nieuws

Flanders' FOOD investeert in meer voedselveiligheid

nieuws

Flanders’ FOOD pompt drie miljoen euro in de toepassing van innovatieve sensoren ontwikkeld door een aantal Vlaamse onderzoeksinstellingen. “Deze sensoren moeten de voedselveiligheid en de voedselkwaliteit nog beter garanderen en de procesefficiëntie verhogen”, aldus Flanders’ FOOD. Zo’n 70 voedings- en technologiebedrijven zullen de sensoren uittesten.

6 MEI 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:59

Lees meer over:
voedingsindustrie
voedselveiligheid
technologie

Flanders’ FOOD pompt drie miljoen euro in de toepassing van innovatieve sensoren. “Deze sensoren moeten de voedselveiligheid en de voedselkwaliteit nog beter garanderen en de procesefficiëntie verhogen”, aldus Flanders’ FOOD. Zo’n 70 voedings- en technologiebedrijven zullen de sensoren ontwikkeld door Imec, KUL, VUB en IBBT, uittesten.

Flanders’ FOOD is een innovatieplatform dat overheidssubsidies efficiënt tracht in te zetten om voedingsbedrijven een competitieve voorsprong te geven. Het doet dit via onderzoeksprojecten, het oplossen van problemen van wetenschappelijke en technologische aard, opleidingen en netwerking. Vandaag zijn 230 bedrijven en 27 onderzoeksgroepen lid van Flanders’ FOOD.

Tot de beloftevolle sensoren die uitgetest zullen worden, behoren bijvoorbeeld biosensoren die de aan- of afwezigheid van allergenen snel controleren. Vandaag moeten bedrijven telkens stalen nemen uit de productie en die extern laten controleren. Biosensoren moeten toelaten om dit in de productieomgeving zelf op te volgen. “Dit bespaart de bedrijven tijd en geld en bovendien is een betere opvolging van de

allergenen gegarandeerd waardoor sneller ingegrepen kan worden”, legt Flanders’ FOOD uit.
Een ander voorbeeld zijn millimetergolfsensoren die toelaten om het vocht- en ijsgehalte in de kern van producten te meten. “Dankzij deze techniek kan exact bepaald worden wanneer de kern van een product bevroren is. Het invriesproces kan dan op het juiste moment stopgezet worden zodat het product hoog kwalitatief ingevroren wordt”, aldus het innovatieplatform. Hierdoor zou ook minder energie verbruikt worden, wat niet alleen kostenbesparend is, maar ook beter is voor het milieu.
Gedurende vier jaar zullen deze innovatieve sensoren getest worden en zal er nagegaan worden of de meettechnieken snel, betrouwbaar, robuust en kostenefficiënt werken. “Al deze innovaties die ontwikkeld zijn door Vlaamse onderzoeksinstellingen, zullen niet alleen bedrijven in de voedingsindustrie ten goede komen, maar ook de consument voor wie de producten veiliger en wellicht ook goedkoper kunnen worden”, besluit Flanders’ FOOD.

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
Crafted by Brigada