

FOODINNOTECH PROJECT: Over nieuwe technologie en aangepaste, evenwichtige voeding.



Dit EFRO project wil innovatieve technologieën en hun toepassingen demonstreren en bedrijven begeleiden tot implementatie. De focus ligt op energie-efficiënte en rendabele productie en eindproducten van hoge kwaliteit (nutritioneel, smaak, textuur). Speciale aandacht gaat naar voeding aangepast aan individuele behoeften of doelgroepen. Dit vereist technologische innovaties. Hiertoe bouwt de Food Pilot een nieuwe piloothal, installeert ze nieuwe procestechologieën en nodigt ze heel wat voedings- en technologiebedrijven uit.

Aangepaste, evenwichtige voeding

Aangepaste voeding voor doelgroepen vereist dat bedrijven andere of nieuwe procestechnieken moeten introduceren in hun fabriek, bijvoorbeeld voor emulgeren, drogen of textureren. Denk maar aan de innovatieve droogtechnologieën, die een beter behoud van nutritionele waarde, kleur en smaak opleveren. Deze voedzame en smaakvolle gedroogde ingrediënten kunnen de basis vormen van een evenwichtige voeding voor ouderen, sporters en andere doelgroepen. Vaak zijn dergelijke technologische innovaties echter nog niet wijd verspreid of zijn ze zelfs nog in ontwikkeling, en dat is een hindernis bij de ontwikkeling en vermarkting van gepersonaliseerde voeding.

Piloothallen met processingapparatuur

Daarom zal dit project zowel bestaande technologie als technologie in ontwikkeling promoten. Binnen het projectbudget zal er daartoe een nieuwe piloothal gebouwd worden, waar state-of-the-art technologie zal geïnstalleerd worden om bedrijven te ondersteunen in hun productontwikkeling. Er wordt er ook voorzien in een flexibele demo-ruimte om nieuwere technologieën verder te onderzoeken en te demonstreren (piloot voor de toekomst). Dergelijke demonstraties van innovatieve technologieën en hun toepassingen zullen de sleutel vormen van dit project. Twee concrete demonstraties betreffen bijvoorbeeld droogtechnologie en sausbereidingstechnieken. Implementatie in de voedingsindustrie zal gestimuleerd worden door een toelichting die zowel theoretisch als praktisch is. Speciale aandacht gaat naar de textuur van het eindproduct, met de focus op aanpassen van de textuur voor mensen die moeilijk kunnen kauwen en slikken.

Project: FOODINNOTECH. EFRO Oproep 109 "Ondersteunen van de overdracht/verspreiding van technologieën met het oog op kennisvalorisatie en vermarkting". Binnen RIS3 – Vlaamse Slimme Specialisatiestrategie = Gespecialiseerde agro-food.