

# FLANDERS' FOOD



FLANDERS'  
FOOD

# INFO BROCHURE



Vlaanderen  
In Actie  
Pact 2020



Vlaamse  
overheid

## FLANDERS' FOOD?

Flanders' FOOD is een uniek, strategie-gedreven platform dat door vooruitstrevend onderzoek en verspreiding van kennis bijdraagt tot een meer competitieve, innovatieve en duurzame agro-foodindustrie.

Flanders' FOOD versterkt de innovatieslagkracht van de bedrijven door hun wetenschappelijke en technologische kennis te vergroten. Dit is een kritische voorwaarde voor een succesvolle ontplooiing en een blijvende economische groei.

Flanders' FOOD is de schakel tussen enerzijds bedrijven van de agro-foodindustrie en aanverwante sectoren, en anderzijds de onderzoekscentra. Via dit platform helpen wij leden op een snelle en efficiënte manier.

Kortom, Flanders' FOOD is het aanspreekpunt voor innovatie in de agro-foodindustrie.

## DE ROL VAN FLANDERS' FOOD

Flanders' FOOD brengt **bedrijven, overheid en kennisinstellingen** (universiteiten, hogescholen en andere centra) samen in een nationaal en internationaal netwerk. Via dit netwerk biedt Flanders' FOOD een **antwoord op tal van wetenschappelijke en technologische vragen** en bespaart een bedrijf heel wat kostbare tijd. Op deze manier helpt onze organisatie bedrijven om hun competitiviteit te versterken.



**“Flanders' FOOD is uitgegroeid tot een toonaangevende organisatie waar voedingsbedrijven inspiratie opdoen om te innoveren. Dankzij het netwerk en de diensten van Flanders' FOOD worden bedrijven gestimuleerd om nieuwe wegen in te slaan”**

*Eddy Van der Pluym – Bestuurder Ter Beke - Pluma*

## DIENSTEN



### ONDERZOEKSPROJECTEN

Flanders' FOOD initieert en coördineert onderzoeksprojecten op vraag van en voor een groep van bedrijven. In het kader van deze onderzoeksprojecten werkt Flanders' FOOD samen met één of meerdere kennisinstellingen die het onderzoek uitvoeren. De bruikbaarheid van de onderzoeksresultaten voor de deelnemende bedrijven op korte termijn is zeer belangrijk. Naast de resultaten zorgen ook de contacten met de andere deelnemers en de onderzoekers voor een positieve bijdrage aan de eigen creativiteit van het bedrijf. Flanders' FOOD initieert deze projecten en biedt ook financiële ondersteuning.



### ACTIVITEITEN: STUDIEDAGEN, WORKSHOPS EN OPLEIDINGEN

Jaarlijks organiseert Flanders' FOOD studiedagen, workshops en opleidingen, om bestaande wetenschappelijke kennis tot bij bedrijven te brengen:

- Over actuele onderwerpen die aangebracht worden door de industrie
- Met aandacht voor de praktische toepasbaarheid
- En een voordelig tarief voor de leden van Flanders' FOOD

---

[www.flandersfood.com](http://www.flandersfood.com)

Op onze website zijn heel wat evenementen rond voeding in binnen- en buitenland terug te vinden.

---





## NIEUWSBRIEF: FLANDERS' FOOD RADAR

Via de elektronische nieuwsbrief Flanders' FOOD Radar ontvangen bedrijven regelmatig een overzicht van recente wetenschappelijke en technologische ontwikkelingen in binnen- en buitenland. Daarnaast worden ook de meest relevante artikels uit externe nieuwsbrieven samengebracht. Medewerkers screenen hiervoor wereldwijd wetenschappelijke databanken en tijdschriften.



## WETENSCHAPPELIJK EN TECHNOLOGISCH ADVIES

[Vraag@flandersfood.com](mailto:Vraag@flandersfood.com)

Bedrijven stellen zich vaak vragen waar heel wat opzoekingswerk bij nodig is. De zoektocht naar een labo dat kan helpen bij analyses bijvoorbeeld, een vraag van een klant naar bijkomende informatie of literatuur, het oplossen van een technologisch probleem, of subsidies waarvoor men in aanmerking kan komen.

Flanders' FOOD helpt bedrijven om op een snelle en confidentiële manier antwoord te krijgen op deze vragen. Hierdoor krijgt het bedrijf zelf meer tijd om zich te buigen over haar kerntaken.

## ANDERE DIENSTEN



### Publicaties

Aan de hand van bevattelijke literatuurstudies en boeken worden specifieke onderwerpen uitgespit en krijgt u een mooi overzicht van de state-of-the-art.



### Pilootinfrastructuur

De Food Pilot is een initiatief van Flanders' FOOD en ILVO en kwam tot stand met steun van het IWT.

In deze flexibele en multifunctionele pilootfabriek kunnen nieuwe concepten in de praktijk getest worden of nieuwe producten voorbereid worden alvorens op industriële schaal geproduceerd te worden. Naast de ondersteuning van de industrie, kan deze Food Pilot ook gebruikt worden in het kader van wetenschappelijk onderzoek en opleidingen.

---

[www.foodpilot.be](http://www.foodpilot.be)

---



### Netwerk

Flanders' FOOD maakt deel uit van een breed nationaal en internationaal netwerk. Via dit netwerk kunnen we leden op een snelle en efficiënte manier in contact brengen met kennisinstellingen en andere organisaties, bedrijven en markten.



---

**“Door deelname aan Flanders' FOOD projecten kunnen wij op vandaag gemakkelijk een recept aanpassen, weten we welke ingrediënten we moeten aanbieden om de textuur van een product te verbeteren en wat de invloed van een ingrediënt kan zijn op processing. Daarnaast hebben we via Flanders' FOOD projecten een netwerk uitgebouwd om onze klantenprojecten dieper uit te werken en zo een grotere markt te bereiken.”**

*Nadine Depré – Business Unit Manager IMCD*

---

## THEMA'S

De succesvolle voeding van morgen is niet alleen lekker, maar ook duurzaam, evenwichtig en kwaliteitsvol. Meteen drie essentiële thema's waar we ons op richten. Binnen deze kernthema's 'Kwaliteit', 'Evenwichtige Voeding' en 'Duurzaamheid' richten we ons vooral op een aantal subthema's die voor de voedingsindustrie een belangrijke rol spelen.

Technologische vooruitgang is een cruciale driver om deze drie thema's in te vullen. Nieuwe processing technieken, automatisering, procesopvolging via geavanceerde sensoren, biotechnologie en nanotechnologie zijn maar enkele van de technologische evoluties die we van dichtbij opvolgen in ons vierde kernthema 'Technologie'. Tenslotte volgen we ook nauwgezet de trends in de industrie en de markt op. Zo weet u altijd perfect wat er in de sector leeft.

De thema's waarrond we werken bij Flanders' FOOD zijn:



**KWALITEIT**



**TECHNOLOGIE**



**EVENWICHTIGE VOEDING**



**TRENDS**



**DUURZAAMHEID**

## COÖRDINATEN

Flanders' FOOD  
Wetenschapsstraat 14  
1040 Brussel

T: +32 2 788 43 67

F: +32 2 788 43 68

---

[www.flandersfood.com](http://www.flandersfood.com)

---

# LOPENDE PROJECTEN

## STERK IN FOOD RESEARCH

Met de financiële steun van Flanders' FOOD kunnen bedrijven en kennisinstellingen samen onderzoeksprojecten opstarten. Deze onderzoeksprojecten geven informatie mee die toepasbaar is op de korte termijn, maar ook voor de lange termijn relevant is.

### Kenmerken van Flanders' FOOD projecten:

- Projecten zijn vraaggedreven en de projectinhoud wordt met bedrijven en onderzoeksgroepen gezamenlijk vastgelegd
- Projecten zijn collectief of coöperatief, waarbij de deelnemende bedrijven altijd toegang hebben tot de resultaten
- Gemiddelde looptijd is 2 jaar
- Flanders' FOOD subsidieert gemiddeld 80% van de onderzoekskost, het resterende deel wordt verdeeld onder de deelnemende bedrijven

## INTERESSE IN EEN PROJECT? U KAN DEELNEMEN!

Deelname aan deze projecten is nog steeds mogelijk. Voor meer informatie kan u terecht op onze website ([www.flandersfood.com/projecten](http://www.flandersfood.com/projecten)).



### BOARVAL

Coördinatie: *Charlotte Boone*

Impact van inmenging varkensvlees met berengeur op perceptie van vlees en vleesproducten in Vlaanderen.



### FOODCAD

Coördinatie: *Veerle Rijckaert*

Modellering van de opname van Cadmium in blad- en wortelgewassen.



### BRANTECH

Coördinatie: *Veerle Rijckaert*

Identificatie van de factoren die aan de basis liggen van het negatieve effect van zemelen op producteigenschappen via gerichte modificaties van de zemel door middel van geselecteerde technieken.



### INNOCEREAL II

Coördinatie *Steven Van Campenhout*

Innovatieve zuurdesemfermentatiestrategieën om de aromavorming in bakkerijproducten te accentueren.



### **KILLFILM**

*Coördinatie: Stefan Coghe*

Controle van biofilmvorming in de productieomgeving om een langere shelf-life te kunnen garanderen.



### **NOWASTE**

*Coördinatie: Marie Demarcke*

Inventarisatie van de samenstelling van rest- en nevenstromen van groenten en fruit en het potentieel van vezels (pectine) en actieve stoffen in deze stromen voor verdere valorisatie in onder andere voedings- en voedertoepassingen.



### **PALM-O-FREE**

*Coördinatie: Marie Demarcke*

De uitdaging van dit project bestaat erin om alternatieven te vinden voor palmolie met gelijkaardige technologische en economische karakteristieken. In dit project wordt een veelzijdige benadering geïntroduceerd in de zoektocht naar alternatieven.



### **PRESERVALG**

*Coördinatie: Marie Demarcke*

Micro-algen als bron van natuurlijke antioxidanten voor toepassingen in de voedingsindustrie.



### **REDUPHOS**

*Coördinatie: Stefan Coghe*

De hoofddoelstelling van dit project bestaat erin te bestuderen in welke mate verschillende types eiwitgebaseerde, auxiliaire grondstoffen het kwaliteitsverlies ten gevolge van eliminatie van fosfaat kunnen minimaliseren. De focus ligt hierbij op E-nummer-vrije producten.



### **REDUXAMYL**

*Coördinatie: Veerle Rijckaert*

In dit project zal door middel van een aantal geselecteerde strategieën en technologieën getracht worden om, uitgaande van tarwe met een laag valgetal, te komen tot tarwebloem met verminderde amylolytische activiteit en eindproducten met goede kwaliteit.



### **SENIORFOOD**

*Coördinatie: Charlotte Boone*

In deze haalbaarheidsstudie worden de verschillende domeinen die gerelateerd zijn aan voeding voor senioren geïnventariseerd vanuit een bedrijfsmatige invalshoek.



### **WOW**

*Coördinatie: Charlotte Boone*

Onderzoek naar de karakterisering, aanmaak en stabiliteit van dubbele emulsies voor toepassing bij vetreductie, ingrediënt-afscherming in voedings- en veevoedertoepassingen, en bescherming van wateroplosbare componenten.



# ONDERNEMERSGEDREVEN PLATFORMEN

In het kader van Flanders' FOOD 3.0 (2014 – 2017) worden 3 high level, ondernemersgedreven platformen opgestart die het onderzoek structureren en richten naar een gezamenlijke visie. In deze platformen worden de belangrijke stakeholders samengebracht die in het desbetreffende domein actief zijn.

Deze platformen zijn een instrument om te komen tot meer samenwerking en om roadmaps met een visie richting 2020 uit te werken en te implementeren bij de deelnemende bedrijven.

Rond volgende thema's worden ondernemersgedreven platformen opgericht:



## KWALITEIT

- Organoleptische eigenschappen
- Microbiële en fysicochemische houdbaarheid
- Hygiëne



## EVENWICHTIGE VOEDING

- Gepersonaliseerde voeding en nutrigenomics
- Nutritioneel verbeterde voeding
- Grondstoffen met een plus



## DUURZAAMHEID

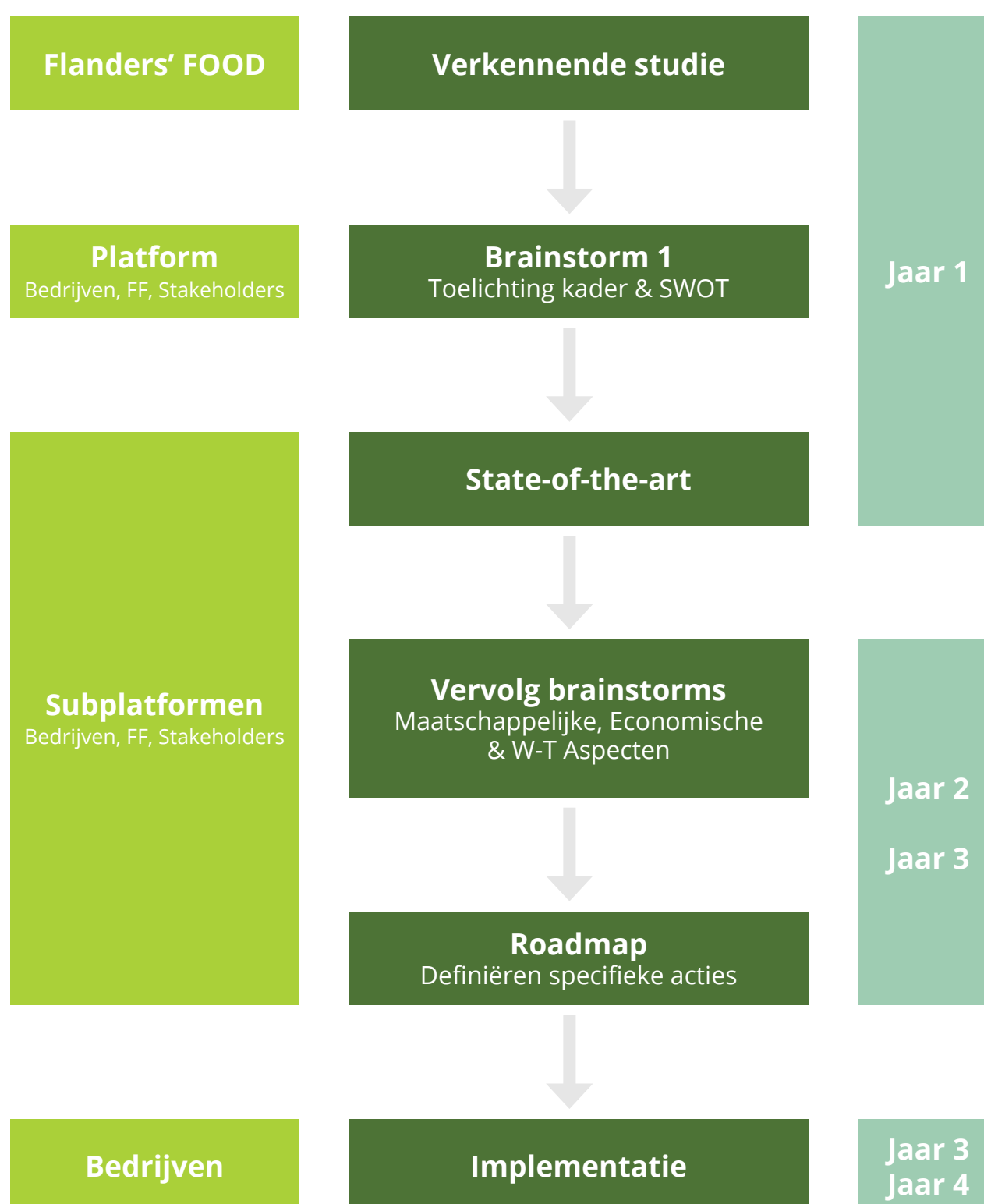
- Valorisatie van nevenstromen
- Reductie van voedselverliezen
- Alternatieve voedselbronnen

### Eigenschappen van de Flanders' FOOD platformen:

- Laagdrempelig
- Open karakter
- Breed → de volledige waardeketen wordt bekeken

## Doel

- Het in kaart brengen van de vragen en noden van de bedrijven om hun doelstellingen m.b.t. bovenstaande thema's in te vullen en te bereiken.
- Opstellen van roadmaps op maat van de bedrijven, waarbij strategische studies en projecten geïdentificeerd worden op korte en lange termijn om de doelstellingen te realiseren.
- Versterken van de samenwerking tussen alle schakels in de keten
- One-stop-shop voor de bedrijven om hun missie en visie betreffende de thema's te toetsen aan de beleidsdoelstellingen, lopende projecten en state-of-the-art kennis/technologie. In dit kader zal Flanders' FOOD de vragen en noden ook kanaliseren en doorverwijzen naar onze partners, indien het onderwerp niet aansluit bij de Flanders' FOOD thema's.



# SENSORS FOR FOOD



Sensors For Food is een IWT VIS traject.

*Coördinatie: Veerle De Graef & Steven Van Campenhout*

De andere partners in dit project zijn imec, ETRO (VUB), iMinds en MeBioS (KU Leuven).

Dit project focust op de evaluatie, optimalisatie en validatie van innovatieve sensoren met als doel een betere, accuratere en snellere opvolging van voedselkwaliteit, -veiligheid en -processing in de productieomgeving van agro-foodbedrijven.

- **Innovatieplatform en dienstverlening:** verspreiding van informatie en advies rond opkomende en bestaande sensorsystemen, organisatie van studiedagen, opleidingen, workshops en brainstorm sessies
- **Validatietraject hyperspectrale camera's:** combinatie van spectroscopie en digitale beeldverwerking die mogelijkheden biedt voor detectie van vreemde voorwerpen en kwaliteitsdefecten en voor kwaliteitsmetingen (samenstellingsbepaling en -verdeling, kleurmetingen)
- **Validatietraject optische vezel biosensoren:** snelle, gebruiksvriendelijke, kwantitatief accurate en kostprijbewuste bepaling van micro-organismen, allergenen en mycotoxines
- **Validatietraject millimetergolfsensoren voor vriestoepassingen en validatietraject millimetergolfsensoren voor vochtbepalingen:** contactloos opvolgen van het evoluerend vochtgehalte tot in de kern van voedingsproducten bij droog- en vriesprocessen maakt optimalisatie van deze processen naar energieverbruik en productkwaliteit mogelijk.

Voor meer informatie kan u terecht op de Sensors For Food website:

---

[www.sensorsforfood.com](http://www.sensorsforfood.com)

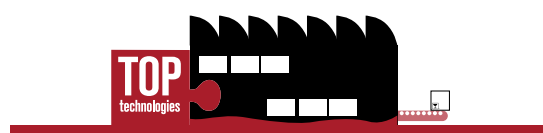
---

## F3: FOOD FACTORY OF THE FUTURE



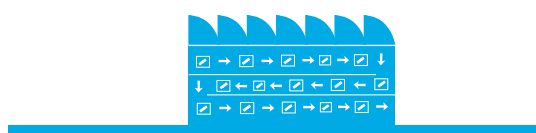
Samen met het Agentschap Ondernemen, ontwikkelen Flanders' FOOD, Agoria en Sirris een traject om de Vlaamse voedingsindustrie te transformeren naar Food Factories of the Future.

Hiervoor wordt gefocust op 3 technologische transformaties: de omvorming van het productieapparaat naar World Class Production, de ontwikkeling van Digital Factories en het slim en wendbaar maken van het productiesysteem (Smart Production). De Vlaamse voedingsindustrie wordt gesensibiliseerd, gemotiveerd en ondersteund om nieuwe technologie te incorporeren in het productiesysteem.



### ■ **World Class Production:**

voor het transformeren van grondstoffen naar voedingsproducten, hebben vooral de technologieën die kwaliteit en houdbaarheid verhogen, een sterke impact op de concurrentiepositie, de financiële slagkracht en de exportmogelijkheden van bedrijven. Het F3 project richt zich op technologieën voor milde conservering, oppervlakte decontaminatie en reductie van postcontaminatie bijvoorbeeld bij het versnijden.



### ■ **Digital Factory:**

het digitaliseren van de volledige bedrijfsvoering waardoor juiste informatie op tijd gekend is. Zo wordt data uit productie, logistiek, verkoop en accounting gekoppeld. Vaak gebruikte IT pakketten zoals ERP, MES, CRM en WMS worden gekoppeld om informatie sneller te gebruiken voor de besturing van het bedrijf.



### ■ **Smart Production:**

Productiesystemen kunnen flexibeler en intelligenter worden. Naar veiligheid, traceerbaarheid en online kwaliteitscontrole zijn er veel mogelijkheden. Door een gebruiksvriendelijke automatisatie van repetitieve handelingen en processen in de productie, kwaliteitscontrole, verpakking en verschepping kan Smart Production het voor de ondernemer rendabeler maken om in Vlaanderen te produceren.

Geïnteresseerd om te weten hoe een voedingsbedrijf kan transformeren naar een voedingsfabriek van de toekomst en welke technologie de voedingsindustrie vooruit zal helpen? Neem dan contact op met: [lieselotte.geerts@flandersfood.com](mailto:lieselotte.geerts@flandersfood.com) of neem een kijkje op onze website.

[www.f-3.be](http://www.f-3.be)

# FOOD PILOT



## CONCEPT

De Food Pilot is een applicatie- en analysecentrum, opgericht door Flanders' FOOD en ILVO, waar de agro-voedingsindustrie haar producten en processen op punt stelt. Dit is op maat van de klant, van idee tot product, of voor een welbepaalde stap in het innovatietraject. Dit biedt bedrijven de mogelijkheid om nieuwe concepten of nieuwe producten te testen, ondersteund met analyses, semi-industriële processing mogelijkheden en wetenschappelijk advies.

## DOELGROEP

De Food Pilot richt zich in de eerste plaats op bedrijven uit de agro-voedingsindustrie, maar ook op technologieaanbieders, ingrediëntenleveranciers, groothandel, detailhandel, distributie, consumenten-organisaties, hogescholen, onderzoeksinstituten en opleidingscentra.

## DOELSTELLINGEN

De Food Pilot heeft als missie innovatie in producten en processen te stimuleren. Agro-voedingsbedrijven staan voortdurend oog in oog met vragen over de uitbreiding van het productgamma, de verbetering van de kwaliteit van een bestaand product, het gebruik van nieuwe grondstoffen, ingrediënten en hulpstoffen, de rationalisering van het productieapparaat, energetische en milieuvriendelijke productieprocessen en de implementatie van nieuwe processen. De Food Pilot helpt bedrijven deze uitdagingen aan te gaan.



## COÖRDINATEN

Brusselsesteenweg 370  
9090 Melle

T +32 9 272 30 00

F +32 9 272 30 01

---

[www.foodpilot.be](http://www.foodpilot.be)

---

## ADVISEURS

### IR GEERT VAN ROYEN

M +32 499 86 51 92

[geert.vanroyen@ilvo.vlaanderen.be](mailto:geert.vanroyen@ilvo.vlaanderen.be)

### DR NATHALIE BERNAERT

T +32 9 272 30 61

[nathalie.bernaert@ilvo.vlaanderen.be](mailto:nathalie.bernaert@ilvo.vlaanderen.be)

### DR KATLEEN COUDIJZER

M +32 499 86 51 88

[katleen.coudijzer@ilvo.vlaanderen.be](mailto:katleen.coudijzer@ilvo.vlaanderen.be)

### DR KAREN VERSTRAETE

T +32 9 272 30 15

[karen.verstraete@ilvo.vlaanderen.be](mailto:karen.verstraete@ilvo.vlaanderen.be)



## GEREALISEERDE PROJECTEN

De voorbije jaren is er binnen Flanders' FOOD heel wat kennis gegenereerd via projecten die intussen afgerond zijn. De resultaten van deze projecten zijn nog steeds beschikbaar.

Voor meer informatie kan u steeds terecht bij één van onze project managers.

### FLANDERS' FOOD ONDERZOEKSPROJECTEN

#### ACRYLAMIDE

Onderzoek naar parameters die een indicatie zijn voor de hoeveelheid acrylamide in gefrituurde aardappelproducten, en strategieën om vorming te verminderen.

#### ALLMOD

Studie naar de impact van proces-, product- en installatie-eigenschappen op de beheersing van verdoken allergenen en risico-evaluatie van relevante parameters ter ondersteuning van bedrijven in hun allergenenmanagement.

#### BLOEMFUNCTIONALITEIT

Kritische evaluatie van fysico-chemische en reologische parameters van bloem voor wat betreft hun predictieve kracht voor brood-, koekjes- en cakekwaliteit. Bijzondere aandacht ging uit naar 'solvent retention capacity - testen'.

#### BLOEMFUNCTIONALITEIT I

Genereren van inzichten in de functionaliteit van bloemcomponenten en het effect van fysische en chemische veranderingen bij veroudering/bewaring.

#### BLOEMFUNCTIONALITEIT II

Studie naar een betere beheersing van veranderingen in bloem tijdens bewaring door rationeel gebruik van additieven en enzymen, en sturing van procescondities (vervolgproject op bloemfunctionaliteit I).

#### CALORED

Zoektocht naar alternatieve formuleringen om 30% caloriereductie te verkrijgen in (room)ijs, slagroomdeserten en drinkyoghurt met maximaal behoud van smaak.

#### CHILLMEAT

Onderzoek naar aangepaste koelregimes om karkassen van dikbilrundersneller te koelen en zo de kleurstabiliteit van rundvlees te waarborgen. In het project werd nagegaan of er naast warm ontbenen alternatieven zijn om de dieper gelegen delen van karkassen sneller te koelen. Verder ging de aandacht naar het optimaliseren van koeltransport.

#### CLEANGUIDEFOOD

Overzicht van praktijkrichtlijnen voor reiniging en desinfectie in voedingsbedrijven met evaluatie van reinigingstechnieken en meetsystemen ter bepaling van de efficiëntie.

### **COMBISTARCH**

Onderzoek naar ontwikkeling van nieuwe zetmeelfunctionaliteiten door gebruik van (combinaties van) niet-chemisch gemodificeerd zetmeel, als clean label alternatief voor chemisch gemodificeerd zetmeel.

### **CLAIMMEAT**

Studie naar de mogelijkheden van zowel vet- als zout-/natriumreductie in geëmulgeerde vleessystemen, met leverpaté als model, op basis van inzicht in de fysische, chemische en textuurveranderingen die optreden bij dergelijke gecombineerde reducties.

### **FATBLOOM**

Ontwikkeling van strategieën om oliemigratie en vetbloemvorming tegen te gaan of te vertragen in chocoladeproducten met (praliné)vullingen.

### **FT-IR: SAMENSTELLING VLEESPRODUCTEN EN EIERN**

Evaluatie en validatie van Fourier Transform (Midden) Infrarood Spectroscopie (FT - (M)IR) als snelle voorspellingstechniek voor de bepaling van de bruto samenstelling, het vetzuurprofiel en de vetkwaliteit van vlees(waren) en eieren.

### **FUNCOFOOD**

Inventarisatie en toepassing van alternatieve (natuurlijke) antimicrobiële systemen ter controle van gisten en schimmels in levensmiddelen.

### **FYSICO-CHEMISCHE HOUDBAARHEID**

Onderzoek naar diverse aspecten die een rol spelen in, en invloed hebben op de fysicochemische houdbaarheid van producten

### **IJS MET VERMINDERD VETGEHALTE**

Zoektocht naar geschikte formuleringen van ijs met 5% en 2,5% vetgehalte, gebruik makende van combinaties van standaard en natuurlijke vetvervangers in de markt.

### **INNOCEREAL**

Toepassing van niet conventionele grondstoffen (gerst, haver en teff) en gewijzigde procesparameters tijdens zuurdesemfermentaties en hun impact op zuurdesemgebaseerde producten.

### **KLEURSTABILITEIT RUNDVLEES**

In kaart brengen van slachtfactoren die verantwoordelijk zijn voor de snelle verkleuring van vleesstukken in dieper gelegen spieren en evaluatie van enkele strategieën om deze verkleuring tegen te gaan.

### **KWALICHARC**

Opstellen van een objectief beoordelingssysteem voor de kwaliteit en de smaak van Belgische charcuterie voor een meer gerichte optimalisatie van producten.

### **MAPRODE\_OX**

In kaart brengen van de impact van materiaal, design en procesparameters op de zuurstofdoorlaatbaarheid van gethermoformeerde verpakkingen.

### **MICROBIOLOGISCHE HOUDBAARHEID**

Onderzoek naar diverse aspecten die een rol spelen in, en invloed hebben op de microbiologische houdbaarheid van producten.



### **MICROSENS**

Betere beheersing van factoren die een rol spelen bij de groei van bederforganismen om de houdbaarheid van mild geconserveerde voedingsmiddelen te verlengen.

### **MILD HEAT**

Onderzoek naar sporevormers en de factoren die kieming en groei beïnvloeden ter bepaling van de houdbaarheid van minimaal verhitte, koelverse levensmiddelen.

### **NATRIUMREDUCTIE EN/OF -VERVANGING**

Onderzoek naar zoutreductie en -vervanging in een aantal modelvoedingsproducten en het effect op kwaliteit en microbiologische stabiliteit.

### **NITRILOW**

Verlagen van nitriet en nitraat in verhitte en niet-verhitte vleeswaren tot een minimum waarbij voldoende kwaliteit, (kleur)stabiliteit en voedselveiligheid gegarandeerd blijven.

### **NUTRIFAT**

Onderzoek naar de nutritionele verbetering van vetrijke voedingsproducten door gebruik te maken van meer onverzadigde vetten bij vier modelproducten.

### **OMEGA-EI**

Aanrijking van eieren met omega-3 vetzuren met behulp van micro-algen en andere omega-3-bronnen in kippenvoer.

### **OMEGA-OIL**

Vergelijkende studie tussen omega-3 rijke oliën van commerciële bronnen t.o.v. geëxtraheerde olie uit autotrofe microalgen op basis van nutritionele en (fysico)chemische eigenschappen.

### **REDPROTEX**

Bepaling van de mate waarin polyfenoloxidase onverzadigde vetzuren kan beschermen tegen microbiële hydrogeneratie in de pens.

### **SALMONELLA I EN SALMONELLA II**

Betere beheersing van Salmonella contaminatie van varkensvlees via innovatieve voederadditieven die de uitscheiding van Salmonella bij vleesvarkens reduceren.

### **SHELFLIFE I**

Verbeteren van de versheid en houdbaarheid van brood door in te spelen op de kruimwaterhuishouding met behulp van enzymen, additieven en/of procescondities.

### **SHELFLIFE II**

Verbeteren van de versheid en houdbaarheid van parbaked brood door in te spelen op de kruimwaterhuishouding.

### **STEVIA II**

In kaart brengen van de stof(fen) die aan de basis liggen van smaakafwijkingen bij steviolglycosiden en aftoetsen van strategieën om de smaak te verbeteren.

### **SUIKERREDUCTIE EN/OF -VERVANGING**

Onderzoek naar suikerreductie en -vervanging in een aantal modelvoedingsproducten om te komen tot 30% reductie mits behoud van kwaliteit.

### **VETREDUCTIE EN/OF -VERVANGING**

Onderzoek naar vetreductie en -vervanging in een aantal modelvoedingsproducten om te komen tot 30% reductie mits behoud van hun typische product karakteristieken.

## **IWT PROJECTEN**

### **SMAAK (THEMATISCHE INNOVATIESTIMULERING)**

Verspreiding van informatie en kennis rond de verschillende aspecten van 'smaak': perceptie van smaken, geuren en texturen, vorming van smaakcomponenten en structuur, gefundeerd en objectief beoordelen van smaak, trends en voorkeuren, ...

### **STEVIA (COLLECTIEF ONDERZOEK)**

Verkennen van het technologisch, functioneel en organoleptisch potentieel van steviolglycosiden ter vervanging van suiker in een aantal modelvoedingsproducten.

### **IFF - INTELLIGENCE FOR FOOD (THE- MATISCHE INNOVATIESTIMULERING)**

Verkenning van de toepassingsmogelijkheden van micro-elektronica in de voeding en verspreiding van informatie rond toekomstgerichte technologieën zoals intelligente verpakkingen, biosensoren, draadloze netwerken, flexibele elektronica, ...

### **HEATED FOODS (TECHNOLOGISCHE DIENSTVERLENING)**

Thermische behandeling bij conservering van voedingsmiddelen: innovatie door wetenschappelijk gebaseerd ontwerp, validatie en optimalisatie

# NETWERK

Flanders' FOOD maakt deel uit van een nationaal en internationaal netwerk.

Tot dit netwerk behoren het IWT en het Vlaams Innovatienetwerk, Fevia en andere sectorfederaties, Food2Market, EFA (European Food Alliance), Strategische Onderzoekscentra, VOKA, IPV, Agoria, Sirris, Boerenbond, Huis van de Voeding (Roeselare), Feed, Food & Health (Tienen), FIT, Federplast, Agentschap Ondernemen, Europese projecten, enz.

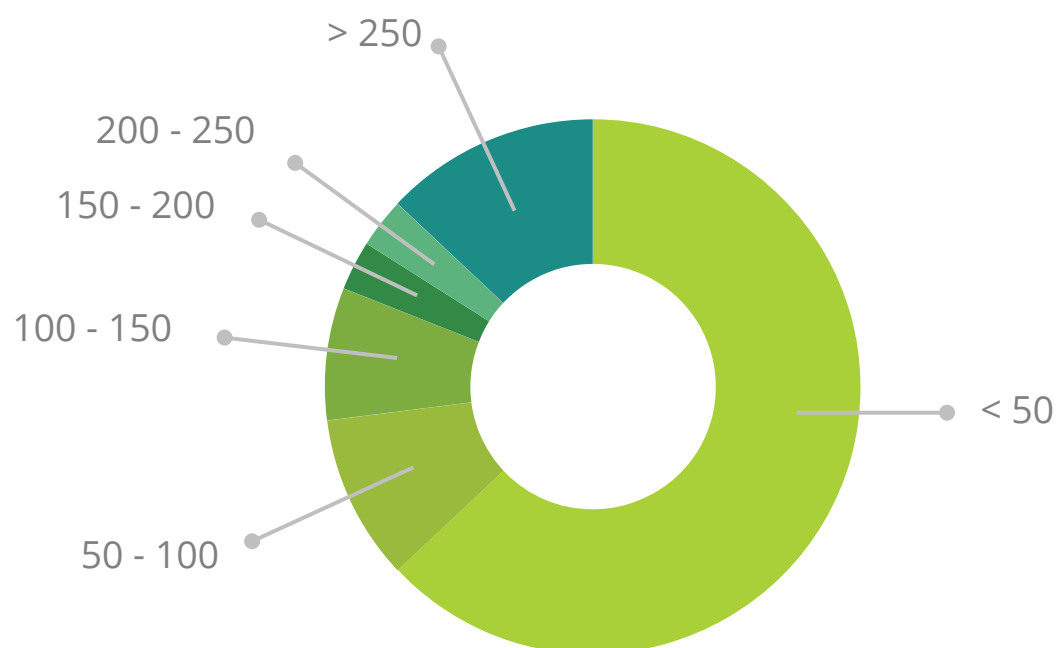


# FEITEN & CIJFERS

## LEDEN FLANDERS' FOOD IN 2014

■ > 300 bedrijven

### VERDELING LEDEN VOLGENS BEDRIJFSGROOTTE



### VERDELING LEDEN VOLGENS SECTOREN

- Ingrediënten (20%)
- Vleesproducten (12%)
- Technologie (9%)
- Zoetwaren (9%)
- Deegsystemen (5%)
- Analyselabo & apparatuur (6%)
- Dierenvoeding (5%)
- Aardappelen, groenten & fruit (5%)
- Zuivel (4%)
- Reiniging & desinfectie (3%)
- Bereide maaltijden (4%)
- Verpakking (3%)
- Maalderijen (2%)
- Oliën & Vetten (2%)
- Eiproducten (2%)
- Sauzen & Soepen (1%)
- Andere (7%)



## STICHTENDE LEDEN FLANDERS' FOOD

Volgende ondernemingen waren stichtend lid van de v.z.w. Flanders' FOOD.



Ook FEVIA Vlaanderen v.z.w., als vertegenwoordigster van de KMO's binnen de Vlaamse voedingsindustrie, ondertekende de oprichtingsakte en was stichtend lid

## WIE IS WIE?

### ERWIN LAMOT

*Algemeen Directeur*

T +32 2 788 43 64  
M +32 473 59 03 23  
erwin.lamot@flandersfood.com

### CHARLOTTE BOONE

*Knowledge Manager*

T +32 2 213 84 72  
M +32 477 99 50 30  
charlotte.boone@flandersfood.com

### VEERLE DE GRAEF

*Project Manager*

T +32 2 213 84 73  
M +32 497 29 19 15  
veerle.degraef@flandersfood.com

### PIET DESCHUTTERE

*Project Manager*

T +32 2 788 43 69  
M +32 475 42 71 17  
piet.deschuttere@flandersfood.com

### BIANKA KÜHNE

*Manager International Relations*

T +32 2 432 32 63  
M +32 474 28 07 27  
bianka.kuhne@flandersfood.com

### VEERLE RIJCKAERT

*Business Development Manager*

T +32 2 788 43 61  
M +32 478 33 38 12  
veerle.rijckaert@flandersfood.com

### JULIE VAN TONGERLOO

*Project Manager*

T +32 2 432 32 62  
M +32 471 77 14 55  
julie.vantongerloo@flandersfood.com

### MARTINE TONDEUR

*Assistente*

T +32 2 788 43 67  
M +32 496 65 47 42  
martine.tondeur@flandersfood.com

Wetenschapsstraat 14  
1040 Brussel

T +32 2 788 43 67  
F +32 2 788 43 68

[www.flandersfood.com](http://www.flandersfood.com)

### STEFAN COGHE

*R&D Manager*

T +32 2 788 43 63  
M +32 475 54 92 28  
stefan.coghe@flandersfood.com

### MARIE DEMARCKE

*Project Manager*

T +32 2 788 43 62  
M +32 476 51 58 65  
marie.demarcke@flandersfood.com

### LIESELOTTE GEERTS

*Project Manager*

T +32 2 432 32 60  
M +32 474 96 55 21  
lieselotte.geerts@flandersfood.com

### TIMOTHY LEFEBER

*Project Manager*

T +32 2 432 32 61  
M +32 471 30 19 37  
timothy.lefeber@flandersfood.com

### STEVEN VAN CAMPENHOUT

*Project Manager*

T +32 2 550 17 44  
M +32 475 57 95 13  
steven.vancampenhout@flandersfood.com

### BJORN SAMSON

*Assistent*

T +32 2 213 84 70  
M +32 472 85 59 98  
bjorn.samson@flandersfood.com

## WAAROM LID WORDEN?

Om van de verschillende diensten van Flanders' FOOD te kunnen genieten, is lidmaatschap vereist.

### LEDEN VAN FLANDERS' FOOD KRIJGEN

- Individueel (wetenschappelijk en technologisch) advies
- Extra korting op de betalende activiteiten (studiedagen, workshops en opleidingen)
- Mogelijkheid tot deelname aan alle, toepassingsgerichte Flanders' FOOD projecten
- Individuele begeleiding bij de implementatie van de onderzoeksresultaten
- Gratis reclame in de Flanders' FOOD Radar onder 'Nieuws van de leden'
- Uitbreiding van hun nationaal en internationaal netwerk

### DOELGROEP

Alle ondernemingen van de voedingsindustrie en aanverwante sectoren in binnen- en buitenland, zowel KMO's als grote bedrijven, kunnen lid worden.

- Voedingsbedrijven in het bijzonder
- Andere ondernemingen:
  - Ingrediëntenleveranciers
  - Grondstoffenleveranciers
  - Diervoeder producenten
  - Apparatenbouwers
  - Land- en tuinbouw
  - Verpakkingsleveranciers
  - Technologie verstrekkers
  - Andere sectoren zoals distributie, logistieke sector, chemie,...

### BIJDRAGE LIDMAATSCHAP

De jaarlijkse kost voor het lidmaatschap is afhankelijk van het aantal werknemers van uw onderneming.

Aantal werknemers	Jaarlijkse bijdrage (€)
<50	500
51-100	1000
101-150	1500
151-200	2000
201-250	2500
>250	3000

### HOE LID WORDEN?

U kan zich elektronisch inschrijven op de website van Flanders' FOOD:

[www.flandersfood.com](http://www.flandersfood.com)

U kan ook altijd contact opnemen met de Flanders' FOOD medewerkers via het telefoonnummer:

**+32 2 788 43 67**