nieuws

Agro-foodindustrie lanceert kwaliteitsplatform

nieuws

Flanders' FOOD, het innovatieplatform van de agro-foodindustrie, wil de "uitstekende" kwaliteitsreputatie van de Vlaamse voedingsindustrie verder uitbouwen via een nieuw platform rond kwaliteit. Het platform zal werken rond drie themagroepen: smaak, microbiologische veiligheid, bederf en hygiëne, en innovatieve technologieën.

13 OKTOBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:18

Lees meer over:
voedingsindustrie
technologie



Flanders' FOOD, het innovatieplatform van de agro-foodindustrie, wil de "uitstekende" kwaliteitsreputatie van de Vlaamse voedingsindustrie verder uitbouwen via een nieuw platform rond kwaliteit. Het platform zal werken rond drie themagroepen: smaak, microbiologische veiligheid, bederf en hygiëne, en innovatieve technologieën.

Innovatieplatform Flanders' FOOD bestaat tien jaar en verleende tijdens die periode al meer dan 1.000 technologische adviezen en werkte al met 226 verschillende bedrijven samen. Met een nieuw platform wil het de verschillende acties op het vlak van kwaliteit op elkaar afstemmen en een structuur in het leven roepen om een duidelijk en breed gedragen visie rond kwaliteit te ontwikkelen. Flanders' FOOD stak daarom zijn licht op bij de industrie en identificeerde de opportuniteiten en noden.

Op basis daarvan worden drie themagroepen in het leven geroepen die op drie verschillende domeinen voor een kwalitatieve boost moeten zorgen. Vanaf 2015 zullen betrokken bedrijven de hoofden bijeensteken rond smaak en sensoriek; microbiologische veiligheid, bederf en hygiëne; en innovatieve technologieën. Wat smaak betreft moet sterker ingezet worden op de toegevoegde waarde van sensorische analyse.

De themagroep microbiologische veiligheid, bederf en hygiëne wil de hygiëne in de voedingsindustrie verbeteren. Er is volgens het nieuwe platform nog ruimte voor verbetering bij de uitbreiding en slijtage van productielijnen en bij het 'fit for purpose'-ontwerp van gebouwen of zones. Ook de mogelijke adaptatie van micro-organismen aan stress-condities kan een bedreiging vormen voor de voedselveiligheid of vroegtijdig bederf veroorzaken.

In de themagroep innovatieve technologieën voor kwaliteitscontrole en procesoptimalisatie zal onderzocht worden hoe intelligente sensoren in de toekomst kunnen helpen bij kwaliteitscontrole en procesbewaking. Een aantal innovatieve technologieën zoals hyperspectrale camera's, millimetergolfsensoren en 3D x-stralen tomografie bieden nieuwe mogelijkheden voor productontwikkeling. Er is tenslotte ook nog meer aandacht nodig voor dataverwerking.

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