

KANT-EN-KLAARGERECHTEN

LEKKER EN GEZOND ?



Vrijdag
9 september 2016

8.45u – 16.45u

Locatie

KU Leuven
 Thermotechnisch Instituut
 Kasteelpark Arenberg 41
 3001 Heverlee
 België

Contact en info

Guy Temmerman
 Symposiumvoorzitter
guy.b.temmerman@skynet.be

Routebeschrijving

zie website <http://voeding.kvcv.be>

Registratie via website

<http://voeding.kvcv.be>
 voor 31 augustus 2016

Deelnameprijs

Leden KVCV en VBVD: €145
 Niet-leden: €180

Uw adresgegevens worden opgenomen in ons adressenbestand. Overeenkomstig de wet van 8 december 1992 hebt u recht op inzage en verbetering van de door ons bewaarde gegevens. Het is niet mogelijk uw inschrijving te annuleren. Wel kan uw plaats door een vervanger ingenomen worden.

In de media was er in april 2015 nogal wat heibel omwille van ongunstige commentaar op kant-en-klaargerechten: de industrie van kant-en-klaargerechten belooft veel maar de kwaliteit laat soms te wensen over, zeker wat de sensorische eigenschappen betreft.

Dit leek voor de KVCV-sectie voeding de ideale aanleiding om aan kant-en-klaargerechten een symposium te wijden en na te gaan of deze beweringen kloppen: zijn kant-en-klaargerechten lekker en gezond?

8.45	Onthaal en koffie
9.15	Verwelcoming en inleiding Guy Temmerman, ere-adviseur-generaal FAVV
9.30	Van koksgerecht naar industrieel kant-en-klaargerecht Guy De Vos, Culinor Convenience Cuisine
10.15	Evolutie van ingrediënten en additieven voor kant- en klaargerechten: perspectief van een producent. Geert Maesmans, Cargill
11.00	Koffie en thee
11.30	Microbiologische aspecten van kant-en-klaargerechten Prof. dr. ir. Frank Devlieghere, Food2Know-Universiteit Gent
12.15	Lunch
13.45	Intelligente verpakkingen voor kant-en-klaargerechten Prof. dr. ir. Peter Ragaert, Universiteit Gent; Pack4Food vzw
14.25	Nutritionele aspecten van kant-en-klaargerechten Prof. dr. ir. Christophe Matthys, Competentie Centrum Klinische Voeding, KU Leuven / UZ Leuven
15.05	NUBEL als informatiebron voor kant-en-klaargerechten Carine Seeuws, NUBEL
15.15	Koffie en thee
15.45	Sensorische kwaliteit en consumentenappreciatie van kant-en-klaargerechten Dr. Inge Dirinck, SENSTECH (Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen)
16.25	Afsluiting van het symposium Guy Temmerman, ere-adviseur-generaal FAVV