

# Flanders' FOOD Technology Day 2010

## Dag 2 - 30 september 2010 – programma

10u	EMPACK beurs opent de deuren
10u-10u30	Ontvangst & bezoek EMPACK Beurs
10u30-10u40	Verwelkoming
10u40-11u20	<b>PLENAIR</b> Innovaties voor de voedingssector vanuit nieuwe mogelijkheden op de nanoschaal <i>Frans Kampers, Co-ordinator Bionanotechnology WU Agrotechnology &amp; Food Sciences</i> Met de ontwikkeling van de nanotechnologie zijn er voor allerlei toepassingsgebieden nieuwe mogelijkheden ontstaan om producten en processen te verbeteren en nieuwe producten te ontwikkelen. Ook voor de voedingssector liggen er mooie kansen, temeer omdat voedsel in zijn aard al een nanogestructureerd materiaal is. Zo kunnen verbeteringen bijvoorbeeld zitten in gevoeliger sensoren om de kwaliteit en veiligheid te borgen en betere verpakkingsmaterialen om verse producten langer goed te houden. Met nanotechnologie kunnen bepaalde nutriënten beter biobeschikbaar worden gemaakt of kan de structuur van het voedingsmiddel nauwkeuriger worden aangepast aan de wensen van de consument. Maar zitten er niet ook gevaren aan toepassingen van nanotechnologie? En gaat de consument dit soort technologie in zijn voedsel zomaar accepteren?"
	<b>TRACK 2 - TECHNOLOGIE &amp; PRODUCTONTWIKKELING : ENCAPSULATIE EN BIOTECHNOLOGIE</b> In deze reeks presentaties zal duidelijk worden dat encapsulatie en biotechnologie voor productontwikkelaars nieuwe poorten kunnen openen.
	<b>Moderator: Charlotte Boone &amp; Katie Van den Bulck, SMAAK</b>
11u20-12u00	<b>EB1</b> <b>ENCAPSULATED INGREDIENTS: POSSIBILITIES AND APPLICATIONS*</b> Geëncapsuleerde ingrediënten brengen nieuwe mogelijkheden voor productontwikkeling, kwaliteit en procesverbetering. Geëncapsuleerde ingrediënten worden gecontroleerd vrijgesteld, exact op het gewenste moment. Encapsulatie kan er ook op gericht zijn om de ingrediënten te beschermen tijdens transport- of processingsinvloeden, zoals pH, vocht, licht etc. De verschillende encapsulatietechnieken laten toe het type en de omvang van de encapsulatie doelgericht te sturen <i>Bernd Weinreich, Business Development Manager Technologies RAPS</i>
12u00-13u20	LUNCH EN EMPACK BEURS
	12u-12u20: Case-study (EMPACK) – nader te bepalen
13u20-14u00	<b>EB2</b> <b>ENCAPSULATED FLAVOURS: NEW HORIZONS FOR THE DELIVERY OF AROMA AND TASTE *</b> Aroma is een complex mengsel van componenten met verschillende chemische en fysische eigenschappen. Traditioneel kunnen aroma's door encapsulatie op een gecontroleerde manier vastgehouden, beschermd of vrijgesteld worden. Encapsulatie biedt ook bescherming tussen verwerking, opslag of toepassing.. Tegenwoordig kan dit alles nog aangevuld worden door te voorzien in geleidelijke of opeenvolgende vrijstelling, bescherming gedurende een bakken of frituren of smaak gerelateerde effecten zoals bittermaskering, versterking van zoet etc. In de presentatie komen zowel de al 'ingeburgerde' mogelijkheden als nieuwe ontwikkelingen en opportuniteiten aan bod. <i>Matthias Schultz, Science &amp; Technology-Flavour Delivery Science, Givaudan Schweiz AG</i>
14u00-14u40	<b>EB3</b> <b>GEËNCAPSULEERDE LUCHT: LUCHT STABILISEERT LUCHT</b> <i>Arno C. Altig, Product manager Protein &amp; Peptide Functionality, NIZO</i> NIZO ontwikkelde een technologie om met label-vriendelijke ingrediënten luchtballen te stabiliseren. Traditioneel speelt vet in heel wat levensmiddelen een belangrijke rol in de stabilisatie van luchtballen (bv. ijs, mousses). Deze techniek opent perspectieven voor luchtige producten met een verlaagde calorische inhoud. Ook een stabielere schuimkraag op bier wordt mogelijk.
14u40-15u20	PAUZE EN EMPACK BEURS
	14u40-15u00 Case-study (EMPACK) – nader te bepalen
15u20-16u00	<b>EB4</b> <b>VLEES UIT EEN PETRIPLAAT</b> <i>Bernard AJ Roelen, Department of Farm Animal Health, Faculty of Veterinary Medicine, Utrecht University</i> In deze presentatie wordt de 'state-of-the-art' geschetst rond in vitro gekweekt vlees. Het is technisch haalbaar om in vitro cellen te laten uitgroeien tot spierweefsel, hetgeen dan verwerkt zou kunnen worden tot een eetbaar product. Dit staat nog in de kinderschoenen en een aantal basisvragen moeten nog een antwoord krijgen: hoe kunnen cellen gekweekt worden vanuit cellen van vee? Welke mechanismen liggen aan de basis van celdifferentiatie? Bestaat er een geschikt cultuurmedium?
16u00-16u40	<b>EB5</b> <b>'FODOMICS' EN ONZE VOEDING VAN MORGEN</b> <i>Maarten Hertog Onderzoekslider computationele plant biologie, Departement biosystemen, Divisie MeBioS, K.U.Leuven</i> De verschillende 'omics' technieken dragen steeds meer bij tot een vergroot inzicht in biologische systemen. Dit kan worden aangewend voor het ontwikkelen van innovatieve voedingsproducten met een verhoogde meerwaarde op het vlak van kwaliteit, voedingswaarde of gezondheid. Deze bijdrage zal een korte inleiding geven in de verschillende 'omics' technieken en hun potentieel voor de voedingsindustrie.
16u40-17u20	<b>EB6</b> <b>MICROALGEN IN DE VOEDINGSINDUSTRIE: WAT ZIJN DE MOGELIJKHEDEN?</b> <i>Imogen Foubert, Prof. labo voor voedingsmiddelenchemie, KU Leuven Campus Kortrijk, Interdisciplinair Research Center (KULAK-IRC)</i> Deze lezing zal, na een inleiding over wat microalgen zijn en waarom ze tegenwoordig zo'n interesse opwekken, een overzicht geven van de verschillende componenten die aanwezig (kunnen) zijn in microalgen en wat hun toepassingsmogelijkheden zijn in de voedingsindustrie. Daarenboven zullen resultaten van eigen onderzoek in dit verband gepresenteerd worden.