

ILVO contactdag Zuivel

17 november 2016, 12u30

Zaal Mercator, ILVO, Brusselsesteenweg 370, Melle

12:30 Broodjeslunch

13:30 Welkom in de eenheid Technologie & Voeding van ILVO. Lieve Herman (afdelingshoofd)

13:45 Verwijderen van Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis (MAP) uit de biestmelk: gunstig voor de volksgezondheid?



Marijke Verhegghe

Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis of kortweg MAP veroorzaakt bij herkauwers paratuberculose, een besmettelijke en ongeneeslijke darminfectie met serieuze economische gevolgen voor de veehouder. Recent zijn er vermoedens dat deze bacterie ook een rol speelt bij een aantal humane ziektes. Kunnen we door decontamineren van de biestmelk het risico voor de volksgezondheid verminderen?

14:10 Controle en complexiteit van biofilmvorming in de productieomgeving



Koen De Reu

Het vermogen van micro-organismen om zich op een oppervlak vast te zetten en zodoende een biofilm te vormen zorgt in de voedingsindustrie voor de nodige problemen. Vaak zijn die biofilmen moeilijk of niet te verwijderen door normale reinigings- en desinfectieprocedures. Meer inzicht verwerven in de aanwezigheid, vorming, mechanismen, verwijdering en voorkomen van biofilmen in de voedingsindustrie vormt dan ook een uitdaging.

14:40 Snelle bepaling van de hitte-resistente bederfenzymen in rauwe melk: een boeiende uitdaging!



Els Van Coillie

Bij gekoelde bewaring van rauwe melk wordt de groei bevorderd van koudetolerante bacteriën, die aanleiding kunnen geven tot de vorming van hiteresistente enzymen. Deze kunnen oorzaak zijn van bederf van UHT-behandelde melk en zuivelproducten. Een snelle methode voor de bepaling van de hiteresistente enzymatische activiteit zal de producent in staat stellen om het melkverwerkingstraject aan te passen. De heterogeniteit van deze enzymen alsmede de lage concentraties in de rauwe melk maken dat dit geen eenvoudige opdracht is.

15:00 – 15:30 Koffie pauze

15:30 Proces- en speciesauthenticiteit van zuivelproducten



Jan De Block

Werden zuivelproducten bereid zoals we denken dat ze bereid werden en zijn ze samengesteld zoals we denken dat ze zijn samengesteld? Met een aantal voorbeelden (melk, kaas, melkpoeder, wei,...) wordt aangetoond hoe de goede reputatie van zuivelproducten kan gegarandeerd worden.

16:00 Etikettering: Wat moet vermeld worden en hoe kan je het bepalen?



Katleen Coudijzer

Wat moet verplicht op het etiket staan? Hoe kunnen we als Food Pilot daarbij helpen?

16:15 'Design Of Experiments' (DOE): Een optimale onderzoeks-set-up met een minimaal aantal testen voor een maximale output



Domien De Paepe

In de Food Pilot worden vele onderzoeksvragen rond productontwikkeling en procesoptimalisatie experimenteel onderzocht. 'DOE' is een statistische ontwerpmethode en een efficiënte manier van werken om experimenten met meerdere variabelen op te stellen. We leggen de theorie uit en tonen enkele voorbeelden hoe 'DOE' erin slaagt om interacties tussen variabelen te bepalen, alsook hun optimale combinatie en bovendien het aantal experimenten te beperken.

16:30 Slotwoord

Afsluitende drink en rondleidingen in de Food Pilot