

HeatedFoods



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

DOELGROEP

- Voedingsbedrijven die een thermische behandeling als proces- of conserveringstechniek toepassen
- Fabrikanten van industriële installaties voor thermische behandeling van voedingsmiddelen

DEELNEMENDE KENNISINSTELLINGEN

HeatedFoods kan een beroep doen op een netwerk van kennisinstellingen als basis voor een multidisciplinaire aanpak.

Coördinerende eenheid:

Katholieke Universiteit Leuven: Centrum voor Levensmiddelen- en Microbiële Technologie

Ondersteunende eenheden:

Katholieke Universiteit Leuven: Afdeling Mechatronica, Biostatistiek en Sensoren
Afdeling Toegepaste Rheologie en Kunststofverwerking

Universiteit Gent: Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit

ILVO: Eenheid Technologie en Voeding

Katholieke Hogeschool Sint-Lieven: Laboratorium voor levensmiddelenchemie en vleeswarentechnologie

CONTACTGEGEVENS

Adviseur

Dr. ir. Chantal Smout
Chantal.Smout@biw.kuleuven.be

Projectcoördinator

Prof. Marc Hendrickx
Marc.Hendrickx@biw.kuleuven.be

Laboratorium Levensmiddelen-technologie

Kasteelpark Arenberg 22 bus 2457
3001 Heverlee
Tel: 016/32 15 85 Fax: 016/32 19 60
www.biw.kuleuven.be/lmt/vdt/

Flanders' Food

Dr. ir. Stefan Coghe
Stefan.Coghe@flandersfood.com
Tel: 02/788 43 63 Fax: 02/788 43 68

www.foodgate.be

DOELSTELLINGEN

Stimuleren van technologische innovatie op basis van wetenschappelijk onderbouwde dienstverlening (TA en GTA) en kennisoverdracht bij:

- ontwerp, implementatie, validatie en optimalisatie van thermische processen (blancheren, koken, thermisatie, pasteurisatie en sterilisatie)
- introductie van nieuwe procestechnologieën (microgolfverhitting, ohmse verhitting, hoge druk behandeling en gepulseerde hoogspanning)

DIENSTEN EN ACTIVITEITEN

Technologische adviezen met betrekking tot o.a.:

- sterilisatie- en pasteurisatiewaarde identificeren als onderdeel van procesontwerp
- warmtedistributie- en warmtepenetratiemetingen in de context van procesontwerp
- procesberekening bij procesontwerp (vertalen van sterilisatie- en pasteurisatiewaarden in procesbarema's)
- procesvalidatie (bv. temperatuur-tijd metingen, procesberekening, shelf-life studies, gebruik van indicatoren)
- effect van thermische behandeling op enzymen en kwaliteitsindicatoren (nutriënten, kleur, smaakcomponenten, textuur, etc.)
- procesoptimalisatie (bv. identificeren van procesbarema met minimum aan kwaliteitsverlies)
- procesimplementatie (bv. keuze van type verhittingssysteem)
- evaluatie mogelijkheden van alternatieve en nieuwe technologieën (o.a. microgolfverwarming, ohmse verhitting, hoge druk technologie, gepulseerde hoogspanning)

ONDERZOEKSINFRASTRUCTUUR

Bij het formuleren van adviezen en oplossingen voor uw technologische vragen wordt gebruik gemaakt van diverse specifieke apparatuur (pilootinfrastructuur, meetapparatuur, analytische apparatuur e.d.) die aanwezig is aan de deelnemende kennisinstellingen.



Autoklaaf



Hogedrukbehandeling



HPLC



IWT VIS-TD project (start voorzien op 1.10.2008). Dit project werd opgericht vanuit Flanders' FOOD vzw, de competentiepool voor de Vlaamse voedingsindustrie.