Succesvolle realisaties
van bedrijven

Aan de slag

in de Food Pilot!

Stel je vraag
aan de Food Pilot!

www.foodpilot.be

ILVO
Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek

FF FLANDERS' FOOD

Brochure uitgebracht met de steun van EFRO

Food Pilot
ILVO, Brusselsesteenweg 370, 9090, Melle
www.foodpilot.be
karen.verstraete@ilvo.vlaanderen.be
09 272 30 15

Ontdek enkele succesverhalen van de Food Pilot

We verzamelden enkele realisaties van bedrijven die mede met de hulp van de Food Pilot tot stand kwamen. Nieuwe voedingsproducten werden ontwikkeld en productieprocessen verbeterd. Laat jullie inspireren door deze innovaties!

> “Ik wil een voedingsproduct op de markt brengen. Maar, hóe moet ik het maken?”

Wat is Food Pilot?

De Food Pilot helpt bedrijven, labo’s en overheden met uitdagingen in de agrovoeding, zoals het verbeteren van voedingsproducten of productieprocessen. Via co-creatie worden oplossingen gerealiseerd aan de hand van piloottesten in de proeffabriek, analyses en advies.

De Food Pilot is een initiatief van ILVO en Flanders’ FOOD

Stel je vraag aan de Food Pilot!

ILVO
370

Stel je vraag
aan de Food Pilot!

Welke vragen zo al?

Ik wil mijn productie **opschalen**, welke **productietechnologie** heb ik nodig?

Wat is de **houdbaarheid** van mijn product? Kan ik die **verbeteren**?

Wat moet er op het **etiket** staan? Wat is de **nutritionele waarde** van mijn product?

Ik wil mijn **recept verbeteren**. Wat moet ik in orde brengen om te voldoen aan de voorschriften van het FAVV?

Welke **subsidies** zijn er?

...

Stel je vraag
aan de Food Pilot!

Hoe werken we?

- Stel je vraag aan de Food Pilot, we behandelen die confidentieel.
- We plannen een adviesgesprek, gratis en vrijblijvend. Hierin wordt de vraag geanalyseerd en advies verleend over de nodige stappen, over productieapparatuur, recepten en aandachtspunten
- Indien testen opportuun zijn (vb. proefproducties, houdbaarheidstests,...), wordt een gedetailleerde offerte opgemaakt.
- Talrijke subsidies kunnen benut worden.
- Na afloop van de testen wordt een factuur opgemaakt.
- Vervolgadvies en opvolging is mogelijk.

begeleiding

Gratis intake gesprek
Analyse probleemstelling
en eerste advies

Opvolging
Stapsgewijs richting
een oplossing

Confidentialiteit

80
voedingsdeskundigen

Waarom piloottesten in de proeffabriek?

piloottesten

op semi-industriële apparatuur

- Vleeslijn
- Saplijn
- Pasteurisatie- UHT-sterisilatielijnen
- Drooglijnen
- Extrusielijn
- Mengen en vermalen

en andere ...

- In de proeffabriek worden producties op semi-industriële schaal gesimuleerd, onder reële procescondities, maar met kleine batchgroottes van 5 tot 500 L of kg. Meer dan 50 verschillende toestellen om diverse eenheidsbewerkingen uit te voeren, zijn permanent ter beschikking.
- Piloottesten geven een antwoord over de haalbaarheid van productie, en over de meest optimale productietechnieken of -parameters.
- Testproducties worden uitgevoerd door de operatoren van de Food Pilot. Het bedrijf kijkt mee en kan in overleg bijsturen waar nodig.

www.foodpilot.be

Welke laboanalyses?

- Bij het op de markt brengen van een nieuw product, bepalen we voor veel bedrijven de voedingswaarde, houdbaarheid en allergenen, voor vermelding op hun etiket.
- Daarnaast voeren we in de Food Pilot sterk geavanceerde analyses uit voor het oplossen van complexere vraagstukken, zoals de beheersing van *Listeria*, *Salmonella* en andere voedingspathogenen, reiniging en desinfectie van de productiesite, geur- en smaakafwijking van voeding, detectie van residuen, GGO-bepaling enzovoort.
- Meer dan 80 analyses vallen onder accreditatie en een veelvoud gebeurt in geaccrediteerde omgeving. De ILVO laboratoria zijn BELAC geaccrediteerd volgens de norm ISO 17025.

>20.000
voedingsanalyses per jaar

>500
pilootteesten in de proeffabriek per jaar

>100
adviezen

>400
bedrijven per jaar

- **Bijna de helft van de bedrijven KMO**
- **De helft van de bedrijven buitenlands**
- **Ook kennisinstellingen**
- **Ook landbouwers**

laboanalyses

disciplines:

- Houdbaarheid
- Smaak- en geuronderzoek
- Allergenendetectie
- Reiniging en desinfectie
- Inhoudsstoffen bepaling
- Microbiologische, fysische, chemische kwaliteit
- Activiteiten voor kwaliteitsborging

ILVO
FOOD PILOT

KONINGS

Appelpulp,
een must voor je gezondheid

"We innoveren niet alleen in onze sappen, maar ook in de verwerking van onze reststromen zoals appelpulp. In de Food Pilot konden we tal van technologieën uittesten voor de verwerking van onze appelpulp."

Konings

BENEO

Functionele en voedzame ingrediënten van Beneo

Door gebruik te maken van rijstzetmeel kunnen we het gebruik van fosfaat in geïnjecteerde vleesproducten zoals kippenfilet verminderen en zelfs helemaal uitsluiten.

"In de Food Pilot konden we op semi-industriële schaal teststalen produceren voor onze potentiële klanten."

beneo
connecting nutrition and health

De Pekelcompagnie brengt **vreugde in een glazen pot**

Eerlijke en lokale groenten opgelegd in een bokaal.
"Met de Pekelcompanie wil ik het plezier van lekker eten delen met iedereen.
Daarom levert de Pekelcompanie vreugde in een glazen pot.
Alle recepten worden handmatig bereid met lokale, hoofdzakelijk biologisch gekweekte groenten."

> "Ik was op zoek naar een betrouwbare partner om de houdbaarheidsdatum van mijn producten te bepalen...
> ...zo kwam ik bijna automatisch bij de Food Pilot terecht."

Varkens- en rundveebedrijf, met eigen uitbenerij. Slagerij met vlees, charcuterie en bereide gerechten. Ook traiteur bij feesten.

Hoeveslagerij De Nil **daar bestel je vers vlees en je traiteur bij feesten**

Van zeer diverse producten uit de toonbank is de houdbaarheid in het labo bepaald.
Dankzij de Food Pilot kan de hoeveslagerij voor het ganse aanbod een correcte vervaldatum noteren op het etiket

CABOSSE NATURALS

Een nieuw hoofdstuk voor cacao is aangebroken dankzij Cabosse Naturals

Cabosse Naturals valoriseert de cacaovrucht in verschillende ingrediënten zoals cacao pulp, cacao sap, cacao vezel. Deze upcycle ingrediënten beantwoorden de verwachtingen van de huidige consument: heerlijk, nutritioneel en goed voor de planeet.

"Uit de cacaovrucht haalt Cabosse Naturals nu ook sap, pulp en vezel. Heerlijk, nutritioneel en duurzaam … De ingrediënten openen een nieuw terrein aan applicaties! Voor expertise in sappen konden ze terecht in de Food Pilot."

CABOSSE NATURALS

CALLAS CONFITURE

Haute Confiture Made in Belgium!

Callas Confiture staat voor verse confituur:
"Zonder een overdaad aan suiker krijgt de fruitsmaak zo weer de boventoon"
Het verhaal van Karen Depoorter en Callas Confiture is een blijvende zoektocht naar kwalitatieve ingrediënten, originele recepten en bijzondere smaakcreaties.

"In de Food Pilot werd de voedingswaarde bepaald voor op het etiket, en stelden we vragen over het steeds kunnen garanderen van een goede houdbaarheid."

CALLAS Confiture

INEX

Inex optimaliseert de Bambix **groeimelk en soja groeidrink**

Bambix groeimelk is de enige 100% Belgische groeimelk, volledig afgestemd op de Belgische voedingsaanbevelingen voor peuters en "zonder toegevoegde suikers".

"Recent deden we testen in de proeffabriek en het labo om deze vernieuwde Bambix groeimelk te ontwikkelen."

Stel je vraag aan de Food Pilot!

Fervena gefermenteerde cashewnoten als plantaardig alternatief voor kaas

Fervena maakt lekkere alternatieven voor kaas, volledig plantaardig en gebaseerd op gefermenteerde cashewnoten. Onze producten zijn biologisch en vrij van smaakstoffen en conserveringsmiddelen.

"Voor de opschaling van het recept kreeg ik begeleiding van de Food Pilot. Verschillende proefproducties en labo-analyses gaven de nodige antwoorden; ook bij het bepalen van de houdbaarheid van de producten."

EMPRO is een producent **van hoogwaardige eiwitten voor aquafeed/ petfood**

EMPRO EUROPE is een producent van hoogwaardige eiwitten en vetten voor aquafeed/ petfood. Het bedrijf extraheert en valoriseert deze eiwitten uit bijproducten van kippen. Dit wordt gerealiseerd met een gepatenteerd "state of the art" productieproces.

Proefproducties in de Food Pilot lieten toe:

- Andere **procestechnieken** te evalueren, met het oog op nieuwe investeringen.
- **Productontwikkeling**: Experimenteren met diverse kippengrondstoffen tot potentiële eindproducten.
- Productie van **teststalen** voor voederproeven van potentiële afnemers.

FUNDO

Fundo maakt echte bouillon en fond, met tijd en aandacht voor de beste smaak!

"In de Food Pilot hebben we het productieproces op kleine schaal uitgetest en geoptimaliseerd. Zo wisten we precies hoe we de bouillon en fond kunnen bereiden met zowel een lange houdbaarheid als een sublieme smaak."

"Wij maken bouillon precies op dezelfde manier als thuis. Dit met lokale groenten en botten, zonder toevoegingen van kleur- of smaakstoffen, en met weinig zout. Wat we jou bieden is tijd en gemak, en hetzelfde smaakvolle resultaat!"

JCG COOKING

Lancering van "Tartaat"
Een artisanale mengeling voor de beste steak tartaar

Tartaat is een artisanale basismengeling om steak tartaar te bereiden. Het bevat alle basisingrediënten zoals kappertjes, augurk, Worcestersaus, Tabasco, etc.
U hoeft enkel rundsvlees en een eidooier toe te voegen en uw steak tartaar is perfect op smaak!

"Labo-analyses en advies hebben mij geholpen in het bepalen en verbeteren van de houdbaarheid. Maar ik kreeg ook advies over het verhelpen van de snelle verkleuring van de gemaakte steak tartaar. Nu hebben we een goede oplossing hiervoor."

Charlie Wally Wow maakt duurzame notenpasta's en chocolade

En leert ons BEWUST te genieten

"Bij Charlie Wally Wow trachten we over de hele lijn rekening te houden met de impact van onze producten zodat we iedereen bewust kunnen laten genieten van onze chocolade en notenpasta's en werkelijk samen bijdragen aan een voedzame wereld."

"Dankzij de Food Pilot kregen we een beter inzicht in de werking van de individuele ingrediënten zodat we het recept kunnen aanpassen in functie van de gewenste textuur."

KarmaKarma lanceert havermout cup

"Ik ontwikkelde een cup, en die sloeg meteen aan. Maar om te kunnen overgaan tot grote productievolumes, was een nauwgezette houdbaarheidsbepaling cruciaal. Deze gefundeerde bepaling stelde mezelf gerust, maar opende vooral de deuren naar mijn afnemer."

KORTENBOSHOEVE

De Kortenboshoeve is bekend om haar **heerlijke hoeve-ijs**

Melkveebedrijf met verwerking van zuivelproducten op de eigen hoeve. Ze produceren hoeve-ijs, boter, karnemelk, melk, rijstpap, pudding, yoghurt en magere chocolademelk.

"In de Food Pilot kregen we advies over de etikettering van ons roomijs. Zo wisten we precies welke voedingswaarde te vermelden."

QUINETTE

Koekjes van Quinette

"It's super good because it's superfoods"

Koekjes van Quinette bevatten quinoa en chiazaad, beiden nutritioneel zeer rijke grondstoffen.
En ze zijn vrij van gluten.

"In de Food Pilot gingen we langs voor het analyseren van het recept."

Quinette

"Onze pickels zijn huisbereid met zelf geteelde vollegrondsgroenten."

Slegershof

Slegershof is een tuinbouwbedrijf **en bereidt zelf pickels op de hoeve**

Slegershof is een tuinbouwbedrijf van groenten en fruit in vollegrond. Ze verkopen volledig in korte keten.

"In de Food Pilot kregen we advies voor het verbeteren van het inmaakproces."

TALINA

Talina ontwikkelde **verfrissende hibiscusdrankjes**

Het bedrijf Talina startte in 2018. Met 'Bissap' brengen we een vleugje Senegal naar hier. Bissap wordt bereid met gedroogde hibiscusblaadjes.

Talina Hibiscus made

"Proefproducties en houdbaarheidstesten in de Food Pilot maakten duidelijk welke productieprocessen nodig waren."

"Oy" is een revolutionair verzorgingsproduct:

pakt zweetgeuren definitief aan

In de Food Pilot werd de pilootproductie getest om de opschaling naar grote volumes voor te bereiden. Dit voor de keuze van de mengvolgorde, mixer en afvulsysteem, voor het maken van testtubes om de stabiliteit verder op te volgen, en voor de evaluatie van viscositeit en pH in het labo.

"Het éérste en enige product op de markt dat werkt als een deodorant in de vorm van een zeep. Oy is géén douchegel, wel een zeep die je vóór het douchen aanbrengt en gedurende één minuut laat inwerken. Daarna spoel je de zeep af met water en je voelt je heerlijk verzorgd en zalig fris de hele dag door."

COOLS EN GASTRONELLO

Grondwitloofteler Cools en Gastronello ontwikkelen **witloofkroket**

"In de Food Pilot testen we verwerkingsprocessen, om van deze resten heerlijke kroketjes te maken."

Bij productie van kroppen voor de versmarkt, ontstaan resten, zoals losse witloofblaadjes en kroppen buiten formaat.

BERLOUMI

"Advies en proefproducties in de Food Pilot, hielpen me van hobbykok naar professionele productie"

Berloumi, de kaas die niet smelt

Kok David De Coster richtte 5 jaar geleden Berloumi op. Kaas die niet smelt, geïnspireerd op halloumi, en gebaseerd op lokale melk van 'Ber'-lare. Intussen is Berloumi uitgegroeid tot De Zuivelarij bvba.

dorst
COCKTAILS ON TAP

Heb je DORST? Ontdek de lekkerste **kant-en-klare cocktails van de tap!**

"Door met DORST te werken, kan je eenvoudig tot 8 keer sneller cocktails of mocktails voorzien, én verklein je de kans op het maken van fouten door (onervaren) personeel."

"Door in zee te gaan met de Food Pilot kregen we snel meer zicht op de houdbaarheid van ons product en welke zaken daar een invloed op kunnen uitoefenen."

VERBRUGGEN
PADDESTOELEN

Een gedegen alternatief voor vlees, met smaak, textuur en sappigheid in elke beet

"De steeltjes en bij momenten ook overschotten aan paddestoelen en oesterzwammen, vormen een reststroom in onze productie. Piloottesten en analyses hebben geleerd dat ze een goed ingrediënt vormen in een aantal nieuwe recepten voor slagers."

BEFFY GREEN

VERBRUGGEN
PADDESTOELEN

Dumplings van davai zijn plantaardig, bio...

en vooral SUPERLEKKER

De dumplings van Davai tonen dat de plantaardige keuken méér moet zijn dan de vleesvervangers van vandaag. Deze dumplings kan je bakken, koken, grillen en frituren, dus voor ieder wat wils.

Davai
delicious dumplings

"In de Food Pilot krijgen we advies over de bereiding en de bewaring, en de focus lag daarbij op het bekomen van een langere houdbaarheid."

DÉLINO

Steeds garant voor **de fijnste sauzen**

Familiebedrijf Délino is sterk in het ontwikkelen en produceren van de fijnste koude en warme sauzen, afgestemd voor bereidingen in slagerijen, traiteurzaken, horeca en voedingsindustrie.

"Voor de verkenning van nieuwe mixing systemen, volgden we een demoworkshop in de Food Pilot. Een professionele en aangename samenwerking liet toe dat in vertrouwen kennis werd gedeeld. Zo hielpen wij de Food Pilot met een robust mayonaise recept, en konden wij in de diepte de mixing technologie uittesten."

Stel je vraag
aan de Food Pilot!

Haverpasta met **lekker veel vezels**

Haverzemelen is een reststroom rijk aan nutriënten. Toch wordt het nagenoeg niet in onze voeding verwerkt. Zo gaat per 25 kg haver 10 kg aan haverzemelen verloren. Oatelli vond een manier om haverzemelen te verwerken in een heerlijke pasta. De Food Pilot ondersteunde deze ontwikkeling met vermaaltesten en een studie van de meest geschikte partikelgrootte.

Oatelli

ADD ESSENS

Koekjes met pit

Add Essens perst olie uit de pitjes van veenbessen, frambozen bosbessen en andere vruchten. Hun grondstof halen ze uit de reststromen van de sappenindustrie. Na de oliepersing blijven er nog interessante resten over zoals droog vruchtvlees, vruchtvelletjes en pithullen. Deze zijn minstens even gezond en smaakvol als het sap. In koekjes, zoals speculoos, gaven ze avast een fruitige en crunchy toets!

Add Essens
Nature Functionality

WILDERHOF

Heerlijk bessensap **in een zakje**

Teler Eric Janssen en het bedrijf Wilderhof telen en vermarkten aardbeien, bramen en frambozen. 20% van de bessen voldoen niet aan de kwaliteit voor de versmarkt.

> "In de Food Pilot hebben we op semi-industriële toestellen uitgetest hoe we de 20% resterende bessen kunnen verwerken tot een lekker sap. ...Voortaan maakt Wilderhof er lekker bessensap van!"

VAN GILS

Desserts om heerlijk en gezond van te genieten

Van Gils focust zich op onderscheidend en ambachtelijk vakmanschap in desserts met oog op vernieuwing en trends. Hierbij zorgen we jaarlijks voor tientallen themadesserts, ook met Stevia.
In de Food Pilot ondergingen we een reeks testen met een nieuw type homogenisator, dit om de meerwaarde van de technologie op onze producten te toetsen

Stel je vraag aan de Food Pilot!

ROUSSELOT

Zowel fundamentele kennisopbouw als het praktisch uitwerken van applicaties vindt Rousselot in de Food Pilot

Rousselot ontwikkelde de SiMoGel™, een gelatine met ongekende geleringssnelheid voor perfect gevormde 3D gelatine gommen en waarbij de traditionele 'smelt-in-mond'-textuur wordt behouden. Het is een hoogwaardige oplossing voor al wie succesvolle nieuwe concepten nastreeft in de markt van de confiserie. Deze 'Rousselot Functional Ingredients' innovatie is een nieuw elan voor de productie van "Functionele confiserie":

- Zetmeelvrij afvullen
- Record droogtijd
- Direct afvulbaar in blisterverpakking
- Aangename textuur
- Innovatieve 3D vormen

CLARYS FOOD

M4E **also 4U soon !**

Clarys Food commercialiseert Magnets 4 Emulsions, een innovatieve homogenisatietechniek voor klontervrije dispersies en stabielere olie-in-water emulsies op een brede waaier aan voedingsrecepten. In de Food Pilot is een nieuwe M4E pilootinstallatie te vinden.

Industriële implementaties zijn er reeds voor yoghurt, karnemelk, wafelblad, pannenkoeken, geëmulgeerde en gedikte sausen. Recent realiseerde Clarys Food succesvolle testen voor roomijs en sorbets in de Food Pilot.

BARRY CALLEBAUT

R&D werk op pilootschaal **een schakel in het succes**

Barry Callebaut Groep is een wereldwijde, toonaangevende fabrikant van hoogwaardige chocolade- en cacaoproducten, van de inkoop en verwerking van cacaobonen tot de productie van de fijnste chocolade, waaronder chocoladevullingen, decoraties en samengestelde producten.

BARRY CALLEBAUT

"Interessant aan de Food Pilot vinden we de diversiteit aan procestechnieken op pilootschaal, de flexibiliteit in planning, en de aangename klantenservice."

INVE

Vis- en garnaaldiëten,

steeds beter en efficiënter dankzij innovatieve ontwikkelingen

INVE Aquaculture werkt voortdurend aan nieuwe of verbeterde formules voor het optimaliseren van diëten voor vislarven en garnaallarven. Het testen van deze voeding op semi-industriële schaal is een belangrijke eerste stap in de ontwikkeling van nieuwe diëten/ producten die voldoen aan de noden van onze klanten in de aquacultuursector.

> “Testen op semi-industriële schaal zijn een belangrijke stap in elk ontwikkelingstraject.”

MIGINO

MIGINO

Volledig benutten van **het potentieel van noten en zaden**

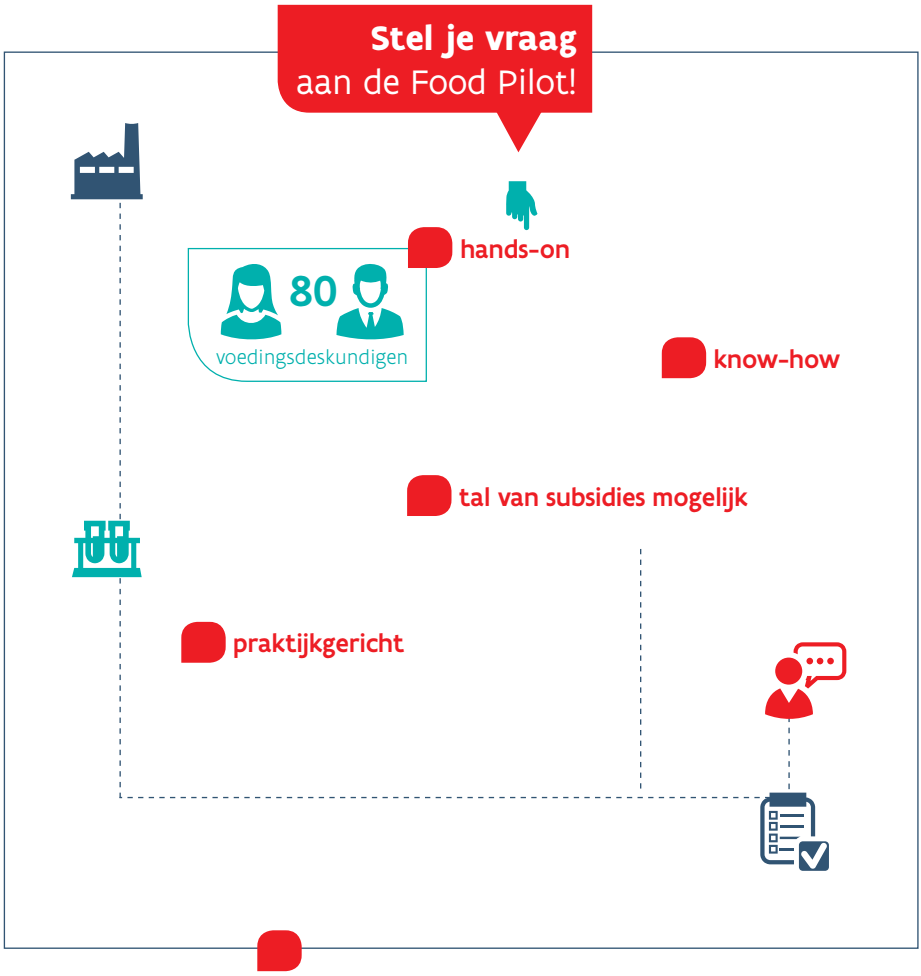
Krokante structuren - 100 % natuurlijk en enkel op basis van noten of zaden.

> “De Food Pilot ondersteunde ons ontwikkelingstraject enerzijds door hun technische kennis en analyse maar anderzijds ook als klankbord om verschillende opties af te checken.”

Al het goede van melk

Olympia optimaliseert uw culinaire creaties met Top Chef’s kookroom en een aangenaam, zoete gesuikerde room.
Daarnaast brengen wij unieke kant en klare softice producten van topkwaliteit op de markt.
Dankzij de hulp van Food Pilot kunnen wij heel wat testen en resultaten verwerken voor wij overgaan tot de uiteindelijke industriële test.

Olympia



Meer info of een gratis intake gesprek? Contacteer:

Food Pilot
ILVO • Brusselsesteenweg 370 • 9090 Melle, België
T +32 9 272 30 15
foodpilot@ilvo.vlaanderen.be

www.foodpilot.be

www.vlaanderen.be/pdpo
Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland"

Stel je vraag
aan de Food Pilot!

www.foodpilot.be