

Food Day 2022

donderdag, 16 juni 2022

Food Pilot, Brusselsesteenweg 370, 9090 Melle, België

Food Pilot en Air Liquide

event.register at [https://go.airliquide.com/foodday2022?](https://go.airliquide.com/foodday2022?utm_source=industry&utm_medium=website&utm_campaign=food)

[utm_source=industry&utm_medium=website&utm_campaign=food](https://go.airliquide.com/foodday2022?utm_source=industry&utm_medium=website&utm_campaign=food)



Belevingsevents zijn opnieuw mogelijk na een lange periode met minder of meer beperkende maatregelen. Air Liquide wil daarom terug aanknopen met een veelgeprezen traditie: de “Food Days”. Samen met de Food Pilot (een samenwerking tussen ILVO en Flanders’ FOOD) belichten we opnieuw verschillende aspecten binnen de voedingsindustrie vanuit academisch, wetenschappelijk en technologisch standpunt.

Air Liquide’s Food Day in een nieuw jasje

Ondanks dat het recept van de vorige edities ten zeerste gesmaakt werd, werd besloten om de Food Day in een nieuw jasje te steken. Naast de academische uiteenzettingen in een plenaire zitting zal er ook tijd en ruimte zijn om de verschillende onderwerpen die besproken worden in real time te demonstreren.

Om die reden gaat deze vernieuwde editie van de Food Day naar de [Food Pilot](#) te Melle.

Impact van de Eiwittransitie op onze verwerkingsprocessen

Programma

12u: welkom

13u: Welkomstwoord door Air Liquide (*Peter Craeghs*) en de Food Pilot (*Katleen Coudijzer*)

Topics:

- Inleiding: Eiwit Diversificatie van grondstof tot eindproduct: uitdagingen en kansen voor onderzoek en innovatie
- Veiligheid en kwaliteit tijdens food-processing met cryogene gassen
- High moisture extrusie voor het textureren van alternatieve eiwitbronnen: principe en mogelijke toepassingen (+DEMO)
- Cryogeen Invriezen en/of koelen (+DEMO)
- Voedingsmiddelen op basis van alternatieve eiwitbronnen: uitdagingen inzake nutritie, voedselveiligheid en houdbaarheid (+DEMO)
- Waterschaarste ...hergebruik water: customer case

Gast sprekers:

- *Kevin Miner* (Demaco-cryogenic equipment)
- *Geert Van Royen* (Project Manager Food Pilot)
- *Els Van Coillie* (Wetenschappelijk expert microbiologische voedselveiligheid en houdbaarheid, ILVO)
- *Beny Bruggeman* (AL Technologies - Cryogenie) & *Christine Kasten* (R&D Food Treatment)
- *Tom Vandeputte* (De watergroep) & *Rudy Lamond* (AL Technologies - Water Treatment)

15u: Demo's (rondgang in de Food Pilot per groep) - Gelieve je veiligheidsschoenen te dragen.

16u: Het event zal afgesloten worden met een netwerkmoment (16u tot 18u) waarbij de verschillende sprekers en medewerkers jullie te woord kunnen staan, maar waarbij ook tijd is om bij te praten met collega's uit de onderzoeks- en industriële wereld. (uiteraard onder het genot van een hapje en een drankje)

Inschrijven is noodzakelijk want het aantal plaatsen is beperkt! Deelname is gratis.

event.event register at [https://go.airliquide.com/foodday2022?](https://go.airliquide.com/foodday2022?utm_source=industry&utm_medium=website&utm_campaign=food)

[utm_source=industry&utm_medium=website&utm_campaign=food](https://go.airliquide.com/foodday2022?utm_source=industry&utm_medium=website&utm_campaign=food)

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35

1000 Brussel

Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>
screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>
screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra