

ILVO in contact met de vleessector

Op 26 november 2015 organiseerde ILVO voor de tweede maal een contactdag met de vleessector. Op die dag stelt zij haar recentste onderzoek voor aan de sector en de dienstverlening die daaruit voortvloeit. Via haar contactdag tracht zij tevens de noden van de sector te detecteren, om het toekomstig onderzoek gericht te kunnen afstemmen.



De thema's waren veelzijdig en omvatten onderzoek naar o.a. berengeur, antibioticadetectie en -resistentie, productontwikkeling in vlees, houdbaarheidsonderzoek. Maar ook de deelnemers kwamen uit diverse hoek, waaronder veehouderijen, slachterijen, uitsnijderijen vleesverwerkers, ingrediëntenleveranciers, leveranciers van toestellen of reinigingsmiddelen, consultants, overheidsinstanties en federaties. De namiddag werd geanimeerd met polls vanuit het publiek. Suggesties en ideeën voor toekomstig onderzoek werden gecapteerd in de evaluatieformulieren en tijdens de netwerking.

Enkele recente onderzoeksonderwerpen werden toegelicht, met speciale aandacht voor implementaties voor de sector.

ILVO en de Food Pilot zet volop in op geur- en smaakonderzoek. Marijke Aluwé lichtte de problematiek van de berengeur toe en de resultaten van het ILVO castratie-onderzoek. Aan het publiek werd een prognose gevraagd waarbij 43% een grote rol voor immunocastratie voorspelden over 5 à 10 jaar, 30% voor castratie met verdoving en/of pijnbestrijding, 23% voor intacte beren, en 4% voor castratie zonder verdoving of pijnbestrijding. Volgens het publiek zijn er voor omschakeling naar immunocastratie voornamelijk vragen op vlak van acceptatie van de consument (en de sector). Omschakeling naar intacte beren zal vooral afhangen van de ontwikkeling van een snelle en betrouwbare detectiemethode voor berengeur. Tot slot werd de bemerking gemaakt dat we in toekomstige proeven rond immunocastratie moeten nagaan of er al dan niet gelijkaardige resultaten behaald worden voor de verschillende varkensrassen die voorkomen op onze bedrijven.

Antibiotica was een tweede actueel thema dat aan bod kwam op deze contactdag. Wim Reybroeck presenteerde een ILVO studie die het mogelijk maakt om antibiotica in karkassen vroegtijdig op te

sporen via een speekseltest op de levende dieren. Dit laat toe om tijdig positieve dieren aan te tonen en desastreuze schadeclaims te vermijden. In tussentijd spitst het onderzoek zich verder toe op de verblijftijd van antibiotica in speeksel en het daarmee gecorreleerde niveau in vlees. Momenteel is België een voorloper in de vroege detectie van antibiotica in varkenskarkassen en kijken de andere Europese landen toe naar de evolutie van het onderzoek in België. Dit kan alvast een voordeel zijn voor het Belgische varkensvlees!

Vervolgens lichtte Marc Heyndrickx toe hoe antibioticaresistentie ontstaat. Het is een reële problematiek dat bacteriën resistenties ontwikkelen tegen onze gebruikte diergeneesmiddelen. Het is een genetisch proces dat zich manifesteert in alle verschillende schakels van de voedselketen, zelfs tijdens de bereiding van onze producten hebben we geobserveerd dat bacteriën genen uitwisselen voor de opbouw van antibioticaresistentie.

Christof Van Poucke legde de mogelijkheden van de massaspectrometrische apparatuur uit. Die kan ingezet worden voor het meten van diergeneesmiddelenresiduen, van mycotoxines zoals Aflatoxine in kuilvoeder of dierlijke eindproducten, en van allergenen in voeding. Je kan er ook mee bepalen of componenten uit de verpakking gemigreerd zijn naar het levensmiddel.

Els Van Coillie lichtte vervolgens het houdbaarheidsonderzoek toe. Daarbij wordt zowel gelet op een goede fysische kwaliteit (textuur, smaak,...) als een microbiële veiligheid. Zoals beschreven in verordening 1169/2011 staan twee termen centraal, THT (ten minste houdbaar tot) en TGT (te gebruiken tot). Het toekennen van de data is een verantwoordelijkheid van de producent. De Food Pilot helpt bedrijven bij het bepalen van de houdbaarheid en zo mogelijk om ze te verlengen door recepturen en productieprocessen te optimaliseren.

Koen De Reu legde uit waarom bepaalde voor de mens ziekteverwekkende *E. coli* bacteriën zoals EHEC dermate moeilijk te detecteren zijn in levensmiddelen. Een uitdaging moeilijker dan "Waar is Wally", maar grote stappen in de goede richting zijn gelukkig reeds gezet.

Tijdens de algemene discussie volgde een poll over de nieuwigheden in het subsidielandschap. Een belangrijke pijler worden de innovatieve bedrijfsnetwerken. Een overtuigd positief signaal (80%) werd gegeven door de vleessector om daarin mee te stappen. Qua uitdagingen voor de toekomst werd het verfraaien van het imago op één geplaatst (32%), maar verder wil men ook werken aan het verhogen van de rendabiliteit (24%), het aansnijden van nieuwe (buitenlandse) afzetmarkten (24%) en het verbeteren van de duurzaamheid (16%) van de sector. Daar sluit naadloos bij aan dat 85% overtuigd is dat de onberispelijke kwaliteit en veiligheid van onze Vlaamse/Belgische vleesproducten een troef is die meer uitgespeeld moet worden bij export.

Via deze contactdag en tal van andere initiatieven onderhoudt ILVO haar contact met de sector en streeft zij naar hoogwaardig praktijkgericht onderzoek. Dit evenement zal ook in de toekomst tweejaarlijks georganiseerd worden om een optimale samenwerking te verwezenlijken.

Contact: geert.vanroyen@ilvo.vlaanderen.be