

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 | PLENAIR INNOVATIES VOOR DE VOEDINGSSECTOR VANUIT NIEUWE MOGELIJKHEDEN OP DE NANOSCHAAL <i>Frans Kampers, Co-ordinator Bionanotechnology WU Agrotechnology & 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?" |
| | TRACK 1- TECHNOLOGIE & PRODUCTONTWIKKELING Nieuwe technologieën en technieken openen deuren voor productontwikkeling. Zo zal duidelijk worden dat ook technologie een belangrijke rol kan spelen in de reductie van vet, suiker of zout. Er wordt ook geschetst welke rol precisietechnologie kan spelen in de voedingsindustrie. |
| | Moderator: Paul Van der Meeren, UGent |
| 11u20-12u00 | TP1 DOUBLE EMULSIONS: FUNDAMENTALS AND OPPORTUNITIES* <i>Bettina Wolf, Associate Professor in Biomaterials Science, Division of Food Sciences, School of Biosciences, The University of Nottingham</i> Dubbele emulsies (water-in-olie-in-water bv.) bieden mogelijkheden voor bv. zout- en vetreductie of encapsulatie. Het formuleren van dubbele emulsies voor voedingstoepassingen is grote uitdaging, waar recent redelijk wat onderzoeks aandacht naar uitgaat. In deze presentatie komen de basisprincipes en recente ontwikkelingen aan bod. |
| 12u00-13u20 | LUNCH EN EMPACK BEURS |
| 13u20-14u00 | TP2 INCORPORATION OF WATER IN FATTY SYSTEMS & AIR-FILLED EMULSIONS <i>Philip Cox, lecturer Micro-structural Engineering Research Group, Chemical Engineering, The University of Birmingham</i> Recent werd een chocolade ontwikkeld waarbij een gedeelte van het vet vervangen werd door water. Dit wordt in deze lezing toegelicht. Daarnaast hebben nieuwe inzichten geleid tot de ontwikkeling van luchtballen met micro-afmetingen. Deze luchtballen kunnen vetdruppels nabootsen in laag-vet toepassingen. The productie van deze luchtballen wordt toegelicht, samen met een overzicht van de mogelijkheden ervan in vetreductiestrategieën. |
| 14u00-14u40 | TP3 MINDER ZOUT OF SUIKER NODIG WANNEER HET ANDERS IN HET PRODUCT VERDEELD WORDT <i>Martijn Noort, projectleider TI Food & Nutrition & TNO Kwaliteit van Leven &</i> Bij de ontwikkeling van producten met minder suiker en minder zout, moeten de producten bovenal wel lekker blijven om de consument te kunnen bekoren. Een ongelijkmatige verdeling van suiker en zout in voedingsmiddelen, om hiermee een sensorisch contrast te bereiken, vormt een mogelijke piste. Hiermee kan tot 25% minder suiker of zout gebruikt kan worden om toch tot dezelfde smaakintensiteit te komen. |
| 14u40-15u20 | PAUZE EN EMPACK BEURS |
| | 14u40-15u00 Case-study (EMPACK) – nader te bepalen |
| 15u20-16u00 | TP4 PRECISIETECHNOLOGIE IN LEVENSMIDDELENTHECHNOLOGIE: GEDETAILLEERDE TECHNOLOGIE, GROTE KANSEN <i>Frans Kampers, Co-ordinator Bionanotechnology WU Agrotechnology & Food Sciences</i> <i>Remko Boom, Leerstoelgroep Levensmiddelenproceskunde, WU Agrotechnology & Food Sciences</i> Veel productietechnieken in de levensmiddelenindustrie zijn al langere tijd bekend. Ze geven goede resultaten, ook al zijn ze vaak niet zeer precies in hun werk. De productietechnieken in andere sectoren hebben de laatste jaren echter enorme stappen gemaakt. Deze evoluties zouden ons wel eens kunnen helpen bij een aantal van de grote maatschappelijke problemen: betere voeding voor betere gezondheid, productieprocessen duurzamer maken, ... Verwerken met grotere nauwkeurigheid, scheiding en isolatie van ingrediënten onder mildere omstandigheden met een hogere selectiviteit, sturing van de interne structuur van veel producten wordt mogelijk. Het is zelfs mogelijk om volstrekt nieuwe producten te vervaardigen. Deze presentatie zal een aantal voorbeelden geven van deze ontwikkelingen, en zal laten zien dat ze ook invloed kunnen hebben op het totale ketenontwerp |
| 16u00-16u40 | TP5 SPINNING DISC, A NEW WAY TO PRODUCE EMULSIONS AND TO PASTEURISE* <i>Ian Henderson, consultant</i> Spinning disc technology has been tried and tested in the chemical and pharmaceutical industries and has now produced promising results for the food and drink sector, including the production of emulsions and a new way to pasteurise. |
| 16u40-17u20 | TP1 MAGNEETECHNOLOGIE VOOR HET MAKEN VAN EMULSIES EN DISPERSIES <i>Piet Van der Vliet, Sales & Technical Service, Magnets for Emulsions</i> D.m.v. permanente magneten worden op een zeer energievriendelijke manier emulsies en dispersies geproduceerd. Het toestel bewijst zich ook als een all-round mixer en wordt vandaag ook ingezet om gasbellen te verkleinen of CIP-vloeistoffen aan te maken. Bovendien kan hij het verbruik van verdickers verminderen. Ook topchefs gebruiken deze technologie vandaag in hun keuken. |