

# Food Pilot levert eerste industriële technologie af

27 AUGUSTUS 2016

Met een innovatieve droogmachine voor voeding heeft de Food Pilot van ILVO en Flanders' Food voor het eerst een technologie afgeleverd die industrieel kan gevaloriseerd worden. "Onze 'Dry-On-Water' slaagt erin om de smaak en voedingswaarde van het gedroogde eindproduct beter te behouden en is bovendien veel energievriendelijker dan bestaande droogtechnieken", vertelt Bart Van Droogenbroeck, voedingstechnoloog bij ILVO. Vlaams minister-president Geert Bourgeois was alvast erg lovend over het resultaat van deze samenwerking tussen overheid en privé-sector.

Lees meer over: [voedingsindustrie onderzoek](#)



Met een innovatieve droogmachine voor voeding heeft de Food Pilot van ILVO en Flanders' Food voor het eerst een technologie afgeleverd die industrieel kan gevaloriseerd worden. "Onze 'Dry-On-Water' slaagt erin om de smaak en voedingswaarde van het gedroogde eindproduct beter te behouden en is bovendien veel energievriendelijker dan bestaande droogtechnieken", vertelt Bart Van Droogenbroeck, voedingstechnoloog bij ILVO. Vlaams minister-president Geert Bourgeois was alvast erg lovend over het resultaat van deze samenwerking tussen overheid en privé-sector.

Ruim vier jaar geleden werd de [Food Pilot](#) door het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) en Flanders' Food gelanceerd als applicatie- en analysecentrum dat agrovoedingsbedrijven helpt bij het verbeteren van hun producten en processen. Bedrijven krijgen er de kans om onder wetenschappelijke begeleiding proeven te doen op de semi-industriële technologie van de Food Pilot. Alleen al in 2015 werden er 353 piloottesten uitgevoerd voor 104 verschillende bedrijven.

Eén van de 50 semi-industriële apparaten in de Food Pilot is de 'Dry-On-Water'. "Vier jaar geleden haalde één van onze medewerkers inspiratie uit de literatuur waarin proeven met een droogtechniek uit de Verenigde Staten staan beschreven. Aangezien drogen één van de belangrijkste verwerkingsmethodes is om verse primaire grondstoffen, maar ook reststromen, een langere houdbaarheid te geven, werd na veel wikken en wegen uiteindelijk besloten om een project rond deze innovatieve droogtechniek op te starten", vertelt Greet Riebbels, communicatieverantwoordelijke van ILVO.

Uiteindelijk duurde het vier jaar vooraleer een team wetenschappers van ILVO en een reeks privé-partners een eerste piloottoestel van deze innovatieve voedingsdroger op punt kregen. De 'Dry-On-Water' is een innovatieve dunne-film-droogtechnologie. Het toestel bestaat onder meer uit een plastic transportband waarop het sap of puree van bijvoorbeeld groenten en fruit als een dunne laag wordt aangebracht. De band loopt over een warmwaterbad en vervolgens over een koudwaterbad. Dat levert het droge product op, vaak in de vorm van platte schilfers.

"Evaporatieve koeling is het centrale principe. De producttemperatuur blijft beneden de 60 à 70 graden Celsius en de droogtijd is kort. In slechts enkele minuten tijd bekomt men een droog product van hoogwaardige kwaliteit", aldus Bart Van Droogenbroeck die aangeeft dat er ettelijke experimenten en verbeteringen nodig waren om de drogingstechnologie op punt te zetten. De meerwaarde van deze techniek in vergelijking met gangbare droogtechnieken zit hem enerzijds in de energiezuinigheid van de technologie en anderzijds in de smaak, geur en voedingswaarde van het eindproduct. Bovendien kan de band van het systeem continu blijven draaien, wat de inpassing in industriële context eenvoudiger maakt.

Deze meerwaarde is ook een aantal industriële partners niet ontgaan. Zij toonden interesse om de technologie verder te commercialiseren. Uiteindelijk heeft de West-Vlaamse constructeur van voedingsmachines Spiessens het recht verworven om de technologie achter 'Dry-On-Water' te commercialiseren door toestellen te bouwen op maat van de individuele voedingsbedrijven. "Wij zien veel toepassingsmogelijkheden van deze technologie in de sectoren, groenten, fruit, ingrediënten en specerijen", zegt Lieven Depraetere, CEO van Spiessens.

"Het is onze taak om voortdurend knowhow en innovatieve technologie te ontwikkelen", stelt Joris Relaes, administrateur-generaal van ILVO. "Heel vaak stellen wij onze kennis publiek ter beschikking, maar in sommige gevallen moet je een vorm van exclusiviteit kunnen bieden om de productie, marketing en ontwikkelingskosten van een industriële speler te kunnen dekken." Spiessens verwierf exclusiviteit voor één jaar, met optie voor een tweede. In ruil betaalt het royalties aan de ontwikkelaars van de technologie. "Voor ons is het cruciaal in het contract dat wij ook na deze lancering een open kennislijn behouden met de ILVO-voedingstechnologen en ontwikkelaars", benadrukt Depraetere.

De ondertekening van de licentieovereenkomst tussen ILVO en Spiessens gebeurde in aanwezigheid van minister-president Geert Bourgeois. Hij loofde de passie die in de ontwikkeling van deze technologie is gestoken. "Ik ben trots op wat hier is gepresteerd. Het toont dat een intensieve samenwerking tussen de overheid en de markt loont. Het is bovendien fijn dat het om een innovatie in de voedingsnijverheid gaat. Deze sector is voor Vlaanderen heel belangrijk en het is absoluut noodzakelijk dat deze sector zijn voorsprong kan behouden en dat kan alleen door te investeren in innovatie", aldus Bourgeois.

## VILT vzw

Koning Albert II Laan 35  
1000 Brussel  
Belgium

## Contact

T • [02 552 81 91](tel:025528191)  
M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)  
[screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt\\_nieuws](https://twitter.com/vilt_nieuws)  
[screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)