

WORKSHOP

GEURBELASTING VAN VERPAKKINGSMATERIALEN EN EFFECTEN VAN VERPAKKING OP DE SMAAK VAN VERPAKTE VOEDINGSMIDDELEN

dinsdag 21 november 2017, Gent

Inhoud workshop

Tijdens deze workshop wordt dieper ingegaan op het belang van sensorische ingangscntrole van bedrukte verpakkingsmaterialen (papier/karton en polymere materialen) voor de voedingsindustrie en worden **sensorische methodieken** voor het evalueren van de geurbelasting van verpakkingsmaterialen behandeld. **Chemisch-analytische technieken**, zoals gaschromatografie-massaspectrometrie (GC-MS) en massaspectrometrie-gebaseerde elektronische neustechnologie (MS-nose) kunnen sensorische testen ondersteunen om inzicht te krijgen in de moleculaire basis van de geur van verpakkingsmaterialen en zijn in staat de invloedsfactoren, die de geurbelasting van materialen bepalen, in kaart te brengen. Deze technieken dienen de verpakkingssector toe te laten meer geurvrije producten op de markt te brengen. Sensorische kwaliteitscontrole op grondstoffen of eindverpakkingen door verpakkingsproducenten of als ingangscntrole bij voedingsbedrijven kan een belangrijke troef zijn om verpakkingsgerelateerde **smaakafwijkingen** in verpakte voedingsmiddelen te vermijden. Verpakkingsgerelateerde *taints* kunnen leiden tot terughaalacties, imagooverlies en belangrijke economische schade voor de levensmiddelenproducent.

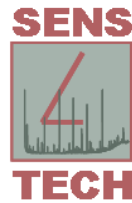
Doelgroep

De opleiding richt zich tot medewerkers uit de verpakkingssector en de levensmiddelensector: verantwoordelijken voor productie, productontwikkeling, kwaliteit, ... Omwille van het bevorderen van interactiviteit wordt het aantal deelnemers beperkt. Snel aanmelden is belangrijk.

Lesgevers

Em. prof. dr. Patrick Dirinck heeft meer dan 45 jaar ervaring in geur- en smaakonderzoek van levensmiddelen en verpakkingsmaterialen. Hij was respectievelijk verbonden aan Universiteit Gent, KAHO Sint-Lieven en de Associatie KU Leuven en is auteur van een 130-tal publicaties betreffende geur en smaak. Hij heeft met tientallen bedrijven samengewerkt in het kader van onderzoeksprojecten en bilaterale, confidentiële bedrijfsprojecten. Thans is hij zaakvoerder van Odour & Flavour Consultancy bvba.

Dr. Inge Dirinck is technologisch adviseur van het Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen (SENSTECH) en operationeel verantwoordelijke voor SENSNET vzw. SENSNET vzw is een consortium van levensmiddelen- en verpakkingsbedrijven én kennispartners met specifieke interesse voor de sensorische eigenschappen van voedingsmiddelen, ingrediënten en verpakkingsmaterialen.



Praktische inlichtingen

Programma

9.00 u - 9.30 u	Ontvangst met koffie
9.30 u - 10.00 u	Inleiding en geurproblematiek van voedingscontactmaterialen (FCM) Interacties tussen levensmiddel-verpakking m.b.t. vluchtige componenten (permeatie, migratie, scalping)
10.30 u - 11.00 u	Geurkrachtige vluchtige componenten in voedingscontactmaterialen Geurwiel van voedingscontactmaterialen (FCM)
11.00 u - 11.30 u	Wetgeving inzake FCM, <i>Good Manufacturing Practices</i> richtlijnen en Verklaring van Overeenkomst (DoC)
11.30 u - 12.30 u	Sensorische methodieken voor het meten van geurbelasting van FCM
12.30 u - 13.30 u	Broodjeslunch en netwerking
13.30 u - 15.00 u	Chemisch-analytische technieken voor het meten van geurbelasting, detectie van geurkrachtige verbindingen en het evalueren van de geurbepalende invloedsfactoren van bedrukte verpakkingsmaterialen: o.a. gerecycleerd papier, polymere grondstoffen, drukinkten en drukprocedés, coatings, ...
15.00 u - 15.30 u	Koffiepauze
15.30 u - 16.00 u	Casestudies van verpakkingsgerelateerde smaakafwijkingen uit diverse sectoren van de voedingsindustrie (papier/karton en polymere materialen)
16.00 u - 16.30 u	Discussie en vraagstelling - Take home messages

Locatie

Seminariecentrum Huis van de Bouw
Tramstraat 59
BE-9052 Zwijnaarde
routebeschrijving (link http://www.huisvande bouw.be/contact_route.htm)

Deelnemen

De deelnameprijs bedraagt € 150,00 voor SENSNET-leden en € 300,00 voor niet-leden (excl. btw, voor Nederlandse bedrijven dient geen btw te worden aangerekend). Cursusmateriaal, lunch, koffie, dranken zijn inbegrepen. Het aantal deelnemers is beperkt.

Online inschrijving vóór 17 november 2017 via de SENSTECH-website (www.senstech.be).



Voor Belgische voedingsbedrijven: Alimento (vroegere IPV) geeft een tussenkomst van € 120,00 voor alle deelnemers ressorterend onder het Paritair Comité 220. Het bedrijf hoeft hiervoor geen verdere actie te ondernemen.