



Ontwikkelen van innovatieve zoetwaren door middel van het aanpassen van de samenstelling en/of de processing

DOELGROEP

Alle Vlaamse leden van de beroepsfederatie **Choprabisco** kunnen een beroep doen op de diensten van het VLAZ. De doelstelling is om deze zoetwarenbedrijven (chocoladeproducten, biscuiterie, confiserie), van KMO tot grote onderneming, te stimuleren en te begeleiden bij initiatieven die tot innovatie leiden. Het VLAZ levert **advies op maat van een individueel bedrijf** met garantie van **volledige confidentialiteit**.

DEELNEMENDE KENNISINSTELLINGEN EN NETWERKORGANISATIES

- Laboratorium voor Levensmiddelentechnologie en -proceskunde - Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit - Universiteit Gent (www.fte.UGent.be)
- Koninklijke Belgische Vereniging van de Biscuit-, Chocolade-, Praline- en Suikergoedindustrie - Choprabisco vzw (www.choprabisco.be)

CONTACTGEGEVENS

Adviseurs

Prof. dr. ir. Frédéric Depypere
Frederic.Depypere@UGent.be

ir. Davy Van de Walle
Davy.Vandewalle@UGent.be

Laboratorium voor Levensmiddelentechnologie
en -proceskunde
Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit
Universiteit Gent
Coupure links 653 - 9000 Gent

Tel: 09/264 61 67
Fax: 09/264 62 18

Projectleider

Prof. dr. ir. Koen Dewettinck
Koen.Dewettinck@UGent.be

www.vlaz.UGent.be
www.foodgate.be



DOELSTELLINGEN

- informeren en bijstaan van de bedrijven in hun zoektocht naar innovaties in ontwikkeling en productie van zoetwaren
- fungeren als centraal aanspreekpunt voor alle technologische problemen en opportuniteiten in de sector
- verder bouwen aan een netwerk met een drempelverlagend effect op de samenwerking tussen bedrijven en de kennisinstellingen
- aanbieden van een globale onderzoeksaanpak
- overbrengen van fundamentele product- en proceskennis en een wetenschappelijke onderzoeksstrategie naar de bedrijfswereld

DIENSTEN EN ACTIVITEITEN

Het VLAZ wenst een antwoord te bieden op de technologische uitdagingen voor de zoetwarensector: het **ontwikkelen en produceren van innovatieve zoetwaren met de gewenste nutritionele en sensorische eigenschappen, stabiliteit en houdbaarheid**. Dit gebeurt o.a. via het:

- leveren van technologisch advies (trouble shooting of innovatiegericht)
- uitvoeren van subsidieerbaar wetenschappelijk onderzoek (b.v. Technologieverkenning* of GTA*)
- communiceren van de resultaten van publiek gefinancierd onderzoek
- begeleiden van aanvragen voor specifieke financiële steun bij de Vlaamse of Europese overheid

EXPERTISE EN ONDERZOEKSINFRASTRUCTUUR

- Opgedane kennis en ervaring sinds de start van VLAZ in 2003
- Literatuurstudie en/of doorverwijzing naar een geschikte partner
- Micro- en macrostructurele karakterisering van levensmiddelen (o.a. nutritionele analyse, microscopie, reologie, DSC, textuuranalyse)
- Laboratoriumproductie van chocoladeproducten (UGent Cacaolab)
- Sensorische evaluatie van zoetwarenproducten (UGent Sensolab)

* Het Laboratorium voor Levensmiddelentechnologie en -proceskunde is door de Vlaamse Overheid erkend als dienstverlener voor de pijler Technologieverkenning. Een project Technologieverkenning (voor KMO's) of een GTA (voor grote ondernemingen) levert een antwoord op een technologische vraag omtrent een mogelijke innovatie van een product, proces of dienst. Het beoogt een kennisoverdracht te realiseren vanuit een adviseerdienst naar een bedrijf op maat van dit bedrijf. Bij een KMO en GO worden zo respectievelijk 75% en 50% van de projectkosten door het IWT gesubsidieerd. Meer info: www.foodgate.be.



IWT-TD project. VLAZ werd opgericht door samenwerking tussen het Laboratorium voor Levensmiddelentechnologie en -proceskunde (Universiteit Gent) en de Koninklijke Belgische Vereniging van de Biscuit-, Chocolade-, Praline- en Suikergoedindustrie (Choprabisco vzw).