleiding over wat microalgen zijn en waarom ze tegenwoordig zo'n interesse opwekken, een overzicht geven van de verschillende componenten die aanwezig (kunnen) zijn in microalgen en wat hun toepassingsmogelijkheden zijn in de voedingsindustrie. Daarenboven zullen resultaten van eigen onderzoek in dit verband gepresenteerd worden.

Flanders' FOOD Technology Day 2010

Praktische informatie

Waar & Wanneer ?	29 en 30 september, Brussels Expo Midden op de EMPACK feat. FOOD technologies beurs
Dagindeling	Plenaire sessie met daarna 2 parallele tracks U stelt zelf uw programma samen. Per dag kan u uit de verschillende tracks kiezen.
Doelgroepbedrijven	Voedingsindustrie & aanverwante sectoren (machinebouwers, toeleveranciers, verpakkingsbedrijven, technologiebedrijven, distributie,..)
Doelgroepfuncties	General management, R&D, productontwikkeling, kwaliteitscontrole, engineering, productie, verpakkingsafdeling
Tarieven	1 dag 230 € leden Flanders' FOOD, Pack4FOOD 350 € niet-leden 2 dagen 320 € leden Flanders' FOOD, Pack4FOOD 475 € niet-leden De bedragen zijn excl.BTW. Bij inschrijvingen na 15 september wordt 50 € extra aangerekend.

Schrijf online in www.flandersfood.com/fftd2010_inschrijven

Meer info



Martine Tondeur, Kunstlaan 43, 1040 Brussel
T +32 (0)2 788 43 67 – F +32 (0)2 788 43 68

EMPACK beurs



FFTD2010 gaat door op de EMPACK feat. FOOD TECHNOLOGIES beursvloer. Inschrijven voor FFTD2010, geeft automatisch toegang tot de EMPACK-beurs. Uw badge zal klaarliggen bij het onthaal.

Exposeren op EMPACK? Geïnteresseerd in het brengen van een case-study op FFTD2010? www.easyfairs.com/FOOD-BE

Flanders' FOOD Technology Day 2010

Een evenement van



Georganiseerd door



i.s.m.

