nieuws

AgrEUfood project zet in op detectie van bacteriën

nieuws

Interreg Vlaanderen-Nederland keurde de eerste projecten uit haar vierde oproep goed. Met deze nieuwe goedkeuring wordt, inclusief cofinanciering, in totaal 7,5 miljoen euro in de Vlaams-Nederlandse grensregio geïnvesteerd. Ook op het lijstje van goedgekeurde projecten: agrEUfood. Binnen het project gaan onderzoekers werken aan een goedkope en snelle manier om voedingsproducten tijdens het productieproces te testen op mogelijke bacteriële verontreinigingen.

19 MAART 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:49

Lees meer over:
europa
voedingsindustrie
onderzoek



Interreg Vlaanderen-Nederland keurde de eerste projecten uit haar vierde oproep goed. Met deze nieuwe goedkeuring wordt, inclusief cofinanciering, in totaal 7,5 miljoen euro in de Vlaams-Nederlandse grensregio geïnvesteerd. Ook op het lijstje van goedgekeurde projecten: agrEUfood. Binnen het project gaan onderzoekers werken aan een goedkope en snelle manier om voedingsproducten tijdens het productieproces te testen op mogelijke bacteriële verontreinigingen.
Om problemen in grensregio's aan te pakken en grensoverschrijdende samenwerking binnen Europa te bevorderen, heeft de Europese Unie het Interreg-programma in het leven geroepen. Interreg Vlaanderen-Nederland krijgt 152 miljoen euro uit het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling (EFRO) om tussen 2014 en 2020 te investeren in waardevolle, grensoverschrijdende projecten. In die periode staat alles in het teken van innovatie, energie, milieu en hulpbronnen en arbeidsmobiliteit. Het project agrEUfood wist te overtuigen in de categorie 'innovatie' en krijgt een budget van 1,7 miljoen euro om te werken aan een goedkope en snelle manier om voedingsproducten tijdens het productieproces te testen op mogelijke bacteriële verontreinigingen.
"Detectie in het kader van industriële kwaliteitsnormen en de wettelijke autocontrole in de agrofood-industrie is een noodzakelijk, maar duur en ingewikkeld proces", klinkt het bij de onderzoekers. "De huidige praktijk is erop gericht om op regelmatige tijdstippen monsters te laten onderzoeken door gespecialiseerde laboratoria. Bij deze traditionele methode

kan het tot een week duren om tot een definitieve analyse te komen. Het is dan ook niet uitgesloten dat bepaalde verontreinigingen niet tijdig worden opgespoord waardoor het risico op een terugroepactie met bijbehorend economisch verlies en imagoschade reëel is."
Een recent ontwikkelde sensortechnologie kan hier een oplossing bieden. De techniek, die gebaseerd is op synthetische receptoren en thermische weerstandsmetingen, heeft zijn meerwaarde getoond tijdens de eerste labotesten. "In agrEUfood zal deze nieuwe technologie verder worden ontwikkeld en in praktijksituaties worden uitgetest", laten de onderzoekers weten. "Dat zal gebeuren bij Dürüm Company, een producent van op tortilla gebaseerde producten, en het bedrijf Alberts, dat gebruikt maakt van geautomatiseerde smoothie-apparaten." De Universiteit van Maastricht zal het project coördineren.

Beeld: IAEA

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