



FLANDERS'
FOOD

Workshop

AAN DE SLAG MET STEVIA

16 februari 2012

Steviolglycosiden zijn goedgekeurd en vanaf begin December 2012 mogen ze ook effectief in voedingsproducten worden toegepast.

'Aan de slag met stevia' is erop gericht u wegwijs te maken in de complexiteit van steviolglycosiden en het formuleren met deze componenten. Ondermeer onze praktische ervaringen uit een afgelopen Steviaproject komen hierin aan bod.

In de infosessie wordt ingegaan op de diverse aspecten waarmee bij productontwikkeling dient rekening gehouden: het wetgevend kader, de eigenschappen en kenmerken van steviolglycosiden, de stabiliteit in diverse levensmiddelen. Hierbij worden de complexiteit en uitdagingen geschetst.

Daarnaast staan we ook even stil bij de farmacologische effecten van steviolglycosiden en bij de 'marktsituatie.'

Bovenal is het de uitdaging om lekkere producten te ontwikkelen, en deze workshop wil u de nodige tools in handen geven om gericht aan de slag te kunnen.



Workshop AAN DE SLAG MET STEVIA

PROGRAMMA

12u00-12u45	Ontvangst met broodjeslunch Mogelijkheid tot bezoek beursstandjes
12u45-13u00	STEVIA EN STEVIOLGLYCOSIDEN: NIEUWE ZOETSTOF, BRON VOOR PRODUCTONTWIKKELING <i>Introductie tot geschiedenis van het gebruik van Stevia en steviolglycosiden, toelichting terminologie</i> ANNELIES VANDAMME, FLANDERS' FOOD
13u00-13u30	MARKT & OPPORTUNITEIT* <i>Overzicht van de actuele markt van producten met stevia (grootte, types producten) met reflectie naar US, Frankrijk en Zwitserland – waar stevia al gebruikt mocht worden</i> MINTEL
13u30-14u00	WETGEVEND KADER <i>Toelichting bij de wetgeving en etikettering van steviolglycosiden</i> CHRISTINE VINKX, FOD VOLKSGEZONDHEID
14u00-14u30	EIGENSCHAPPEN EN KENMERKEN VAN STEVIOLGLYCOSIDEN ALS ZOETSTOF <i>Kenmerken van steviolglycosiden als zoetstof (overzicht op basis van literatuur). Praktische ervaringen uit het project 'Het gebruik van steviolglycosiden in diverse levensmiddelenmatrices (IWT VIS-CO project).'</i> BARBARA DUQUENNE, ILVO
14u30-15u15	Pauze Proeven van producten met stevia Mogelijkheid tot bezoek beursstandjes (geïnteresseerd in een beursstand klik hier)
15u15-15u25	ZUIVERHEID VAN STEVIOLGLYCOSIDEN ANNELIES VANDAMME, FLANDERS' FOOD
15u25-15u50	STABILITEIT VAN STEVIOLGLYCOSIDEN IN DIVERSE MATRICES ETIENNE JOOKEN, KHBO
15u50-16u20	FARMACOLOGISCHE EFFECTEN VAN STEVIOLGLYCOSIDEN JAN GEUNS, KULEUVEN
16u20-16u30	FORMULEREN MET STEVIOLGLYCOSIDEN – CASE STUDY VICKY VLEMINCKX, QUOMAK

*Engelstalige presentatie

PRAKTISCHE INFO OP EEN RIJTJE

LOCATIE

ILVO, Caritasstraat 21, Melle

[Klik hier voor een wegbeschrijving](#)

TAAL

- Nederlands is de voertaal voor de presentaties, m.u.v. de presentatie voorzien door MINTEL. Niet alle hand-outs zijn in het Nederlands.

MINI-BEURS

In de rand van deze workshop, wordt ook een mini-beurs georganiseerd. Ingrediëntenleveranciers/distributeurs kunnen zich op deze manier in de kijker plaatsen bij de voedingsindustrie.

[Meer info & inschrijven stand mini-beurs](#)

INSCHRIJVEN

U kan zich inschrijven via de [online tool op de Flanders' FOOD website](#)

Prijs voor deelname (incl. catering en nota's)

- Flanders' FOOD lid: 249 Euro (excl. BTW) *Er is een tussenkomst van voorzien door IPV*
- Niet-lid Flanders' FOOD: 499 Euro (excl. BTW) *Er is een tussenkomst van voorzien door IPV*

Meer info m.b.t. lidmaatschap van Flanders' FOOD vindt u via www.flandersfood.com

Noot

- Voor bedrijven die resorteren onder de paritaire comités 118, 119 & 220, voorziet IPV (Initiatieven voor professionele vorming van voedingsnijverheid) een tussenkomst in de inschrijvingskosten van 60 Euro.
Max. 3 personen per bedrijf kunnen van deze tussenkomst genieten.
- Bij inschrijving na 1/02/2012 wordt het te betalen bedrag verhoogd met 50 Euro (excl. BTW).
- Een factuur voor deelname wordt u achteraf toegestuurd.

VRAGEN

Heeft u vragen? Dan kan u ons contacteren:

Vragen van administratieve aard

Martine Tondeur

Tel: +32 (0)2 788 43 67

GSM: +32 (0)496 65 47 42

martine.tondeur@flandersfood.com

Vragen van inhoudelijke aard

Annelies Vandamme

Tel: +32 (0)2 788 43 61

GSM: +32 (0)472 54 87 05

annelies.vandamme@flandersfood.com

Flanders' FOOD
Kunstlaan 43, B-1040 Brussel
Fax: +32 (0)2 788 43 68