

Symposium

16 april 2010
Meeting Plaza
Maarsse

Nieuwsbrief

Voedselveiligheid

Nieuwe Technologie bij Conserveren

- Maak kennis met bruikbare nieuwe technologieën voor conservering
- Ontdek wat gasverpakken voor gesneden groenten en fruit kan doen
- Bestrijd *Listeria monocytogenes* met fagen als natuurlijke vijand
- Proef de kwaliteit van met hoge druk gepasteuriseerde producten
- Laat pulserende elektrische velden uw vruchtensappen pasteuriseren
- Zie hoe koud plasma salmonella kan elimineren van levensmiddelen
- Los de conserveringsproblemen van morgen op met nanotechnologie
- Leer de valkuilen van nieuwe technologieën te omzeilen

Nieuwe Technologie bij Conserveren

In de laatste vijftig jaar zijn tientallen innovatieve processen ontwikkeld om levensmiddelen beter houdbaar te maken, maar slechts enkele daarvan hebben de markt gehaald. Dit symposium gaat over nieuw toegepaste technologieën uit het laatste decennium. Deelnemers maken tevens kennis met enkele concepten, die nog in onderzoek zijn.

Experts van Gent, Leuven en Wageningen presenteren de achtergrond van milde conservering en de daadwerkelijke toepassing in de markt van gasverpakken, bacteriofagen en hoge druk pasteurisatie (HPP). Skunq van de Zwanenberg Food Group gaat nader in op de ontwikkeling en introductie van HPP producten. Het Duitse Instituut voor Levensmiddelen technologie (DIL) bespreekt de ervaringen met Pulsed Electric Fields voor het pasteuriseren van sappen en emulsies. Decontaminatie met koud plasma en de mogelijkheden van nanotechnologie worden uit de doeken gedaan door onderzoekers van Wageningen UR.

Wouter de Heij van Top bv. sluit de dag af met een praktische kijk op technologie-innovatie.

Met hoge druk gepasteuriseerde vleeswaren en sappen staan deze dag op het menu.

Doelgroep

Dit symposium is bedoeld voor QA managers, innovatiemanagers, productontwikkelaars microbiologen en R&D managers van levensmiddelenbedrijven, inspecteurs en beleidsmedewerkers van overheidsinstellingen, medewerkers van keuringsinstellingen, adviseurs voedselveiligheid, docenten hoger beroepsonderwijs, vertegenwoordigers van relevante branches en productschappen.

Deelname-informatie

De deelnamekosten bedragen € 395,- voor abonnees Nieuwsbrief VoedselVeiligheid en VMT. Niet-abonnees betalen € 450,-. Congresdocumentatie, lunch, koffie, thee en borrel zijn inbegrepen. Na ontvangst van uw inschrijving ontvangt u een schriftelijke bevestiging, factuur en routebeschrijving.

Annuleringsvoorwaarden

Tot 14 dagen voor aanvang van het congres kunt u uitsluitend schriftelijk annuleren. Wij brengen dan 25% administratiekosten in rekening. Bij annulering binnen 14 dagen voor aanvang van het congres bent u het volledige bedrag verschuldigd. Als u verhinderd bent, is het uiteraard wel mogelijk een collega als vervanger op te geven.

Meer informatie

Media Business Press

Carola Aantjes – Event Coördinator

Tel 010 – 289 40 05

Fax 010 – 289 40 76

Email caantjes@mbp.nl

www.vmt.nl

Programma

Dagvoorzitter: Martin Michels, hoofdredacteur Nieuwsbrief VoedselVeiligheid

09.30

Ontvangst

10.00

Milde conservering: een kwestie van combineren

Steeds meer wordt getracht levensmiddelen te conserveren zonder drastische inactivatietechnieken zoals intense pasteurisatie of sterilisatie. Nieuwe milde inactivatietechnieken worden steeds intenser onderzocht door de voedingsindustrie. Ook kan het interessant zijn om via het combineren van een milde inactivatietechniek en bijkomende stresserende factoren tijdens de bewaring van het levensmiddel tot een aanvaardbare houdbaarheid te komen. Deze presentatie geeft de voor- en nadelen weer van milde inactivatietechnieken en van de combinatietechnologie en geeft ook ideeën hoe de effecten van deze combinatietechnologie het best gekwantificeerd kunnen worden.

Prof. dr. ir. Frank Devlieghere, Food2Know, UGent, Department Food Safety and Food Quality

10.30

Verpakkingstechnologie voor het vers gesneden product

Verse producten vormen de belangrijkste bron van inkomsten voor de Nederlandse supermarkten. Behalve een lage prijs is een breed assortiment één van de weinige punten waarmee supermarkten zich van elkaar kunnen onderscheiden. De trend voor verse gemakspullen is: gemak, genot en gezondheid. Vanaf de introductie van ijsbergsla (1985) heeft de markt voor panklare groente en salades zich sterk ontwikkeld. Verpakkingstechnologie heeft deze ontwikkeling mogelijk gemaakt. Diverse groentetnijderijen hebben al dan niet met hulp van foliebedrijven, machinebouwers en onderzoeksinstituten eigen verpakkingsprotocollen opgesteld voor alle soorten gesneden product. Achter deze protocollen schuilen schijnbaar eenvoudige technologieën en beslissingen waardoor men met grote natuurlijke variaties van het verse product weet om te gaan. Deze voordracht zal deze technologieën uitleggen en de grenzen van de versindustrie bespreken.

Dr. Ulphard Thoden van Velsen, Senior onderzoeker verpakkingstechnologie, Wageningen UR Food & Biobased Research

11.00

Pauze

11.30

Toepassing van Lystex tegen *Listeria monocytogenes*

Het feit dat bacteriofagen zeer specifiek zijn voor een soort maakt hen uitermate geschikt om op natuurlijke wijze ongewenste en gevaarlijke bacteriën te bestrijden, zonder enkel ander effect op het voedsel en de flora ervan. Om effectief toegepast te kunnen worden is het van groot belang de dimensies en kinetiek van fagen en hun gastheer in een levensmiddel te begrijpen. Deze relaties en hun vertaling naar toepassingen worden toegelicht aan de hand van de theorie en voorbeelden uit de praktijk.

Dr. Steven Hagens, Chief Scientific Officer, EBI Food Safety, Wageningen

12.00

Hogedrukpasteurisatie: microbiologie en kwaliteit

De toepassing van hoge druk voor de koude pasteurisatie van voedingsmiddelen vereist een kwantitatief basisconcept dat de procesimpact op de kwaliteit van het voedingsmiddel en op de relevante bederf- en ziektekiemen beschrijft. De grote hoeveelheid data die intussen beschikbaar zijn geven een goed beeld van de drukgevoeligheid van de belangrijkste voedselbacteriën en kwaliteitsbepalende voedselcomponenten, maar er blijven een aantal wetenschappelijke vragen en uitdagingen te beantwoorden om de technologie nog betrouwbaarder en toegankelijker te maken.

Prof. dr. ir. Chris Michiels, Centrum voor Levensmiddelen- en Microbiële Technologie, KU Leuven

12.30

Lunch

13.45

Innovatie met hoge snelheid/druk

SKUNQ is een ontwikkelunit binnen Zwanenberg Food Group waarbinnen innovatie, pro-activiteit en snelheid bijdragen aan het succes van de organisatie. SKUNQ ontwikkelt, produceert en vermarkt hapjes en maaltijdcomponenten. Dit betreft intrinsiek nieuwe producten c.q. toepassingen, nieuwe technologieën als mede een vernieuwende wijze van vermarkting. Consumentenbehoeften zijn hierin 100% leidend, waarbij gezamenlijke ontwikkeling met de klant als mede een conceptmatige aanpak sterk de voorkeur genieten.

Om te innoveren maakt Skunq onder andere gebruik van nieuwe technieken waaronder High Pressure Processing (HPP), een techniek waarbij producten koud gepasteuriseerd worden en pathogenen worden afgedood zonder gebruik van hitte of conserveringsmiddelen. Middels deze technologie ontwikkeld Skunq producten die veilig, puur en gezond zijn.

Bijkomend voordeel is dat de houdbaarheid van producten aanzienlijk verlengd kan worden.

Ing. Thea Dekker, Product Development Manager, Skunq Bites, Zwanenberg Food Group, Almelo

14.15

Preservation of heat sensitive media by pulsed electric fields

By pulsed electric field (PEF) application a preservation of heat sensitive products such as fruit juices, smoothies and emulsions can be achieved. Making use of a non-thermal inactivation of spoilage and pathogenic microorganisms allows retaining the nutritional and sensorial product quality and natural freshness. Based on kinetic studies and the identification of major impact factors industrial scale, turn-key PEF systems have been developed at DIL. Besides a low thermal load and superior product quality the continuous operability, a processing time in a range of seconds and a low energy consumption are major benefits of a PEF application. Within the presentation possible applications will be presented along with a discussion of costs of operation, technical requirements and commercial experience.

Prof. dr. Stefan Töpfl, German Institute of Food Technology (DIL), Quakenbrück, Germany

14.45

Pauze

15.15

Inactivatie van Salmonella met koud plasma gas

Koud plasma gas is een veel belovend desinfectiemiddel voor uiteenlopende oppervlakken. Ontsmetting met plasma gas is een droog proces en effectief bij temperaturen rond 40°C. Het gas is werkzaam tegen een breed scala aan micro-organismen en laat geen residuen achter. Belangrijk voor toepassingen binnen de levensmiddelenverwerking is de productie van plasma in een stroom stikstof gas dat onder atmosferische condities wordt gevormd.

We bespreken de effectiviteit van plasma gas aan de hand van recente literatuur en geven een overzicht van typische resultaten van microbiologische inactivatie aan het oppervlak van verschillende producten en verpakkingsmaterialen. Het mogelijk praktisch nut wordt geïllustreerd met een case study waarin de inactivatie van Salmonella door plasma gas onder verschillende groeicondities in kaart is gebracht.

Dr. Hennie Mastwijk/Dr. ir. Masja Nierop Groot, Onderzoekers, Wageningen UR Food & Biobased Research

15.45

Toepassingen van Nanotechnologie in Voeding en bij Conserveren

Nanotechnologie leidt tot vele innovaties in een breed scala van toepassingen. Daar voedsel in essentie een nanogestructureerd materiaal is, levert het daar ook nieuwe mogelijkheden voor producten, processen en kwaliteitsverbetering. Op het gebied van conserveren zijn er vooral toepassingen waarbij zuurstofgevoelige componenten beschermd worden, verpakkingsmaterialen waarvan de barrière-eigenschappen verbeterd zijn en antimicrobiële werking die is toegevoegd aan het verpakkingsconcept. Ook zal op nanotechnologie gebaseerde functionaliteit om de kwaliteit van het verpakte product te kunnen verifiëren tot de mogelijkheden gaan behoren. De uitdaging bij dit alles zal zijn om de consument ervan te overtuigen dat de voordelen van deze toepassingen opwegen tegen eventuele nadelen.

Dr. ir. Frans Kampers, Research Coördinator Bionanotechnologies, Wageningen UR

16.15

Gebruik van Nieuwe Technologieën: Hersenen naar de markt & de Valley of Death

Al tientallen jaren wordt er onderzoek gedaan naar nieuwe conserveertechnologieën (pascalisatie, PEF, (E)MAP, homogene verhitting met RF of MW, PATS, etc.). Toch is het aantal applicaties in food relatief klein. In de versector is MAP een standaard technologie (maar EMAP nog niet) en inmiddels staan er wereldwijd ongeveer 130 hogedrukfaciliteiten. Ondanks uitvoerig onderzoek, zijn het aantal industriële PEF, plasma en RF toepassingen vrijwel nul. In deze lezing wordt uitgelegd dat niet onderzoek maar opschaling, de Valley of Death en gebrek aan ondernemerschap de werkelijke bottlenecks zijn. TOP bv onderzoekt niet, maar implementeert innovatieve technologieën en ontwikkelt nieuwe producten. Het initiatief ligt nu bij de industrie en met name bij het MKB. Kortom een lezing waarin een praktische kijk op technologie-innovatie wordt gegeven.

Ir. Wouter de Heij, Directeur TOP bv & Innovatiemakelaar Food & Nutrition Delta, Wageningen.

16.45

Afsluitende discussie

17.00

Borrel

Fax naar 010 – 2894076 of meld u aan op www.vmt.nl

- Ja, ik neem deel aan het symposium '**Nieuwe technologie bij Conserveren**' op 16 april 2010.
- Ik ben abonnee van Nieuwsbrief VoedselVeiligheid / VMT en betaal slechts € 395
- Ik ben geen abonnee en betaal € 450

1. Naam _____ m/v

Functie _____

E-mail _____

2. Naam _____ m/v

Functie _____

E-mail _____

Bedrijf _____

Postbus _____

Postcode _____ Plaats _____

Telefoon _____

Factuuradres _____

Postcode _____ Plaats _____

Ik ga akkoord met de annuleringsvoorwaarden zoals vermeld in deze folder.

*Prijzen zijn excl. BTW.

Media Business Press legt gegevens vast voor de uitvoering van de overeenkomst en wanneer u in het kader van dienstverlening contact heeft met de uitgever. Deze gegevens worden gebruikt om een overeenkomst uit te voeren en om u te informeren over voor u relevante producten en diensten van de uitgever, zijn werkmaatschappijen en zorgvuldig geselecteerde derden. Als u op deze informatie geen prijs stelt dan kunt u dit schriftelijk doorgeven aan Media Business Press, Postbus 8632, 3009 AP Rotterdam.

Datum _____ Handtekening _____

4 manieren om in te schrijven

www.vmt.nl

Antwoordnummer 90453
3009 VB Rotterdam

mleenders@mbp.nl

Fax 010 – 28 94 076