

Volgende aspecten zullen op het seminarie aan bod komen:

Is er een sensorische afwijking in het voedingsmiddel in vergelijking met het referentieproduct?

Betreft het een geur- en/of smaakafwijking?

Wat is de oorzaak van de off-flavour?

Gaat het om een accidentele of een systematische geur- of smaakafwijking?

Hoe kan ik de verantwoordelijke component(en) opsporen en identificeren?

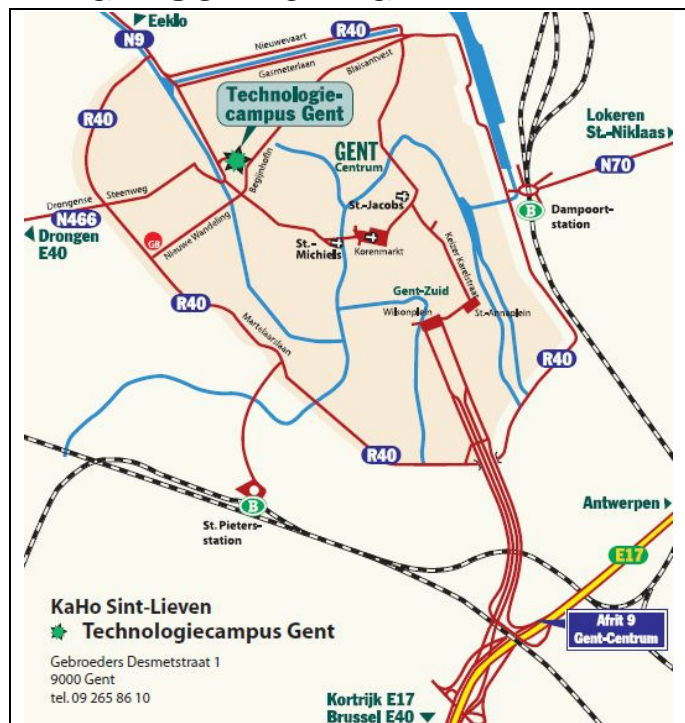
Hoe kan ik de off-flavour in de toekomst vermijden?

Heb ik te maken met een verpakkinggerelateerde off-flavour?

In welke mate spelen de intrinsieke geureigenschappen en/of barrière-eigenschappen van de verpakking een rol? Welke testen kan ik uitvoeren om hierover uitsluitsel te krijgen?

Kan ingangscntrole op de verpakkingmaterialen een oplossing bieden en kan het probleem in de toekomst vermeden worden?

WEGBESCHRIJVING



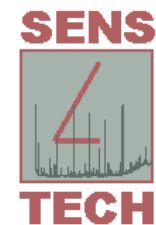
Met de auto

E40-E17 afrif Gent-Centrum: U volgt 'andere richtingen'. Aan verkeerslichten houdt u links aan (kleine ring Gent) en volgt u richting Eeklo (R40). U slaat rechtsaf aan de Nieuwe Wandeling (GB-supermarkt) en rijdt verder via de Begijnhoflaan. Aan de derde lichten (Rabot) slaat u linksaf aan het Griendeplein. De campus ligt aan de linkerkzijde.

E40 Brugge-Oostende afrif Gent-West/Drongen: U volgt de Drongensesteenweg tot aan de kleine ring rond Gent. U rijdt rechtdoor tot aan de kerk Sint-Jan-Baptist. Daar slaat u rechtsaf. U rijdt over de Phoenixbrug tot aan de lichten. Daar slaat u linksaf (Begijnhoflaan). Aan de eerste lichten slaat u linksaf aan het Griendeplein. De campus ligt aan de linkerkzijde.

Met het openbaar vervoer

- Gent-Sint-Pieters: tram 1 of 4; bus 65 of 69
- Gent-Dampoort: trolley 3; bus 17, 18 of 38 tot Begijnhoflaan



Departement Industrieel Ingenieur KAHO Sint-Lieven
Laboratorium voor Aromaonderzoek

Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek
van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen
(VIS-TD-80610)

nodigen u uit op het

seminarie

SMAAKAFWIJINGEN VAN VOEDINGSMIDDELEN EN GEURAFWIJINGEN VAN CONTACTMATERIALEN

24 mei 2011
Gent



Met steun van



SITUERING

Voedingsproducenten worden op regelmatige basis geconfronteerd met terughaalacties van producten als gevolg van smaak- en/of geurafwijkingen (off-flavours/off-odours). Deze *recalls* hebben naast imago-verlies vaak een economische impact voor de producent (claims) en stellen de relatie tussen leverancier en klant zwaar op de proef. Ook verpakkingsproducenten zijn zich meer en meer bewust van de invloed van de geureigenschappen van verpakkingsmaterialen op de organoleptische kwaliteit van verpakte voedingsmiddelen en ingrediënten. In de Europese wetgeving (Verordening (EG) nr. 1935/2004) wordt trouwens gesteld dat materialen en voorwerpen, bestemd om met voeding in contact te komen, niet mogen leiden tot een aantasting van de organoleptische eigenschappen van voedingsmiddelen. Verpakkingsgerelateerde off-flavours moeten uiteraard vermeden worden, maar zijn momenteel echter een hot item binnen de voedingsindustrie.

Bij elke off-flavourproblematiek is het belangrijk om de oorzaak van de smaak- of geurafwijking (accidenteel of systematisch) vast te stellen en de verantwoordelijke off-flavourcomponent(en) op te sporen en te identificeren. Uitgaande van de chemische structuur van de verantwoordelijke component(en) kan feedback worden gegeven om off-flavours in de toekomst te vermijden.

Via diverse methodieken kunnen smaak- en geurafwijkingen worden opgespoord:

- sensorische analyse
- gaschromatografie-massaspectrometrie (GC-MS)
- gaschromatografie-olfactometrie (GCO) of GC-sniffing
- massaspectrometrie-gebaseerde elektronische neusttechnologie (MS-nose)

Op dit seminarie zal een globaal overzicht worden gegeven omtrent de belangrijkste smaakafwijkingen van voedingsmiddelen en ingrediënten en geurafwijkingen van contactmaterialen. Aan de hand van concrete voorbeelden (case studies) worden onderzoeksstrategieën besproken en oplossingen aangereikt zowel voor de voedingsindustrie als voor de verpakkingsindustrie.

PROGRAMMA

- 13.45 u [Ontvangst](#)
- 14.00 u [Verwelcoming en expertise van SENSTECH](#)
Prof. dr. Patrick Dirinck, Laboratorium voor Aromaonderzoek, KAHO Sint-Lieven
- 14.10 u [Inleiding - Overzicht van mogelijke smaakafwijkingen \(off-flavours/taints\) van voedingsmiddelen en ingrediënten](#)
Dr. apr. Inge Dirinck, SENSTECH
- 14.40 u [Methodieken voor detectie en identificatie van off-flavourcomponenten in voedingsmiddelen en off-odourcomponenten in contactmaterialen](#)
Dr. ing. Isabelle Van Leuven, SENSTECH
- 15.10 u Koffiepauze
- 15.40 u [Verpakkingsgerelateerde off-flavours van voedingsmiddelen en off-odours van contactmaterialen en industriële producten](#)
Ing. Tim Van Caelenberg, Laboratorium voor Aromaonderzoek, KAHO Sint-Lieven
- 16.20 u [Case studies omtrent off-flavour- en off-odourproblematieken in de voedings- en verpakkingsindustrie](#)
Dr. apr. Inge Dirinck, Dr. ing. Isabelle Van Leuven, SENSTECH
- 16.50 u [Slotbemerkingen en vragen](#)
Prof. dr. Patrick Dirinck, Laboratorium voor Aromaonderzoek, KAHO Sint-Lieven

ALGEMENE INFO

Datum: dinsdag 24 mei 2011

Plaats: KAHO Sint-Lieven
Technologiecampus Gent
Gebr. De Smetstraat 1
BE-9000 Gent

(zie wegbeschrijving - ingang parking via Griendeplein)

INSCHRIJVING

Door mailen of faxen van ingesloten inschrijvingsformulier en overschrijven van 75,00 Euro (syllabus, koffie) op rekening 440-0343897-07 (BE74 4400 3438 9707; KREDBEBB) van KAHO Sint-Lieven, Gebr. De Smetstraat 1, BE-9000 Gent, met vermelding 'seminarie off-flavours KC 48/7' en naam deelnemer (gratis voor SENSNET-leden mits inschrijving)

Inschrijving vóór 20 mei 2011

ORGANISATIE

Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen (SENSTECH)
Dr. apr. Inge Dirinck
Dr. ing. Isabelle Van Leuven

Laboratorium voor Aromaonderzoek, KAHO Sint-Lieven
Prof. dr. Patrick Dirinck
Ing. Tim Van Caelenberg

INLICHTINGEN

SENSTECH

tel.: 09/265.86.39; fax: 09/265.86.38
inge.dirinck@kahosl.be
isabelle.vanleuven@kahosl.be