

ILVO webinar: Zuivel en zuivelanalogen

vrijdag, 4 december 2020

Brusselsesteenweg 370, 9090 Melle, België

ILVO

event.event register at https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc6VqMQsAwMNEVRFZgQyn2hWfl3XPeuJwT_cclFUy6yAyrb8A/viewform



4 december, 9u30 - 12h00

Om de 2 jaar organiseert ILVO dit seminarie voor de zuivelsector. Ook voor producenten van zuivelanalogen is dit interessant. We belichten uitdagingen zoals hygiëne, verwerking, labelling, en vertalen de recentste inzichten van het onderzoek naar de praktijk. Elke lezing duurt 10 minuutjes, gevolgd door 5 min. vragen.

Schrijf in en ontvang uw link voor gratis online deelname.

Programma

9:30 Welkom – Lieve Herman

9:45 Oorzaak en snelle bepaling van eiwit-afbrekende enzymen in melk – Els Van Coillie

De boosdoeners zijn bacteriën zoals *Pseudomonas*, die tijdens de gekoelde opslag van rauwe melk enzymen produceren die actief blijven na hittebehandeling van de melk. Dit blijft een reëel probleem voor veel bedrijven.

10:00 Residuen van diergeneesmiddelen in zuivelproducten – Wim Reybroeck

Hoe moet je analyseresultaten precies interpreteren? Welke test is geschikt voor welk type product (poeder, concentraat,...) of diersoort (geit, paard,...)?

10:15 Contaminatieproblemen in de productie: Opsporen van microbiële verontreiniging en doelgerichte reiniging en desinfectie – Koen De Reu

Resultaten van recent onderzoek en tips & tricks voor de praktijk

10:30 Optimalisatie van sterilisatieprocessen – Estelle De Paepe

F0-waarde voor vertaling van pilotschaal naar productieschaal.

10:45 Pauze

11:00 Lactosearme en –vrije producten – Barbara Duquenne

Welke verwerkingsstappen resulteren in lactosearme en welke in –vrije producten? Hoe kunnen we dit bepalen? Wanneer mogen we dit labelen?

11:15 Allergenen in zuivelproducten: risico-inschatting en “may contain” labelling – Isabel Taverniers

Zuivelproducten bevatten vaak (ongewild) allergene plantaardige ingrediënten. Hoe voer je de risico-inschatting uit, en hoe label je precies met “May contain”?

11:30 Roomijsbereiding met minder suiker en vet – Barbara Duquenne

Over het in balans brengen van het recept, voor een lekker en smeuïg roomijs.

11:45 Klimaatscans voor melkveebedrijven – Veerle Van Linden

Project klimrek biedt klimaatscans en individuele begeleiding aan melkveebedrijven om de ecologische voetafdruk te verkleinen.

12:00 Einde

Bij vragen, mail Karen.Verstraete@ilvo.vlaanderen.be

event.event register at https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc6VqMQsAwMNEVRFZgQyn2hWfl3XPeuJwT_cclFUy6yAyrb8A/viewform

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

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 linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra