



‘smaak’

Sensorische kennis van een product,
een stap dichterbij innovatie

smaak



Flanders' FOOD



FoodGate

Smaak = TIS Project



- TIS = Thematische Innovatiestimulering
- Oktober 2008 - Oktober 2010
- Uitvoering door Flanders' FOOD
 - Projectverantwoordelijken
 - Charlotte Boone
 - Katie Van den Bulck
- Partner van FoodGate (www.foodgate.be)

smaak



Flanders' FOOD



FoodGate

Doelstelling project



- Voedingsbedrijven aanzetten tot meer innovatie door het aanrijken van gerichte kennis over ‘smaak’
- Netwerking: samenbrengen van voedingsbedrijven en ingrediëntenleveranciers, kennisinstellingen en allerhande instanties die bezig zijn met ‘Smaak’

smaak



Flanders' FOOD



FoodGate

Aanpak project



- Kennisverspreiding & valorisatie
 - Seminars
 - Workshops en opleidingen
 - Individueel advies (vraag@flandersfood.com)
 - Publicaties
 - Science and Technology Watch
 - Literatuurstudies, Synthesedocumenten
- Kennisontwikkeling
 - Opstarten van vraaggedreven onderzoeksprojecten
 - In samenwerking met kenniscentra

smaak



Flanders' FOOD



FoodGate

Doelgroep project



- De Vlaamse voedingsindustrie
 - Producenten van consumentengoederen
 - Ingrediëntenleveranciers
 - Distributeurs
 - Innovatiecentra
- De activiteiten zijn toegankelijk voor iedereen
 - korting voor Flanders' FOOD leden
- Gratis adviesverlening voor Flanders' FOOD leden

smaak



Flanders' FOOD



FoodGate

Thema's project



- Wat wordt verstaan onder “smaak”
 - Sensorische eigenschappen van een product
 - Rol en samenhang van de 5 zintuigen
 - Biologische werking van smaakbeleving
 - Perceptie & psychologische interpretatie

smaak



Flanders' FOOD



FoodGate

Thema's project



- Sensorische analyse
 - Gefundeerde proefopzet: Best practice
 - Soorten panels
 - Soorten testen & Data-analyse
 - In welke situatie gebruiken we een bepaalde test?

smaak



Flanders' FOOD



FoodGate

Thema's project



- Instrumentele analysetechnieken
 - Aroma-analyses: welke technieken zijn er?
 - Textuuranalyse: welke technieken zijn er?
 - Nieuwigheden in sensorische analysetechnieken: Elektronische neuzen en tongen, biosensoren
 - In welke situatie geeft een bepaalde instrumentele analyse een meerwaarde voor sensorische evaluatie?

smaak



Flanders' FOOD



FoodGate

Thema's project



- Inspelen op “smaak”
 - Inspelen op ingrediënten om smaak en textuur te beïnvloeden
 - Invloed van verschillende procesvariabelen en bewaring op smaak en textuur
 - Inspelen op vorm, kleur, ...
 - Maskeren en tegengaan van off-flavours

smaak



Flanders' FOOD



FoodGate

Thema's project



- Trends in “smaak”, Innovaties en consumenten-gedragingen
 - Geografische en culturele verschillen tussen consumentengroepen
 - Moleculaire gastronomie & Food pairing
 - Micro-encapsulatie van smaakcomponenten

smaak



Flanders' FOOD



FoodGate

Focus project



- Afhankelijk van de noden van de voedingsindustrie
- Prioritaire onderwerpen worden bepaald aan de hand van:
 - Stuurgroep
 - Vragenlijsten

smaak



Flanders' FOOD



FoodGate

Komende activiteiten



- Seminarie 'De smaak nader bekeken: Smaak maken!'
 - 24 november 2009 – Affligem
 - 'Smaak', uitgevoerd door Flanders' FOOD ism SENSTECH
- Opleiding 'Statistiek in Sensoriek'
 - 08 december 2009 – Groot-Bijgaarden
 - 'Smaak', uitgevoerd door Flanders' FOOD ism KULeuven (MeBioS), PCG, VCBT en Puratos

smaak



Flanders' FOOD



FoodGate

Meer informatie?



- Flanders' FOOD / 'Smaak' stand
- www.flandersfood-smaak.be
- www.flandersfood.com

smaak



Flanders' FOOD



FoodGate