

Workshop- en demonamiddag

Sensorsystemen voor voedselveiligheid, kwaliteit & processing

Een update van de nieuwste methoden en systemen

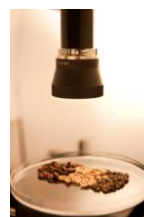
donderdag 9 juni 2011

El Parador, Tielt

Uitnodiging

Tijdens deze workshop- en demonamiddag krijgt u op een interactieve manier een update van de nieuwste ontwikkelingen op het vlak van **sensortechnologie voor de voedingsindustrie**.

Het garanderen van **voedselkwaliteit, -veiligheid** en het verhogen van **procesefficiëntie** staat hoog op de agenda van elk voedingsbedrijf. Sensoren bieden meer en meer mogelijkheden om voedingsbedrijven hierin bij te staan. Vandaag zien we zelfs een aantal nieuwe types sensoren opduiken die mee surfen op de snelle evoluties in de micro-elektronica. Sommige van deze sensortechnologieën bieden onvermoede opportuniteiten voor de voedingsindustrie. Dat is alvast het geval voor een aantal aan **Vlaamse kennisinstellingen ontwikkelde topinnovaties**:



- Optische vezel biosensor technologie biedt voedingsbedrijven de kans om verschillende voedselveiligheidsanalyses zelf en snel uit te voeren.
- Hyperspectrale camera's blijken in staat om kwaliteitsdefecten te detecteren die met huidige systemen 'onzichtbaar' zijn of ze kunnen ook een beeld geven van de spatiale voedingsproductsamenstelling.
- Millimetergolf sensoren laten toe om het vochtgehalte van voedingsproducten snel en contactloos te bepalen en op te volgen of kunnen tot in de kern van een voedingsproduct kijken of het bevroren is.
- Foodtexture puff device baseert zich op een totaal nieuw principe om de reologische eigenschappen van voeding contactloos, aan hoge meetsnelheden en zonder staalvoorbereiding te bepalen.

Dit zijn maar enkele voorbeelden van innovatieve sensoren en sensorsystemen die klaar zijn om verder ontwikkeld, geoptimaliseerd of geëvalueerd te worden voor verschillende applicaties in de voedingsindustrie. Om de Vlaamse bedrijven breder te laten kennismaken met deze innovatieve sensoren organiseren de Innovatiecentra van Oost- en West-Vlaanderen met Flanders' FOOD en in samenwerking met de onderzoeksgroepen ETRO (VUB), Imec, INTEC (UGent) en MeBioS (K.U.Leuven) een workshop- en demonamiddag. U krijgt er met andere woorden toelichting uit eerste hand.



Deze meeting is **voor u relevant** indien u:

- een globaal zicht wil krijgen op zowel hedendaagse als innovatieve types sensoren
- de mogelijkheden van nieuwe sensortechnologie wil leren kennen
- de theorie in de praktijk aan het werk wil zien via demosessies
- wil weten welke mogelijkheden er zijn om deze sensoren in uw bedrijf te integreren

Het event richt zich naar voedingsbedrijven, technologiebedrijven en iedereen die een update wil krijgen van sensoren en sensorsystemen voor toepassingen in de voedingsindustrie.

Het programma wordt afgesloten met een **netwerkdruk**.

Workshop- en demonamiddag

Sensorsystemen voor voedselveiligheid, kwaliteit & processing

Een update van de nieuwste methoden en systemen

donderdag 9 juni 2011

El Parador, Tielt

Programma

12u30 – 13u30	Welkom met broodjes
13u30 – 13u40	Verwelkoming IC West- & Oost-Vlaanderen & Flanders' FOOD
13u40 – 14u05	Een overzicht van de verschillende types sensoren en hun opportuniteit voor de voedingsindustrie <i>Bart De Ketelaere (MeBioS-K.U.Leuven)</i>
14u05 – 14u30	Vries- en droogprocessen contactloos opvolgen en optimaliseren met millimetergolf sensoren <i>Johan Stiens (ETRO-VUB), Daniël De Zutter (INTEC-UGent) en Walter De Raedt (Imec)</i>
14u30 – 14u55	Van latente kwaliteitsdefecten detectie tot snelle samenstellingsbepaling van voedingsproducten: de flexibele mogelijkheden van Hyperspectrale camera's <i>Wouter Saeys (MeBioS-K.U.Leuven) en Klaas Tack (Imec)</i>
14u55 – 15u20	Snelle, gebruiksvriendelijke en robuuste voedselveiligheidsanalyses in voedingsproductie: Optische vezel biosensoren voor allergenen, micro-organismen, mycotoxines,... <i>Jeroen Lammertyn (MeBioS-K.U.Leuven)</i>
15u20 – 15u50	Koffiepauze <i>Mogelijkheid om standen te bezoeken</i>
15u50 – 16u05	Sensor innovaties integreren in de voedingsindustrie: het Sensors For Food concept <i>Steven Van Campenhout (Flanders' FOOD)</i>
16u05 – 16u25	Concrete implementatie van innovaties in uw bedrijf: Innovatiecentra staan tot uw dienst: IWT-steun, IE-advies, audits, innovatiestrategie, doorverwijzing,... <i>Dominique De Geest (IC West-Vlaanderen) en Peter Goeman (IC Oost-Vlaanderen)</i>
16u25 – 16u40	Resumé door de moderator en inleiding bij de rondleidingen <i>Kris Van de Voorde (IMEC)</i>
16u40 – 17u10	Rondleiding langs standjes en demonstraties (parallele sessies) - Ronde1: sensoren voor proces optimalisatie: Millimetergolf sensoren (20 min) en Foodtexture puff device (10 min) - Ronde 2: sensoren voor screening van voedselveiligheid en voedselkwaliteit: Optische vezel biosensor (15 min) en Hyperspectrale camera's (15 min) <i>ETRO-VUB, Imec & MeBioS-K.U.Leuven</i>
17u10 – 18u00	Netwerkdink

Workshop- en demonamiddag

Sensorsystemen voor voedselveiligheid, kwaliteit & processing

Een update van de nieuwste methoden en systemen

donderdag 9 juni 2011

El Parador, Tielt

Deelnemen:

De deelnameprijs bedraagt 95 € (Excl. BTW),
Bij inschrijving na 1 juni 2011 wordt het te betalen bedrag verhoogd met 50 € (excl. BTW).

Schrijf nu online in voor dit seminarie via:

<http://www.flandersfood.com/content/inschrijvingsformulier-workshop-en-demonamiddag-sensorsystemen-voor-voedingsindustrie>

Voor een routebeschrijving naar El Parador, Tielt, zie: <http://www.elparador.be/new/nl/plan.cfm>

Subsidiemogelijkheid: Voor bedrijven die ressorteren onder Paritair Comité 118-220, meer bepaald arbeiders en bedienden voedingsnijverheid, voorziet [IPV](#) (Initiatieven voor professionele vorming van de voedingsnijverheid) een tussenkomst in de inschrijvingskosten van 60 € per halve dag per persoon (max 3p van eenzelfde bedrijf).

Wij kijken uit om u op onze workshop- en demonamiddag te mogen ontmoeten

Innovatiecentra West- en Oost-Vlaanderen en Flanders' FOOD team

Indien u vragen heeft, aarzel dan niet om contact op te nemen met:

Steven Van Campenhout (tel. 02 550 17 44, steven.vancampenhout@flandersfood.com)

Peter Goeman (tel. 09 267 40 71, Peter.Goeman@innovatiecentrum.be)

Workshop- en demonamiddag

Sensorsystemen voor voedselveiligheid, kwaliteit & processing

Een update van de nieuwste methoden en systemen

donderdag 9 juni 2011

El Parador, Tielt

Dominique De Geest (tel. 056 28 28 80 Dominique.De.Geest@innovatiecentrum.be)