



## Innoveren via de verpakking van levensmiddelen

### DOELGROEP

Het consortium **Pack4Food** bestaat uit diverse **voedingsbedrijven, verpakkingsbedrijven en bedrijven die actief zijn in de sector van vul- en testsystemen**. Daarnaast nemen momenteel ook 8 kenniscentra en 2 netwerkorganisaties deel aan Pack4Food. Ook bedrijven die niet tot het consortium behoren kunnen een beroep doen op Pack4Food voor advies over het verpakken van levensmiddelen. De adviesverlening vanuit Pack4Food wordt geleverd op maat van het bedrijf en met garantie van confidentialiteit.

### DEELNEMENDE KENNISINSTELLINGEN EN NETWERKORGANISATIES

- Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit - Universiteit Gent
- BVI, Belgisch verpakkingsinstituut
- Departement Toegepaste Ingenieurswetenschappen - Hogeschool Gent
- Laboratorium voor Aromaonderzoek - Katholieke Hogeschool Sint-Lieven Gent
- Polymer Chemistry Research Group - Universiteit Gent
- Verpakkingscentrum - Hogeschool Limburg
- VCBT - Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten - Katholieke Universiteit Leuven
- VKC, Vlaams Kunststof Centrum
- Flanders' FOOD
- Innovatiecentrum Oost-Vlaanderen

### CONTACTGEGEVENS

#### Adviseurs

Ing. Guy Dohogne  
Guy.Dohogne@UGent.be

Dr. ir. Peter Ragaert  
Peter.Ragaert@UGent.be

Dr. ir. An Vermeulen  
A.Vermeulen@UGent.be

#### Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit

Coupure Links 653 - 9000 Gent  
Tel: 09/264 99 30 of 09/264 99 39  
Fax: 09/225 55 10

#### Projectleiders

Prof. dr. ir. Bruno De Meulenaer  
Bruno.DeMeulenaer@UGent.be

Prof. dr. ir. Frank Devlieghere  
Frank.Devlieghere@UGent.be

[www.Pack4Food.UGent.be](http://www.Pack4Food.UGent.be)  
[www.foodgate.be](http://www.foodgate.be)



## DOELSTELLINGEN

- uitvoeren van subsidieerbaar kortlopend wetenschappelijk onderzoek
- leveren van technologisch advies (trouble shooting of innovatiegericht)
- resultaten van publiek gefinancierd onderzoek communiceren naar de bedrijven
- begeleiden van aanvragen voor specifieke financiële steun bij de Vlaamse overheid

## DIENSTEN EN ACTIVITEITEN

- **verbeteringen aan verpakkingen** om het effect van licht, zuurstof en water op de levensmiddelen te minimaliseren
- **verlenging van de houdbaarheid door verpakken en begassen** (remming microbiologische bederf, bruinkleuring, uitdroging, degradatie nutritionele kwaliteit) van diverse producten (groenten en fruit, vleeswaren, kant-en-klare maaltijden, enz.)
- **verschillende verpakkingsvormen:** films, folies, schaaltes, stand-up pouches, Bag-in-Box systemen, flessen, karton, isolatieboxen, blik en aluminium
- **eigenschappen** van verpakkingen (barrière, actief en intelligent)
- **milieu-impact** van verpakkingen en reductie verpakkingsmaterialen
- **bioplastics** (samenstelling, eigenschappen, toepassingen)
- **migratietesten** (globaal en specifiek) voor nieuwe materialen (lekdetectie, sealkwaliteit)
- **vulsystemen** (vacuüm versus begassen, hot-fill, asepticiteit)

Indien de vereiste expertise niet binnen het consortium aanwezig is, kan Pack4Food steeds een beroep doen op andere kennisinstellingen.

## ONDERZOEKSFRASTRUCTUUR

Pack4Food heeft een uitgebreide onderzoeksinfrastructuur en expertise ter beschikking om verpakkingsmaterialen diepgaand te karakteriseren, afvul- en transportproeven uit te voeren en om de kwaliteit van verpakte levensmiddelen in kaart te brengen.



VERPAKKINGSMACHINE



TREKBANK



MIGRATIECEL



IWT-TD project. Pack4Food werd opgericht door samenwerking tussen de Universiteit Gent en het Innovatiecentrum Oost-Vlaanderen met steun van het IWT.