

Experimentele Food Pilot in Melle breidt aanzienlijk uit: 200 m² extra ruimte voor innovatie in de Vlaamse agrovoedingsindustrie

De Food Pilot van ILVO en Flanders' FOOD in Melle krijgt er bovenop de bestaande 1.800 m² fabrieksruimte nog eens 200 m² flexibele demoruimte bij. Dit betekent een gevoelige uitbreiding van de pilot testing capaciteit en de bijbehorende dienstverlening in de Food Pilot. Bovendien wordt ook het toestellenpark uitgebreid, onder meer met nieuwe emulgeertechnieken. Daarmee zijn quasi alle bereidingstechnieken voor emulsies zoals sauzen, zuivel en vleesproducten voortaan beschikbaar in het gamma van de pilootfabriek. Lieve Herman (ILVO): "Dankzij deze uitbreidingen kan de Food Pilot nog beter zijn rol spelen als living lab voor de Vlaamse agrovoedingsindustrie."

Inge Arents (Flanders' FOOD): "Voor Flanders' FOOD is het belangrijk om te blijven investeren in infrastructuur die past bij de nieuwste tendensen in productontwikkeling."

Nog meer Living Lab

De Food Pilot werd 7 jaar geleden officieel geopend door ILVO en Flanders' FOOD als pilootfabriek en analysecentrum voor de Vlaamse agrovoedingsindustrie. Bedrijven -groot en klein- kunnen er terecht voor advies en begeleiding op maat van hun innovatietraject, een breed scala aan labo-analyses en piloottesten op semi-industriële apparatuur. Het aantal bedrijven dat al een beroep deed op de hier aanwezige ILVO-expertise en op de apparaten is indrukwekkend. De hoeveelheid adviezen, begeleide tests en complexere innovatietrajecten blijft stijgen. Er was nood aan extra ruimte. Voor het groeiende eigen toestellenpark. Voor technologieaanbieders om nieuwigheden in demo voor te stellen. En voor voedingsbedrijven om die nieuwe apparatuur op semi-industriële schaal uit te testen. Lieve Herman (ILVO): "Door de opening van de nieuwe hal en de aankoop van de nieuwe toestellen zal de Food Pilot de komende jaren nog beter zijn rol kunnen spelen als living lab van de agrovoedingsindustrie."

Een flexibele demohal en meer emulgeertechnieken

Manager van de Food Pilot, Katleen Coudijzer (ILVO): "Regelmatig organiseren wij workshops voor voedingsbedrijven waarin nieuwe technologieën in detail worden toegelicht en gedemonstreerd. Hierbij komen onze eigen technologieën aan bod, maar ook die van toestelleveranciers. De nieuwe hal biedt potentieel om deze dienstverlening uit te breiden en verhoogt dus nog de toegang van de Vlaamse agrovoedingsindustrie tot de nieuwste processingtechnieken en innovaties."

De Food Pilot beschikt reeds over een ruim gamma (+- 50 stuks) aan semi-industriële verwerkingstoestellen maar vult dit nu verder aan met drie emulgeertechnieken: een 'high shear' vacuüm mixer, een colloïd molen en een M4E emulgeertoestel. Daarmee zijn quasi alle bereidingstechnieken voor emulsies zoals sauzen, zuivel en vleesproducten voortaan beschikbaar in het gamma van de pilootfabriek.

De keuze voor uitbreiding in emulgeertechnieken sluit mooi aan bij de focus van ILVO en Flanders' FOOD en de hele speerpuntcluster AgriFood op evenwichtige en lekkere voeding voor iedereen, ook

voor patiënten met specifieke voedingsbehoeften. Voor mensen met slik- en kauwproblemen bijvoorbeeld moeten dranken ingedikt worden en vaste voeding fijngemaakt worden, zonder in te boeten aan kleur, geur, smaak en textuur. Een hele uitdaging waarbij de keuze voor de juiste technieken een belangrijke rol speelt.

Inge Arents (Flanders' FOOD): "Voor Flanders' FOOD is het belangrijk om te blijven investeren in semi-industriële installaties, passend bij de nieuwste tendensen in productontwikkeling. De emulgeertoestellen zullen niet alleen nuttig zijn in het kader van de huidige uitdagingen, maar openen veel nieuwe mogelijkheden tot productinnovaties"

De sector getuigt tijdens de feestelijke opening van de nieuwe hal

- Vaast Vanoverschelde, Empro: "De Food Pilot heeft ons geholpen bij de uitbreiding van onze productieapparatuur en ons productengamma. We kregen toegang tot verschillende processingtechnieken om mee te experimenteren, wat ons geholpen heeft bij het maken van de juiste investeringskeuzes. Ook konden wij rekenen op de productiecapaciteit van de Food Pilot om teststalen te maken voor potentiële afnemers." Empro is een KMO die uit nevenstromen van kip eiwitten en vetten extraheert voor humane consumptie, diervoeding en cosmetica. Vandaag vinden hun producten de weg naar klanten binnen en buiten Europa.
- Eva Ba, Talina: "Wij zochten begeleiding bij de opschaling van ons productieproces en vonden dat bij de Food Pilot. Concreet hebben we piloottesten en houdbaarheidstesten gedaan die aantoonde welke conserveringstechniek voor ons product het meest geschikt is." Talina is een startend producent van een hibiscusdrank. Sinds augustus 2018 is het product verkrijgbaar in de winkelrekken.
- Johan Geeroms, Inex: "Na overname van het merk Bambix groeimelk en groeidrank hebben we samen met de Food Pilot gezocht naar een geschikte productielijn met specifieke mixingtechnologie, een nieuw en bijzonder efficiënt productieproces en vernieuwde recepten. De piloottesten in de Food Pilot bleken daarbij van onschatbare waarde." Inex is een grote producent van zuivelproducten. De productie van Bambix groeimelk en groeidrank (soja) werd intussen succesvol geïntegreerd in de eigen lijnen en de herintroductie van het merk op de Belgische markt is een succes.
- Yves Meersman, Parki's Kookatelier " wij verzamelen en verspreiden informatie over voeding voor mensen met slik- en kauwproblemen." Onder meer in de Food Pilot wordt gewerkt aan productontwikkeling van nutriënt-dense, smaakvolle voeding met een specifieke textuur.
- Thomas Cools, teler van grondwitloof ontwikkelde samen met KMO krokettenproducent Gastronello een witloofkroket. Witloofreststromen vormen de grondstof. "Piloottesten in de Food Pilot hebben geleerd welke tussenbewerkingen nodig zijn om witloofblaadjes om te zetten naar een halffabricaat dat verwerkbaar is in een kroket."
- Griet Daelmans, Karma Karma is een starter, producent van havermout cups. "Op het moment van opschaling, deden we een beroep op advies en laboanalyses om de houdbaarheid van het product te bepalen. Dat was cruciaal om de productie van grote hoeveelheden cups te kunnen starten."
- Lieve Lamberts, Citrique Belge is een grote onderneming, producent van citroenzuur en citraten. "In de Food Pilot experimenteerden we rond het valoriseren van onze reststromen."
- David De Coster, De Zuivelarij is een KMO kaasmakerij die in de Food Pilot begeleiding vond zowel voor de opstart en opbouw van de productinfrastructuur, het productieproces van de Berloumi en recent de nieuwe producten in het gamma zoals de ViVie en Anari.

Contact

Karen Verstraete, communicatie Food Pilot, karen.verstraete@ilvo.vlaanderen.be, 09 272 30 15



Europese Unie

**AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN**



**EFRO
EUROPEES FONDS
VOOR REGIONALE
ONTWIKKELING**