Food Pilot belicht 35 succesvolle productontwikkelingen

Sinds 2011 kan de Vlaamse voedingsindustrie bij de Food Pilot van ILVO en Flanders' FOOD terecht om onderzoek te doen naar nieuwe producten of nieuwe processen. Het is voor voedingsbedrijven vaak onmogelijk om dergelijke innovaties te ontwikkelen in de bestaande productieomgeving. Sinds de start van deze samenwerking stonden de experts van de Food Pilot mee aan de ontwikkeling van tal van innovatieve voedingsproducten. Een aantal van deze succesverhalen worden ter inspiratie in een gloednieuwe brochure voorgesteld.

27 AUGUSTUS 2020 – LAATSTE UPDATE 8 SEPTEMBER 2020 12:45



Sinds 2011 kan de Vlaamse voedingsindustrie bij de Food Pilot van ILVO en Flanders' FOOD terecht om onderzoek te doen naar nieuwe producten of nieuwe processen. Het is voor voedingsbedrijven vaak onmogelijk om dergelijke innovaties te ontwikkelen in de bestaande productieomgeving. Sinds de start van deze samenwerking stonden de experts van de Food Pilot mee aan de ontwikkeling van tal van innovatieve voedingsproducten. Een aantal van deze succesverhalen worden ter inspiratie in een gloednieuwe brochure voorgesteld.

De Food Pilot is een publiek gefinancierde proeffabriek van ILVO en Flanders' FOOD. De middelen komen onder meer van EFRO, VLAIO en de provincie Oost-Vlaanderen. De fabriek telt een 60-tal semi-industriële multifunctionele apparaten en heeft een team van technologen, voedingsexperts en microbiologen, gespecialiseerde laboratoria en een smaakpanel in handbereik. Voedingsbedrijven en onderzoekers kunnen er in nauw overleg nieuwe processen, producten, grondstoffen of recepten uittesten.

Speeltuin

"Deze pilootfabriek vormt als het ware een speeltuin voor onze Vlaamse voedingsbedrijven. Zij kunnen er volop experimenteren en moeten pas zelf gaan investeren wanneer onderzoek heeft uitgewezen dat een bepaalde innovatie haalbaar is", legt Jan Vander Stichele, voorzitter van sectorfederatie Fevia, uit. "Bovendien staat er een excellent team van experten klaar bij de Food Pilot om hen daarin te begeleiden."

De vragen die de Food Pilot uit de bedrijfswereld ontvangt, zijn divers: Welke productietechnologie heb ik nodig om mijn productie op te schalen?, Welke nutritionele waarden moeten er op mijn etiket staan?, Hoe kan ik de houdbaarheid van mijn product verbeteren?, Hoe kan ik het recept van mijn product verbeteren?,… In alle confidentialiteit behandelen de onderzoekers van de Food Pilot de vragen die ze krijgen. Na een gratis intakegesprek wordt er, indien gewenst, een vervolgtraject uitgewerkt. Dat traject is betalend.

Sinds de start in 2011 stond de pilootfabriek mee aan de wieg van vele succesvolle productintroducties. Het gaat onder meer om gepekelde groenten van de Pekelcompanie, witloofkroketten van grondwitloofteler Cools en Gastronello, groeimelk en soja groeidrink van Bambix, gefermenteerde cashewnoten als plantaardig alternatief voor kaas van Fervena, koekjes op basis van quinoa en chiazaad van Quinette of zelfbereide pickels van tuinbouwbedrijf Slegershof,… Met een brochure die deze realisaties in de kijker zet, willen ILVO en Flanders' FOOD andere voedingsbedrijven warm maken om met hun ideeën bij de Food Pilot aan te kloppen.

De testfabriek ontvangt jaarlijks zo'n 400 vragen van verwerkende bedrijven. In bijna de helft van de gevallen gaat het om kmo's of om buitenlandse bedrijven. Maar ook kennisinstellingen en landbouwers kloppen aan bij de Food Pilot. Op hun vraag worden jaarlijks ongeveer 20.000 voedingsanalyses uitgevoerd rond houdbaarheid, allergenendetectie, smaak- en geuronderzoek, enz. en op een jaar tijd worden er gemiddeld zo'n 500 piloottesten in de proeffabriek uitgevoerd. Er worden gemiddeld ook een 100-tal adviezen per jaar gegeven door de Food Pilot.

Plantaardige eiwitten

Om up-to-date te blijven, moet de testfabriek ook investeren in de nieuwste technologieën. Woensdag huldigde Vlaams minister van Landbouw en Innovatie Hilde Crevits (CD&V) nog de ‘high moisture extruder’ in. De machine is de eerste van de in aanbouw zijnde eiwitonderzoekslijn van de Food Pilot. “Werken met dierlijke eiwitbronnen zoals zuivel, vlees of eieren steunt op een eeuwenoude kennistraditie. Plantaardige eiwitten, microbiële eiwitten of eiwit uit algen, wieren of insecten zijn veel minder vertrouwde ingrediënten in de Europese keuken. Met deze eiwitonderzoekslijn willen we de kennishiaten die er vandaag nog zijn, aanpakken”, legt Geert Van Royen, coördinator van het eiwitonderzoek op ILVO uit.
Voedingsbedrijven worden al langer geconfronteerd met de vraag naar producten op basis van plantaardige eiwitten. “Zij hebben wellicht al een aantal productideeën die verder gaan dan de groenteburger of het potje aangekruide hummus dat vandaag beschikbaar is op de markt”, zegt Inge Arents, directeur van Flanders’ FOOD. “Het is erg nuttig dat zij, in vertrouwen, hun technische vragen over werken met nieuwe eiwitten kenbaar maken. Er kunnen onderzoeksprojecten uitgewerkt en aangevraagd worden rond knelpunten die bij de onderzoekers bekend zijn.”
Momenteel heeft ILVO 1 demoproject en 7 onderzoeksprojecten lopen rond nieuwe niet-dierlijke eiwitten in humane voeding. Zo wil men onder meer nagaan welke rol eiwitten uit micro-algen en zeewieren kunnen betekenen als functioneel ingrediënt, hoe microbieel eiwit kan verwerkt worden en in welke toepassingen of hoe plantaardige eiwitten kunnen toegevoegd worden aan kookworst, salami of kippennuggets om de hoeveelheid dierlijke eiwitten te verminderen. Daarnaast lopen er ook twee projecten gericht op de primaire sector. Het ene wil nagaan hoe soja rendabel kan geteeld worden in Vlaanderen, het andere focust op de rendabiliteit van quinoa.

VILT vzw
Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact
T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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

---

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy

Webdesign by Code d'Or