



Flanders' FOOD

Competentiepool van de Vlaamse Voedingsindustrie

Flanders' FOOD Technology Day 2008



BEURS EN SEMINARIE
3 PEILERS : VERPAKKING, TECHNOLOGIE, BIOTECHNOLOGIE

6 november 08 - Montil Affligem

www.fftd2008.com

Schrijf online in
<http://inschrijven.fftd2008.com>

2 plenaire sessies
18 parallele presentaties
technologiebeurs

Sponsors



in samenwerking met



8u45-9u30	Ontvangst & Beurs					
9u30-10u	Plenaire sessie >>		'Research in the Food industry – making it count', Thoughts from the UK (presentatie in het Engels)		Keynote speaker: Bob Marsh, Food Processing Faraday	
	VERPAKKING Pack4Food & SENSTECH		TECHNOLOGIE IMEC & Sirris		BIOTECHNOLOGIE IMDO & LIMAB	
	Moderator: An Vermeulen Pack4Food, UGent		Moderator: Kris Van de Voorde Industrialisatie & Innovatie, IMEC		Moderator: Luc De Vuyst Onderzoeksgroep Industriële Microbiologie en Voedingsbiotechnologie, VUB	
10u00-10u40	VI	Overzicht van de sector van kunststof- verpakkingen in de voeding Sarah Gillis, Federplast/polygonya	TI	RFID en draadloze sensornetwerken – een overzicht als springplank naar toepassingen in de voedingsindustrie Filip Louagie, Wireless Research Group, IMEC	BI	Het gebruik van starterculturen Luc De Vuyst, onderzoeksgroep 'Industriële Microbiologie en Voedingsbiotechnologie,' VUB
10u40-11u10	Pauze & Beurs					
11u10-11u50	V2	Adhesives for lamination (Lijmen en lamineren, presentatie in het Engels) Holger Eichelmann, Henkel	T2	Sensortechnologie voor kwaliteitsbewaking van voeding doorheen de productieketen Bart De Ketelaere en Jeroen Lammertyn, Afdeling Mechatronica, Biostatistiek en Sensoren, KULeuven	B2	Microbiologische wapens in de strijd tegen ongewenste micro-organismen in levensmiddelen Frank Devlieghere, Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit, UGent
11u50-12u30	V3	Technieken om barrière-eigenschappen van verpakkingsma- terialen te verbeteren Roos Peeters en medewerker, Verpakkings- Centrum, XIOS Hogeschool Limburg	T3	Millimetergolfsensoren: een nieuwe benadering om voedingsproducten te bekijken Ludo Somers, Elektronica & Systeemontwerp, Sirris Johan Stiens en Gert Poesen, ETRO, VUB Anje Van Vlierberghe, Mechatronica & Systeemontwerp, Sirris	B3	Natuuroliën uit het fermentatievat Toine Janssen, Isobionics
12u30-13u40	Lunch & Beurs					
	Moderator: Patrick Dirinck SENSTECH, Laboratorium Aromaonderzoek, KaHo St-Lieven		Moderator: Paul Lamsens Business Development & Innovation, Sirris		Moderator: Wim Soetaert Laboratorium voor Industriële Microbiologie en Biokatalyse, UGent	
13u40-14u20	V4	Invloed van temperatuur op fysische eigenschappen en op migratie van verpakkingsmaterialen Sam Verbrugge, Vakgroep Organische Chemie, UGent Bruno De Meulenaer, Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit, UGent	T4	Een integrale visie op textuurwijzigingen van producten op basis van fruit en groenten tijdens processing Marc Hendrickx, Laboratorium voor Levensmiddelen- technologie, KULeuven	B4	Enzymen in de voedingsindustrie Christophe Courtin, Laboratorium voor levensmiddelen- chemie en –biochemie, KULeuven
14u20-15u	V5	Invloed van verpakkingsconcepten op de smaak van voedingsmiddelen Patrick Dirinck en Inge Dirinck, SENSTECH, Laboratorium voor Aromaonderzoek, KaHo Sint-Lieven	T5	Superheated Steam; bakken en frituren zonder vet Henk van Deventer, Afdeling Food and Biotechnology Innovations, TNO, Nederland	B5	Het gebruik van ggo voor voedingsbiotechnologie Bart Van Droogenbroeck, Onderzoeksgroep Product- kwaliteit en –innovatie, Eenheid Technologie en Voeding, ILVO
15u-15u40	Pauze & Beurs					
15u40-16u20	V6	Een update van de nieuwe wetgeving rond verpakking, inclusief actieve verpakking Liesbeth Jacxsens, Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit, UGent	T6	Automatisering: wanneer wel en wanneer niet! Rik Belien en Pascal Pollet, Manufacturing Systems Engineering, Sirris	B6	Microbiële reiniging - de vorming van een veilige en stabiele microbiële omgeving d.m.v. bacteriën Robin Temmerman, Chrisal
16u20-16u50	Plenaire sessie >>		Trends & Foodtechnology Met als basis tien trends in food en food-supply wordt een vertaling gemaakt hoe technologie hiervoor in de praktijk wordt ingezet.		Keynote speaker: Harrij Schmeitz, Imtech Food & Feed Competence Center	
16u50-17u30	Networking & Beurs					



Flanders' FOOD

Competentiepool van de Vlaamse Voedingsindustrie

Dagindeling

- 08u45 **Ontvangst & beurs**
- 09u30 **Plenaire sessie**
- 10u00 **Parallele sessies**
- 12u30 **Lunch & beurs**
- 13u40 **Parallele sessies**
- 16u20 **Plenaire sessie**
- 16u50 **Networking & beurs**

PRAKTISCHE INFO

- **Doelgroepbedrijven:**
voedingsproductenten, machinebouwers, toeleveranciers, verpakkingsbedrijven, (bio)technologie bedrijven, distributie, geïndustrialiseerde land- en tuinbouwbedrijven
- **Doelgroepfuncties:**
General Management, R&D, Engineering, Productie, Verpakkingsafdeling en Kwaliteit
- **Toegangsprijzen:**
200 € leden van Flanders' FOOD, Pack4Food, SENSTECH en Sirris
300 € voor andere

www.fftd2008.com

Schrijf online in

<http://inschrijven.fftd2008.com>

Datum:
donderdag 6 november 2008

Locatie:
Montil Affligem, Moortelstraat 8,
B-1790 AFFLIGEM (Essene)

Routebeschrijving:
<http://www.demontil.com/montilplan.pdf>



Kunstlaan 43, 1040 Brussel - T 02 788 43 67 - F 02 788 43 68



Flanders' FOOD Technology Day 2008



Sponsors



in samenwerking met

