nieuws

Vleescongres in Gent kaart mondiale uitdagingen aan

nieuws

Vorige week werd in het ICC in Gent de 57ste editie van het International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) georganiseerd. Op het programma, bijgewoond door meer dan 500 wetenschappers uit 49 landen, stonden onder meer studies omtrent alternatieven voor onverdoofde biggencastratie en duurzaamheid.

16 AUGUSTUS 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:01

Lees meer over:
wereld
onderzoek

Vorige week werd in het ICC in Gent de 57ste editie van het International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) georganiseerd. Meer dan 500 academici en industriëlen uit 49 landen bespraken de nieuwste onderzoeksresultaten en technieken met betrekking tot vleesproductie en -verwerking. Op het programma stonden onder meer studies omtrent alternatieven voor onverdoofde biggencastratie en duurzaamheid.

Als centrale thema van het vijfdaagse congres werd gekozen voor ‘Mondiale uitdagingen voor vleesproductie, -verwerking en -productie’. “Vandaag wordt de vleessector geconfronteerd met meer uitdagingen dan ooit tevoren”, legt congresvoorzitter Frank Vandendriessche uit. “De vraag naar vlees in ontwikkelingslanden zal steeds meer toenemen en bezorgdheden met betrekking tot voeding en gezondheid, milieu en dierenwelzijn worden steeds dringender. Fundamenteel wetenschappelijk onderzoek kan een antwoord bieden op deze uitdagingen, tenminste wanneer de resultaten worden omgezet in praktische toepassingen en technologieën. Het organiserende comité en ikzelf hopen dat het congres hieraan heeft bijgedragen.”

Tijdens het congres werden verschillende overzichtslezingen gehouden en recente onderzoeksresultaten voorgesteld. Deze handelden over uiteenlopende thema's zoals duurzaamheid, het vermijden van berengeur en de invloed van vleesconsumptie op de menselijke gezondheid. Veel aandacht ging daarbij naar nieuwe productie- en verwerkingstechnieken ter bevordering van het dierenwelzijn en de veiligheid van vlees, evenals nieuwe ingrediënten en processen om de eetkwaliteit en gezondheid van vleesproducten te verbeteren.

Met betrekking tot duurzaamheid werd voornamelijk besloten dat de huidige meetinstrumenten en -methoden nog in volle ontwikkeling zijn. "Het wetenschappelijk inzicht in bepalende factoren groeit, maar voorzichtigheid blijft geboden bij het communiceren van cijfermateriaal naar consumenten, bijvoorbeeld op verpakkingen", besluit Stefaan De Smet, professor aan UGent en voorzitter van het organiserende orgaan, de Belgian Association for Meat Science and Technology (BAMST).

De lezingen en presentaties rond berengeur focusten dan weer voornamelijk op alternatieven voor onverdoofde biggencastratie zoals immunocastratie en geurdetectie aan de slachtlijn. Uit de besproken studies blijkt onder meer dat immunocastratie met behulp van het vaccin Improvac het risico op berengeur vermindert tot bijna nul procent. Geurdetectiemethoden aan de slachtlijn zijn daarentegen voor verbetering vatbaar.

Een derde maatschappelijk relevant thema dat besproken werd, is de invloed van vleesconsumptie op kanker. "Uit recent onderzoek blijkt dat een grote consumptie van rood vlees en vleesproducten het risico op darmkanker verhoogt. De presentator van deze resultaten wees dan ook op onze morele plicht om remedies te zoeken, bijvoorbeeld door een betere samenstelling van vleesproducten en onderzoek naar voedingspatronen. De rol van vlees in een gezonde voeding dient hierbij zo ruim mogelijk geëvalueerd te worden, inclusief de bereidingswijze na aankoop", stelt De Smet.

Wat het consumentenonderzoek ten slotte betreft, werd voornamelijk gekeken naar acceptatie en sensorische evaluatie van vlees en vleesproducten na toepassing van nieuwe technieken in verwerking, bewaring of verpakking en na toevoeging van additieven. "Uit de studies blijkt dat consumenten open staan voor dergelijke vernieuwing, op voorwaarde dat de smaak van het vlees in orde blijft", vat UGent-professor Wim Verbeke samen.

De 57ste editie van het vleescongres werd georganiseerd door BAMST, dat in 1986 werd opgericht in de schoot van het toenmalige organisatiecomité van het European Meeting for Meat Research Workers (EMMRW), de voorloper van ICoMST. Het

allereerste Europese vleescongres vond plaats in Helsinki in 1954. Sindsdien wordt het jaarlijks georganiseerd. In 2012 wordt het congres georganiseerd in Canada.
Meer info: www.icomst2011.be

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