

## Verantwoording

Van het levensmiddel van de toekomst wordt verwacht dat het gebruiksvriendelijk, "natuurlijk", gezond en veilig is. En dat geldt ook voor vlees en vleeswaren die—hoe dan ook—in elke evenwichtige en gezonde voeding thuishoren.

Vandaar de huidige trend naar een verlaagd zoutgebruik en het streven naar een verminderd verbruik van dierlijke vetten. Daarbij kan ook verwacht worden dat bij de bereiding van vleeswaren "chemische" stoffen in toenemende mate zullen geweerd worden. En als gevolg daarvan, het gebruik van additieven met een E-nummer bij de processing zal moeten gecompenseerd worden door het verwerken van meer geschikte grondstoffen en het gebruik van natuurlijke ingrediënten als alternatief voor hulpstoffen met een E-nummer. Dit bij een aangepaste processing.

Anderzijds is het wijzigen van recepturen en het vervangen van "chemische" hulpstoffen door natuurlijke ingrediënten, niet evident. Elk van de bestanddelen van een levensmiddel draagt immers bij tot de specifieke kwaliteiten van het eindproduct: nutritionele waarde, textuur, kleur, smaak, houdbaarheid, ... veiligheid. Dit, terwijl de consument onverminderd mooi ogende, nutritioneel kwaliteitsvolle en bovenal lekkere vleesproducten verwacht.

Deze "natuurlijke" benadering wordt tijdens dit seminarie belicht vanuit het perspectief van de producent én van de consument. Daarnaast zullen ook de wettelijke aspecten besproken worden. Concreet zal dieper ingegaan worden op het gebruik van natuurlijke antimicrobiële producten, flavours, antioxidanten, plantaardige vetten en functionele eiwitten. Dit in een omgeving die als voorbeeld kan gelden voor deze nieuwe ontwikkelingen.

## Plaats — Prijs — Inschrijvingen

Deze studiedag gaat door in Eke-Nazareth, in de gebouwen van

**Savena-Sfinc Group**  
Rozenstraat 15  
9810 Eke-Nazareth

**Prijs: 250€**,  
niet-leden VLAV betalen een extra bijdrage van 100€ (onkosten organisatie).

**Inschrijvingen ENKEL via de website: <http://dvo.kahosl.be>**

Maximaal 50 deelnemers kunnen worden toegelaten !!!

Op het inschrijvingsformulier kunt u bij 'opmerkingen' vermelden  
of u lid bent van VLAV  
of u gebruik wenst te maken van de KMO-portefeuille voor werknemers.

Na inschrijving ontvangt u een factuur.



Vlaams Adviescentrum voor de Vleesindustrie



# SEMINARIE

## Natuurlijke ingrediënten in de vleesindustrie

20 april 2012

In samenwerking met:



In het kader van het IWT/TAD-project : *Nieuwe praktijken en technologieën voor innovaties in de vlees- en vleesverwerkende industrie.*

## Administratieve informatie

### BETALING MET OPLEIDINGS-CHEQUES

KAHO Sint-Lieven is een door de Vlaamse Gemeenschap erkende opleidingsverstrekker (erkenningnummer 200200644).

**Opleidingscheques van de Vlaamse Gemeenschap** worden bijgevolg door onze hogeschool aanvaard. KMO-ondernemingen die in aanmerking komen kunnen het inschrijvingsgeld voor de cursisten betalen met de **ondernemerschaps-portefeuille voor KMO-bedrijven**. Meer info: <http://www.kmo-portefeuille.be>.

Wie geen gebruik kan maken van opleidingcheques via KMO-portefeuille kan eventueel beroep doen op de ondersteuning aangeboden door het IPV: 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 120 € per dag per persoon met een max 3pers. van eenzelfde bedrijf.

KAHO Sint-Lieven, Technologicampus  
Gebroeders De Smetstraat 1, 9000 Gent

#### Administratieve info:

Dienst Voortgezette Opleidingen  
dvo@kahosl.be

#### Inhoudelijke info:

Vlaamse Adviesdienst voor de Vleesindustrie  
vlav@kahosl.be  
Technologisch adviseur: Hannelore De Maere

## Wegbeschrijving

**Savena-Sfinc Group**  
Rozenstraat 15  
9810 Eke-Nazareth

- Komende uit richting Antwerpen—Gent:  
Volg de E-17 Antwerpen - Gent - Kortrijk ;

- Komende uit richting Kortrijk:  
Volg de E-17 Kortrijk—Gent—Antwerpen;

Neem afslag 8 - De Pinte en voeg in op de Nieuwe Steenweg/N60 richting Oudenaarde;  
Neem op de rotonde de eerste afslag naar Begoniastraat;  
Ga rechtdoor naar Rozenstraat 15, 9810 Eke—Nazareth.

## Programma

Welkom (09u00 - 09u30)

- **Introductie (09u30 - 09u40)**  
*Hubert Paelinck (KaHo Sint-Lieven, België)*
- **Clean label: bedrijfsstrategie (09u40 - 10u20)**  
*Geert Verhelst (Savena Sfinc Group, België)*
- **Clean label: consumentenperceptie (10u20 - 11u00)**  
*Lynn Van Wezemaal (UGent, België)*
- **Nieuwe ingrediënten: wettelijke aspecten van levensmiddelenadditieven (11u00 - 11u40)**  
*Christine Vinkx (Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu, België)*
- **Voorstelling Savena Sfinc Group (11u40 - 12u00)**  
*Geert Verhelst (Savena Sfinc Group, België)*

Middagpauze (12u00 - 13u00)

- **Plantaardige vetten en oliën als alternatief voor dierlijke vetten (13u00 - 13u30)**  
*Katleen Raes (HoWest, België)*
- **Mogelijkheden bij het gebruik van High Gel ei-eiwitten als functioneel ingrediënt in vleeswaren (13u30—14u00)**  
*Peter Coucke (Lodewijckx, België)*
- **Nieuwe natuurlijke antioxidanten (14u00 - 14u30)**  
*Els Vossen (UGent, België)*

Pauze (14u30 - 15u00)

- **Nieuwe natuurlijke flavour ingrediënten (15u00—15u30)**  
*Joris Hermans (DSM, Nederland)*
- **Novel Food-Grade antimicrobial peptides (15h30—16h00) (Eng)**  
*Dan O'Sullivan (University of Minnesota, USA)*
- **Panelgesprek (16u00 - 16u30)**  
*Frank Vandendriessche (Imperial Meat Products, België)*