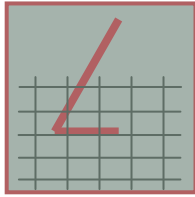
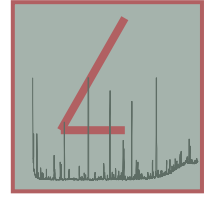


SENS



NET

SENS



TECH

Projectvoorstel in het kader van IWT oproep 2014 'VIS-trajecten' Uitnodiging tot deelname

SENSTREND

Projectfiche

Type project: IWT - programma: VIS-trajecten, oproep 2014
(80% financiering door IWT)

Titel project: De smaak van levensmiddelen meten en begrijpen voor product- en procesinnovatie gerelateerd aan nieuwe trends in de levensmiddelen- en verpakkingsector

Startdatum: voorjaar 2015

Duur project: 4 jaar

Aanvrager: SENSNET vzw

Uitvoerders: - Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek – Eenheid
Technologie & Voeding (ILVO-T&V)
- Universiteit Gent, Vakgroep Organische Chemie, Onderzoeksgroep
Scheidingstechnieken (UGent-SSG)
- Flanders' FOOD

Scope:

smaak en geur van voedingsmiddelen en voedingscontactmaterialen
meten en begrijpen

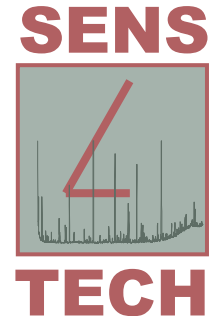
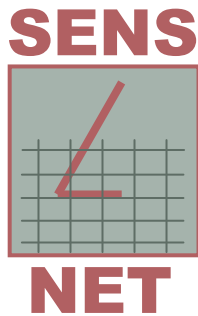
door een **combinatie van sensorische en hightech analytische technieken** (GC-MS)
voor **versnelde ontwikkeling** van
nutritioneel verantwoorde levensmiddelen en verbeterde verpakkingmaterialen

Doelgroep: voedings- en verpakkingbedrijven (ev. toeleveranciers)

Contactpersoon: dr. Inge Dirinck, inge.dirinck@senstech.be

SENSTECH-SENSNET vzw

Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen
Technologiepark 3, Incubatie- en Innovatiecentrum UGent (IIC)
BE-9052 Gent (Zwijnaarde)
www.senstech.be
info@senstech.be



- ☑ **SENSTREND kennis- en adviesplatform** (SENSTECH en Flanders' FOOD)

Platformwerking en sensoriekgerelateerde adviesverlening

- ☑ **Toegepast en vraaggedreven onderzoek** in het kader van nieuwe trends in de voedings- en verpakkingsindustrie

Trend 1 'Nutritie en gezondheid'

Deelproject 1 (ILVO-T&V)

Herformuleringsstrategieën voor voedingsmiddelen en impact op sensorische eigenschappen

- suikerreductie
- vetreductie of -vervanging
- natriumreductie (zoutreductie)

Trend 2 'Convenience en duurzaamheid'

Deelproject 2 (UGent-SSG)

Innovatieve en duurzame, lichtgewicht voedingsverpakkingen met verbeterde geur- en barrière-eigenschappen

- aromapermeabiliteit en scalping
- geurkrachtige moleculen in voedingscontactmaterialen en invloed op geureigenschappen van verpakkingsmaterialen
- omschakeling van conventionele verpakkingen naar duurzame, lichtgewicht (klein)verpakkingen en invloed op de sensorische houdbaarheid van verpakte levensmiddelen

- ☑ **Implementatietrajecten in individuele bedrijven** in het kader van product- en procesinnovatie met het oog op smaakvolle, nutritioneel verantwoorde en duurzaam verpakte levensmiddelen en verbeterde verpakkingsmaterialen (SENSTECH, ILVO-T&V en UGent-SSG)

SENSTECH-SENSNET vzw

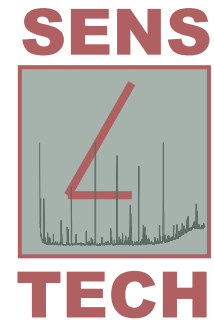
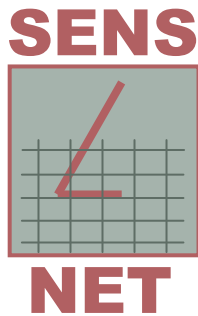
Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen

Technologiepark 3, Incubatie- en Innovatiecentrum UGent (IIC)

BE-9052 Gent (Zwijnaarde)

www.senstech.be

info@senstech.be



De impact van herformuleringsstrategieën voor suiker-, vet- en natriumreductie op de smaak van levensmiddelen zal zowel sensorisch, als chemisch-analytisch onderzocht worden. De doelstelling van het eerste deelproject is een versnelde ontwikkeling of verbetering van nutritioneel verantwoorde levensmiddelen met optimale sensorische eigenschappen. Een sterke kruisbestuiving tussen voedingsbedrijven en ingrediëntenleveranciers zal het implementeren van innovatieve, state-of-the-art herformuleringsstrategieën bevorderen.

Voor verpakkingsproducenten en toeleveranciers ligt de nadruk op de *convenience* trend, waarbij een toenemende vraag naar kleinverpakkingen en duurzame, lichtgewicht verpakkingen centraal staat. Effecten op smaak van verpakte levensmiddelen als gevolg van de levensmiddel—verpakking interactie (migratie, *scalping*, permeatie) worden onderzocht. Zowel permeabiliteit van verpakkingsmaterialen voor aromastoffen, invloed van innovatieve en duurzame verpakkingsystemen op sensorische houdbaarheid van voedingsmiddelen, als meetmethoden voor het evalueren van de geur van verpakkingsmaterialen zelf, behoren tot de uitdagingen van dit deelproject.

SENSTREND-projectvoorstel

meten en begrijpen van smaak en geur van voedingsmiddelen en contactmaterialen voor versnelde product- en procesinnovaties



Meer info: dr. Inge Dirinck, inge.dirinck@senstech.be; 0498/900.802

SENSTECH-SENSNET vzw

Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen
 Technologiepark 3, Incubatie- en Innovatiecentrum UGent (IIC)
 BE-9052 Gent (Zwijnaarde)
www.senstech.be
info@senstech.be