nieuws

KMO's financieren samen onderzoek naar gezonde voeding

nieuws

82 voedingsbedrijven slaan de handen in elkaar en investeren, met de steun van het innovatieplatform Flanders' FOOD, drie miljoen euro in onderzoek naar gezonde en duurzame voeding. In de onderzoeksprojecten van Flanders' FOOD financieren meerdere bedrijven samen onderzoek aan een universiteit of hogeschool. Op die manier wordt onderzoek ook voor KMO's betaalbaar.

26 OKTOBER 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:56

82 voedingsbedrijven slaan de handen in elkaar en investeren, met de steun van het innovatieplatform Flanders' FOOD, drie miljoen euro in onderzoek naar gezonde en duurzame voeding. In de onderzoeksprojecten van Flanders' FOOD financieren meerdere bedrijven samen onderzoek aan een universiteit of hogeschool. Op die manier wordt onderzoek ook voor KMO's betaalbaar.

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

De voedingsindustrie volgt in het onderzoek belangrijke maatschappelijke trends, zoals gezondheid en duurzaamheid. Vraaggedreven innovatieproducten vinden immers sneller hun weg naar de markt. Aangezien omega-3 vetzuren in verband worden gebracht met tal van positieve gezondheidseffecten, zoals preventie van hart- en vaatziekten en kanker, drong bijkomend onderzoek binnen Flanders' FOOD zich op.

In twee onderzoeksprojecten gaat daarom aandacht uit naar het gebruik van algen in voeding omdat algen net als vis een belangrijke bron zijn van omega-3 vetzuren. Algen kunnen een interessant alternatief voor vis zijn aangezien de visbestanden onder druk staan en algen op grote schaal gekweekt kunnen worden. Ze zitten ook boordevol interessante nutriënten.

In Vlaanderen zijn voedingsbedrijven ook bereid om te investeren in onderzoek naar de Steviaplant die gebruikt kan worden als zoetstof. In onze maatschappij waar het aantal

patiënten met diabetes en obesitas toeneemt, bestaat immers een grote vraag naar voeding met minder calorieën. Minder suiker is één ding, maar de consument kan de zoete smaak niet missen. Daarom verschijnen steeds meer producten op de markt die alternatieve zoetstoffen bevatten. In het grensgebied tussen Paraguay en Brazilië gebruikt de lokale bevolking de Steviaplant als zoetstof. Omdat dit een natuurlijke plant is, is de industrie wereldwijd geïnteresseerd in de mogelijkheden ervan.
De vraag naar producten met een 'clean label' neemt toe. Dit zijn producten waar geen chemische additieven of bewaarmiddelen aan toegevoegd zijn. Een voorbeeld van een chemisch additief is nitriet in vleesproducten. Nitriet zorgt voor de kleur, vertraagt de groei van pathogenen zoals Salmonella, vertraagt het optreden van ranzigheid en levert een bijdrage aan de smaak. 10 vleesverwerkende bedrijven slaan met de steun van Flanders' FOOD de handen in elkaar en trachten nitriet in vlees te weren en toch lekker en veilig vlees op de markt te brengen.
Elk bedrijf dat voeding produceert moet er voor zorgen dat hygiëne en voedselveiligheid gewaarborgd worden. Hierbij is reiniging of desinfectie van materiaal van cruciaal belang. Dit zijn processen waar een hoge kostprijs aan verbonden is. In één van de Flanders' FOOD projecten worden CIP (Cleaning in Place)-programma's onderzocht. CIP is een geautomatiseerde reinigingsmethode waarbij apparatuur of leidingcircuits gereinigd worden zonder dat deze gedemonteerd of geopend worden. Dit maakt vaak een water- of energiebesparing mogelijk.
Meer informatie over de onderzoeksprojecten : 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