



Odour & Flavour Consultancy bvba (O&F Consultancy)

De smaak (*flavour*) is van groot belang voor het commercieel succes van levensmiddelen.

O&F Consultancy adviseert bedrijven in de levensmiddelen- en verpakkingsector betreffende de geur- en smaak eigenschappen van hun producten.

Onderstaande vraagstellingen zijn dan ook cruciaal voor de levensmiddelensector:

Waarom smaken mijn producten zoals ze smaken?

Wat zijn de smaakbepalende invloedsfactoren?

Wat is het effect van grondstoffen, processing en de verpakkingmaterialen op de smaak?

Wat is de oorzaak van systematische of accidentele smaakafwijkingen?

In welke mate verschillen de sensorische eigenschappen van concurrentieproducten t.o.v. eigen producten (sensorische benchmarking)?

Anderzijds dienen materialen, o.a. verpakkingmaterialen, zo geurvrij mogelijk te worden geproduceerd. Inzicht in de oorzaken van te hoge geurbelasting van materialen is van cruciaal belang.

O&F Consultancy heeft ervaring in tal van domeinen van de voedingsindustrie- en verpakkingindustrie en zal zijn doelstellingen realiseren door volgende activiteiten.

Organiseren van workshops en *on-site* trainingen

- ✓ algemene workshops, betreffende het aanwenden van sensorische analyse voor het karakteriseren van de smaak eigenschappen van allerhande levensmiddelen en specifieke on-site trainingen, op vraag en op maat van bedrijven
- ✓ workshops die inzicht verschaffen in de moleculaire basis van de geur- en smaak eigenschappen van levensmiddelen en inzichten verschaffen voor product- en procesinnovatie
- ✓ workshop topics betreffende de geurbelasting van verpakkingmaterialen
- ✓ workshops voor een breder publiek betreffende specifieke thema's

Consultancy

Geur- en smaakconsultancy op vraag van bedrijven in de levensmiddelen-, levensmiddelen-ingrediënten-, verpakking- en materialensector. Teneinde de vraagstelling te beantwoorden zal een projectmatige behandeling worden aangewend. Een confidentiële behandeling van deze vraagstellingen wordt gegarandeerd.

Partnerships

Een grondige kennis van de vluchtige organische verbindingen en hun geurkracht vormt de basis van de **O&F Consultancy** activiteiten. Voor analytisch ondersteuning wordt samengewerkt met de voor het project relevante laboratoria met analytische of sensorische knowhow.

Info en contact



Em. prof. dr. Patrick Dirinck

Graaf Van Landaststraat 152

BE-9700 Oudenaarde

e-mail: OdourFlavourConsultancy@telenet.be

ondernemingsnummer BE 0842.900.207