



Flanders' FOOD

Competentiepool van de Vlaamse Voedingsindustrie



DOELGROEP

Flanders' FOOD is een kennisplatform dat ten dienste staat van de volledige Vlaamse Voedingsindustrie en aanverwante sectoren. Bedrijven die lid worden van Flanders' FOOD kunnen onder meer beroep doen op onderstaande diensten en activiteiten.

SAMENWERKINGSVERBANDEN

Als onafhankelijk platform brengt Flanders' FOOD bedrijven, overheid en kennisinstellingen (universiteiten, hogescholen en andere centra) samen in een nationaal en internationaal netwerk (FoodSpot).

ADVIESVERLENING:

vraag@flandersfood.com is het contact e-mailadres voor uw wetenschappelijke en technologische vragen

- U krijgt professioneel advies op maat:
 - * praktische raad voor het oplossen van technologische problemen
 - * 'state of the art' kennis samengebracht in korte literatuurstudies
 - * ondersteuning bij de aanvraag van IWT subsidies
 - * begeleiding bij Europese onderzoeksprojecten
- U wordt in contact gebracht met kennisinstellingen of valabele partners



CONTACTGEGEVENS Vraag@flandersfood.com

Flanders' FOOD vzw

Kunstlaan 43
1040 Brussel
Tel: 02/788 43 67
Fax: 02/788 43 68

www.flandersfood.com

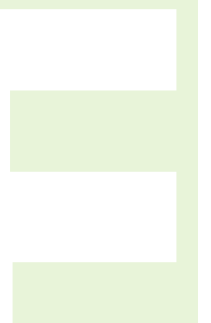
www.foodgate.be

Algemeen Directeur

Erwin.Lamot@flandersfood.com

Wetenschappelijk medewerkers

- Annelies.Vandamme@flandersfood.com
- Katelijne.Strubbe@flandersfood.com
- Katie.Vandenbulck@flandersfood.com
- Stefan.Coghe@flandersfood.com
- Steven.Vancampenhout@flandersfood.com





ONDERZOEKSPROJECTEN:

Flanders' FOOD kan u begeleiden bij een **bedrijfsspecifieke onderzoeksvraag**. Voor bedrijven met een gemeenschappelijke onderzoeksnood werden in 2006 en 2007 niet minder dan 12 **collectieve onderzoeksprojecten** gelanceerd.

Flanders' FOOD is eveneens betrokken in meerdere **Europese projecten** en is het **EIS contact** (Europese Innovatie Stimulering) voor voeding en landbouw.

Collectieve onderzoeksprojecten opgestart in 2006

- Vetreductie en/of vervanging
- Verlengen van de fysico-chemische houdbaarheid
- Verlengen van de microbiologische houdbaarheid
- Suikerreductie en/of vervanging
- Natriumreductie en/of vervanging

Collectieve onderzoeksprojecten opgestart in 2007

- Trends
- Optimalisering van de kleurstabiliteit van rundvlees
- Voederadditieven voor reductie van Salmonellacontaminatie bij varkensvlees
- Onderzoek naar ijs en roomijs met verminderd vetgehalte
- Evaluatie van FT-IR als snelle bepalingsmethode voor de brutosamenstelling, vetkwaliteit en vetzuursamenstelling van vleesproducten en eieren
- Evaluatie van de bloemfunctionaliteit voor graangebaseerde toepassingen
- Beheersing van de acrylamideproblematiek in de verwerkende aardappelsector

OPLEIDINGEN EN SEMINARIES

Flanders' FOOD organiseert seminars en opleidingen op vraag van de voedingsindustrie. Er werden reeds opleidingen georganiseerd over emulsies, graantechnologie en microbiologie/conservering. Voorbeelden van seminars zijn: antioxidantia, natuurlijke kleur, smaak en de Flanders' FOOD Technology Day.

Een uitgebreide agenda met binnen- en buitenlandse opleidingen en seminars in het brede domein van voeding vindt u op de website www.flandersfood.com.



Flanders' FOOD vzw werd opgericht door Fevia Vlaanderen en 16 stichtende leden met steun van IWT en de Vlaamse Overheid.