

KAHO Sint-Lieven R&D—VLAV

Gebroeders Desmetstraat 1

9000 Gent

## Praktische informatie

**Datum** Dinsdag 1 februari 2011

**Plaats** KaHo Sint-Lieven  
Technologiecampus Gent  
Gebroeders Desmetstraat 1  
9000 Gent

**Deelname** Fenavian- en VLAV-leden : gratis  
niet-leden : 50 €

**Inschrijven** Door faxen van de aangehechte  
inschrijvingskaart:  
Fax : 09/265 87 24

Inschrijven vóór 25 januari 2011

### Verdere informatie

Onderzoeksgroep voor Technologie en  
Kwaliteit van Dierlijke Producten

KAHO Sint-Lieven  
Hannelore De Maere  
Gebroeders Desmetstraat 1  
9000 Gent  
Tel : 09/265 87 28  
E-mail : vlav@kahosl.be

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



Vlaams Adviescentrum voor  
de Vleeswarenindustrie

# WORKSHOP

**Snelle vetanalyse van vleeswaren  
via NIR technologie**

1 februari 2011

In het kader van het IWT/TAD-project :  
*Nieuwe praktijken en technologieën voor innovaties  
in de vlees- en vleesverwerkende industrie.*

Een samenwerking van:  
VLAV, Fenavian vzw en FOSS

## Verantwoording

Door de toenemende vraag naar automatisatie en efficiëntie tijdens voedingsproductie is er stijgende interesse naar online procescontrole. De ideale technologie hiervoor combineert een hoge doorvoersnelheid met korte reactietijd. 'Near Infrared Spectroscopy' (NIR) biedt verschillende voordelen in vergelijking met traditionele analytische methoden.

NIR spectroscopie is snel en niet destructief, vereist weinig of geen staalvoorbereiding, laat toe gelijktijdig verschillende componenten per meting te bepalen en kan 'real-time' informatie over het proces aanleveren.

FOSS biedt op basis van deze technologie een methode aan om snel en accuraat vet in vleeswaren te analyseren. De MeatScan is een compact en solide vetanalyse systeem, geschikt en betaalbaar voor elke vleesfabrikant. Het instrument geeft betrouwbare informatie over zowel de grondstof als het eindproduct en is nuttig voor het standaardiseren van batches.

Deze workshop biedt de mogelijkheid om, naast de theoretische benaderingen over de mogelijkheden van IR in de vleessector en het belang van een goede staalname, ook eigen stalen mee te brengen en te analyseren. Zowel de MeatScan, de FoodScan als de ProFoss met transportweegband zullen ter beschikking gesteld worden in de pilootinstallatie van KAHO Sint-Lieven.

Wij hopen dan ook u op 1 februari te mogen ontmoeten, Het VLAV-team

## Programma

- 14.00 u    Ontvangst
- 14.30 u    Het belang van een goede *staalname*  
*Danny Telleir*  
*(KAHO Sint-Lieven—VLAV)*
- 15.00 u    De mogelijkheden van IR in de vleessector  
*Katleen Raes*  
*(Howest)*
- 15.30 u    pauze—koffie
- 15.45 u    Snelle vetanalyse in vleeswaren  
*Stefan Seidel, Daniël Weidner*  
*(FOSS)*
- 16.15 u    Workshop: Snelle vetanalyse in vleeswaren  
*Eric Minschart*  
*(FOSS)*
- 16.30 u    receptie

**Mogelijkheid om eigen stalen mee te brengen!**

**De MeatScan, de FoodScan en de ProFoss met transportweegband (FOSS) worden ter beschikking gesteld in de pilootinstallatie van KAHO Sint-Lieven.**

## Inschrijvingskaart

technologie

Naam .....

Functie .....

Bedrijf/Instelling .....

Adres .....

Tel .....

Fax .....

E-mail .....

VLAV of Fenavian :     lid     niet-lid\*

Schrijft in voor de workshop "Snelle vetanalyse in vleeswaren" dat op 1 februari 2011 doorgaat.

\* en stort (indien géén lid van VLAV of Fenavian) 50 € op rekeningnummer 445-3546661-17 van KAHO Sint-Lieven na ontvangst van de factuur.

advies