



5 december 2017, 9u-13u

ILVO, Brusselsesteenweg 370, Melle

[MEER INFO](#)

[INSCHRIJVEN](#)

9:00 Ontvangst met koffie

9:30 **Strategische initiatieven in de plantaardige productie: Voorstelling van het ILVO-onderzoeksprogramma** – Joris Relaes

9:45 **Kwaliteit sturen vanuit gewaskennis** – Gerda Cnops

De teeltwijze en cultivar spelen een belangrijke rol in de eindkwaliteit van het gewas. Deze kwaliteit is op zijn beurt bepalend voor toepassingsmogelijkheden van het product. De lezing legt focus op onder andere quinoa, soja en cichorei.

10:00 **Zaden als oliebron** – Hilde Muylle

Zaden zijn een belangrijke bron van olie, op zijn beurt rijk aan onverzadigde vetzuren. Deze oliën vinden toepassingen in food en non-food. We nemen koolzaad, deder, hennep en goudsbloem onder de loep. Wat is daarnaast de invloed van genotype, bodem en bemesting op de kwaliteit en samenstelling van de plantaardige olie?

10:15 **Valorisatie van witloofwortelen en andere plantaardige reststromen** – Bart Van Droogenbroeck

Witloofwortelen zijn een bijproduct in de productie van witloof. Momenteel beperkt de toepassing van deze geforceerde wortelen zich tot het gebruik als veevoeder. Onderzoek toont echter aan dat deze wortelen interessante inhoudsstoffen bevatten. Dit biedt nieuwe perspectieven.

10:30 **Hoe kunnen sensoren ingezet worden om de kwaliteit van de gewaistoestand in kaart te brengen** – Koen Mertens

Met het iSense project zet ILVO in op het potentieel van innovatieve sensoren. Deze kunnen (vanop een drone platform) gebruikt worden om allerhande vormen van stress, vb. ziekte of droogte bij aardappelen en groenten vroegtijdig op te sporen en op een objectieve manier te evalueren en te interpreteren om te komen tot gepaste acties

10:45 **Koffiepauze**

11:15 **Toxines van schimmels in groenten en fruit** – Els Van Pamel

Schimmels op groenten en fruit kunnen zowel vóór, tijdens als na de oogst voor problemen zorgen. Naast bederf- en oogstverliezen kunnen sommige schimmels ook toxische stoffen produceren, mycotoxines genaamd. Wat betekenen deze in het kader van voedselveiligheid, hoe kan men deze bepalen, welke invloed heeft klimaatsverandering, ...

11:30 **Groente en fruit in de voeding voor mensen met kauw- en slikproblemen en/of neurodegeneratieve aandoeningen** – Geertrui Vlaemynck

Groente en fruit spelen een belangrijke rol in een evenwichtige voeding. Bij mensen met kauw- en slikproblemen wordt het evenwel moeilijker om bepaalde groente en fruit te consumeren. Een studie is lopende om, bij voorkeur vanuit nevenstromen of bijproducten, aangepaste groente- en fruitproducten te ontwikkelen volgens de IDDSI consistentie schaal.

11:45 **Wat kan de Food Pilot voor u doen?** – Katleen Coudijzer

Tot slot wordt een overzicht gegeven van de processing mogelijkheden van de Food Pilot voor de verwerking van aardappelen, groenten en fruit en bijhorende analyses ervan

12:00 **Slot**

12:30 **Lunch**

13:00 **Rondleiding Food Pilot + aansluitende studienamiddag van Flanders' FOOD** ([meer info](#))

Contact:

Nathalie Bernaert
nathalie.bernaert@ilvo.vlaanderen.be
09/272 30 61