www.foodpilot.be

Overzicht labo analyses

Meer dan 80 analysemethoden onder accreditatie en een veelvoud in geaccrediteerde omgeving.

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. Bespreek confidentieel, gratis en vrijblijvend je vraag met de voedingsexperten. Aarzel niet en contacteer ons.
De Food Pilot is een samenwerking tussen ILVO en Flanders' FOOD.

Welke analyses ?

Bij het op de markt brengen van een nieuw product, kunnen bedrijven bij de Food Pilot terecht voor het bepalen van de voedingswaarde, houdbaarheid en allergenen voor vermelding op het etiket. Daarnaast beschikt ILVO over geavanceerde analysecapaciteiten en expertise voor het behandelen van complexere vraagstukken. Hiertoe behoren de beheersing van *Listeria, Salmonella* en andere voedselpathogenen, reiniging en desinfectie van de productiesite, geur- of smaakafwijkingen van voeding, detectie van residuen, GGO-bepaling, enz.

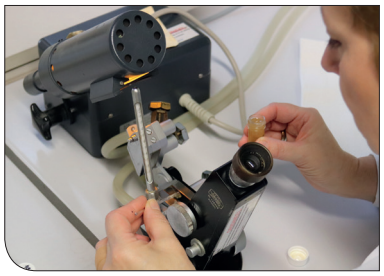
Geaccrediteerde analyses

Onze laboratoria zijn BELAC geaccrediteerd volgens de norm ISO 17025. Deze norm specifieert de eisen voor competentie inzake het uitvoeren van laboratoriumanalyses en het bekomen van correcte analyseresultaten. Ook een aantal van de ringonderzoeken die wij uitvoeren zijn ISO 17043 geaccrediteerd.
Al onze geaccrediteerde activiteiten zijn eveneens ISO 14001 milieu gecertificeerd.

Hoe gaan we te werk?

Na een verkennend gesprek en op basis van uw specifieke vraag, recept, monster, ontvangt u een gedetailleerde offerte met meer uitleg omtrent analysemogelijkheden, prijzen en termijnen. Bij akkoord worden de analyses ingepland. Praktische afspraken worden gemaakt met de laboverantwoordelijken: hun contactgegevens vindt u in deze flyer. Voor meer uitgebreide informatie kan u ook terecht op www.foodpilot.be onder 'Laboanalyses'.

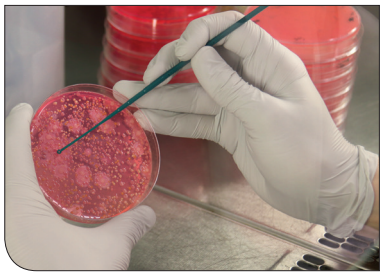
SAMENSTELLING EN AUTHENTICITEIT



Contact:
barbara.duquenne@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 50
hadewig.werbrouck@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 18
honing
wim.reybroeck@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 11

- Bepaling van water (DS), vet, eiwit en andere bestanddelen (suikers, vetzuren, zout, mineralen, ...)
- Bepaling van lactose in lactosevrije en –arme voedingsproducten
- Meten van verhittingsparameters (HMF, furosine, ...) en enzymactiviteit (lipolyse, proteolyse, diastase, invertase, ...)
- Optimalisatie receptuur

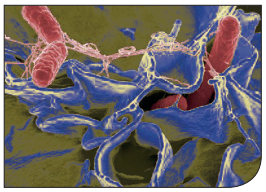
MICROBIOLOGISCHE KWALITEIT EN VOEDSELVEILIGHEID



Contact:
koen.dereu@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 43

Analyses voor de bepaling van:
- Hygiëne-indicatoren
- Microbiologische indicatoren voor bederf
- ziekteverwekkende en toxineproducerende bacteriën (voedselpathogenen)

Top 4 voedselpathogenen
Campylobacter jejuni/coli,
Listeria monocytogenes,
Salmonella spp.
shigatoxine producerende
E. coli (STEC)

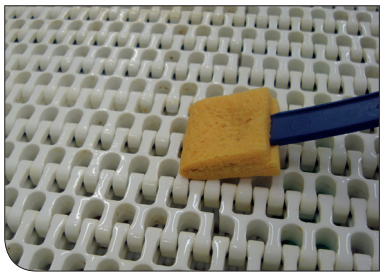


HOUDBAARHEID

Contact:
els.vancoillie@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 28

- Ondersteuning bij de bepaling van de houdbaarheidstermijn van voedingsproducten en eventuele verlenging van de houdbaarheid
- Opvolging van microbiologische, (bio)chemische, fysische en sensorische kwaliteit
- Challengetesten met isolaten van voedselpathogenen of bederforganismen uit de praktijk

REINIGING EN DESINFECTIE



Swab bemonstering van transportband

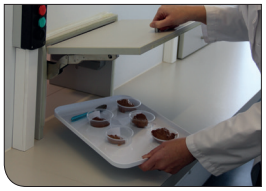
Contact:
koen.dereu@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 43
wim.reybroeck@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 11

- Optimalisatie van reiniging- en desinfectieprocedure ter plaatse (meten van microbiële belasting en formuleren richtlijnen)
- Efficiëntiebepaling van reiniging- en desinfectiemiddelen in labo-, piloot- en praktijkomstandigheden

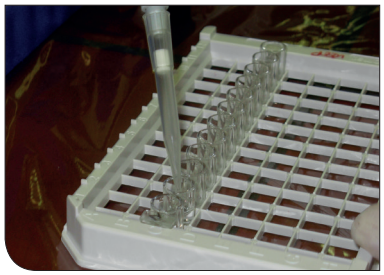
SMAAK EN AROMA

Contact:
Smaaklabo
barbara.duquenne@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 50
GC-MC (-O)
christof.vanpoucke@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 64

- Smaaklabo met getrainde proevers voor testen van geur, smaak, mondgevoel en textuur via beschrijvende, vergelijkende of verschiltesten
- Chemische geuranalyses met behulp van gaschromatografie-massaspectrometrie(-olfactometrie) (GC-MS(-O)) voor identificatie van verschillende aromacomponenten en inzicht in smaakopbouw en smaakafwijkingen



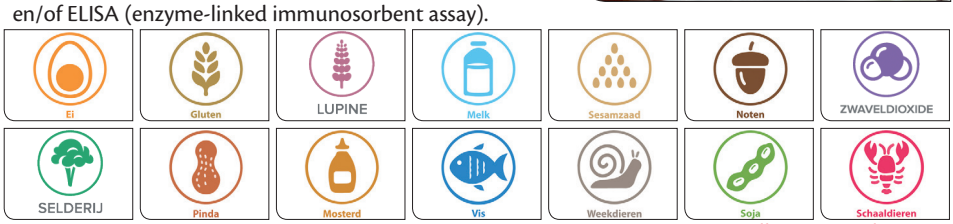
ALLERGENEN EN (SPECIES) AUTHENTICITEIT



Contact:
isabel.taverniers@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 28 41

- Detectie en semi-kwantitatieve bepaling van voedsel-allergenen
- Kwalitatieve bepaling van planten-species / species-authenticiteit van voeding

Op diverse matrices, met PCR (polymerase ketting reactie) en/of ELISA (enzyme-linked immunosorbent assay).



allergenen etikettering

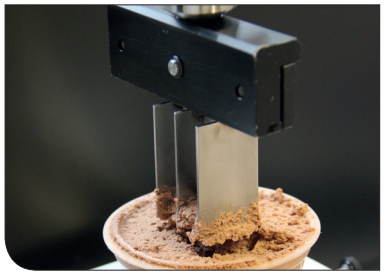
GGO'S

Contact:
isabel.taverniers@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 28 41

- "1e lijn GGO screening": aanwezigheid van alle in de EU toegelaten en in de pijplijn zijnde ("low level presence") GGO events
- Soort/type bepaling: identificatie van GGO events
- Kwantitatieve bepaling van de geïdentificeerde GGO events

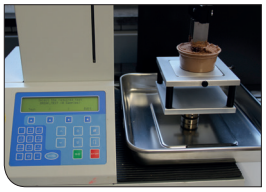
Op diverse matrices (vaste grondstoffen en afgeleide, bewerkte en verwerkte producten), via real-time PCR.

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN



Contact:
barbara.duquenne@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 50

- Deeltjesgrootteverdeling (Laserdiffractie)
- Reologische eigenschappen en viscositeit (Reometer)
- Fysische stabiliteit (Turbiscan)
- Hardheid/textuur/TPA (Textuurmeter)
- Densiteit, pH en zuurtegraad
- Wateractiviteit
- Hittestabiliteit
- Kleur (Spectrofotometer)
- Denaturatie- en kristallisatiegraad, warmtecapaciteit (DSC)



CHEMISCHE VOEDSELVEILIGHEID

Contact:
wim.reybroeck@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 11
sigrid.ooghe@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 12
katrien.broekaert@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 28 19
els.daeseleire@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 28 19
ilse.becue@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 24

Screeningslaboratorium

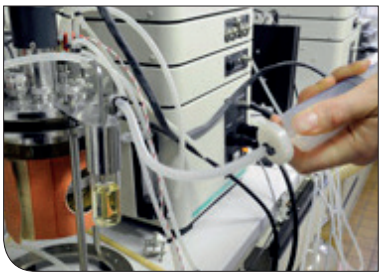
- Detectie van residuen van antibiotica en chemotherapeutica, door middel van microbiologische, immunologische en receptortesten
- Validatie van commerciële screeningstesten voor het opsporen van antibioticaresiduen of aflatoxine M1

Chromatografisch laboratorium

- Detectie van residuen van diergeneesmiddelen en contaminanten, met LC-MS/MS en HPLC-fluorescentie

IN VITRO SCREENING EN GASTRO-INTESTINALE SIMULATIES

Contact:
geertrui.rasschaert@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 89



Bepalen van antibacteriële activiteit (MIC, MBC*) van componenten of organismen

- *In vitro*: plaatmethode of well-plaat
- Via gastro-intestinale simulaties: in fermentor vat dat maag-darm stelsel van mens of dier simuleert

**MIC: Minimale Inhibitorische Concentratie*
**MBC: Minimale Bactericide Concentratie*

ACTIVITEITEN VOOR KWALITEITSBORGING

Contact:
hadewig.werbrouck@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 18
sigrid.ooghe@ilvo.vlaanderen.be
T +32 9 272 30 12

Organisatie van ringonderzoeken
(interlaboratoriumstudies)

- Fysisch-chemische, microbiologische en antibiotica analyses
- Grotendeels onder ISO 17043 accreditatie
- Voornamelijk gericht op rauwe melk

Aanmaak van kalibratiereeksen om de ijklijn van IR toestellen te kalibreren

- Voor bepaling vet, eiwit en droge stof
- Op afgeroomde melk, condensmelk, harde kaas, rauwe melk en room

Aanmaak van controlemonsters

- Antibiotica standaarden in melk
- Samenstellingsparameters in melk en room

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

Wie zijn we?

De Food Pilot is ingebed in het onderzoeksinstituut ILVO (Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek) en loopt in samenwerking met Flanders' FOOD. Maak kennis met onze voedingsexperten.

ILVO · FF FLANDERS' FOOD · www.foodpilot.be · FOOD PILOT · AGENTSCHAP INNOVEREN & ONDERNEMEN · EFRO EUROPEES FONDS VOOR REGIONALE ONTWIKKELING