

LFoRCe verenigt kennis voedings- en gezondheidsexperts

nieuws

Het 'Leuven Food Science and Nutrition Research Centre' bundelt op K.U.Leuven-Associatie-niveau expertise op het vlak van voeding en gezondheid. LFoRCe heeft als missie grensverleggend onderzoek te verrichten naar innovatieve levensmiddelentechnologieën, gezonde eigenschappen van voeding en sociale aspecten omtrent voeding en gezondheid.

🕒 28 DECEMBER 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:57

Lees meer over:
onderzoek
voedingsindustrie

□

Het 'Leuven Food Science and Nutrition Research Centre' bundelt op K.U.Leuven-Associatie-niveau multidisciplinaire expertise op het vlak van voeding en gezondheid. LFoRCe heeft als missie grensverleggend onderzoek te verrichten naar innovatieve levensmiddelentechnologieën, gezonde eigenschappen van voeding en sociale aspecten omtrent voeding en gezondheid. LFoRCe werd half november voorgesteld als jongste telg van de multidisciplinaire onderzoekscentra van de Associatie K.U.Leuven. LFoRCe wil een speerpuntcentrum zijn dat de interactie tussen onderzoekers met diverse achtergronden moet bevorderen. Experts op het vlak van levensmiddelen en voeding maken de brug naar de medische en gezondheidsspecialisten en visa versa. Maar het krijgt ook een functie als 'loket' naar de voedingsindustrie, overheidsinstanties en andere onderzoeksinstellingen.

Het Leuven Food Science and Nutrition Research Centre verbindt 28 onderzoeksgroepen met 440 onderzoekers onder leiding van 38 professoren. De onderzoeksactiviteiten van LFoRCe worden ingedeeld in vier onderling afhankelijke onderzoekslijnen: innovatieve levensmiddelentechnologieën, modelsystemen voor functionele voeding, gezondheid bevorderende aspecten van functionele voeding en sociale aspecten van het voedselbeleid. Hierbij hanteren de onderzoekers de vernieuwende 'van bord naar boer' (fork to farm) aanpak. Ze vertrekken van wat belangrijk, goed en gezond is voor de gebruiker en onderzoeken de hele keten.

LForCe zoekt via een open innovatie systeem naar wetenschappelijk onderbouwde innovatieve oplossingen voor de uitdagingen van morgen: zoals duurzame voedselproductie, voedselveiligheid, gezondheid bevorderende eigenschappen van voeding, een aangepast aanbod in het kader de vergrijzing en nieuwe levensstijlen. Ze ambiëren hierbij een actieve kennistransfer naar relevante stakeholders. Bedrijven kunnen gebruik maken van deze know-how om zo meer efficiënt hun producten en diensten te innoveren.

Meer info: [LFoRCe](#)

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)