



Dikke tien voor vrieshuis in Engeland

In het Engelse Wakefield realiseerde KIM Nederland voor B-Built een groot vrieshuis met ruim 325.000 m³ inhoud. ISOVAST voerde de beproeving op luchtdichtheid uit, inclusief een thermografische inspectie van de gehele schil. Er werd niet één lekkage of thermisch gebrek gevonden. Ook de luchtdichtheid werd beoordeeld als de beste in zijn soort ooit gemeten. Een tien met een griffel dus voor de bouwers.



NVWA kan harder ingrijpen

Hogere boetes, bedrijfsstillegging of schorsingen bij overtredingen en openbaarmaking van inspectiegegevens met naam en toenaam. Dat staat bedrijven in de voedselketen te wachten als gevolg van een verstevigde aanpak door de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). Staatssecretaris Dijkema van EZ en minister Schippers van VWS werken aan een nieuw beleid waarmee de NVWA op alle werkvelden hard en effectief kan ingrijpen. „Het is niet acceptabel dat bedrijven over langere tijd niet aan de regels voldoen en dan weggelaten met zeven waarschuwingen”, zegt minister Schippers. „Boetes, schorsingen, sluitingen en eventueel ook een strafrechtelijke aanpak horen daarbij als bedrijven de voedselveiligheid of de volksgezondheid aan hun laars lappen.”

Nieuwe filetamericaïjn lijn voor DEEN

Onlangs heeft de centrale slagerij van DEEN supermarkten een compleet nieuwe Tramper seallijn in gebruik genomen voor het verpakken van filet americain. Deze Tramper verpakingslijn is zo ontwikkeld, dat dit product met of zonder uienstrooisel verpakt kan worden. De schaal wordt gevuld tijdens transport, wat mogelijk is door de precisie van het servogestuurde Tramper walkingbeam transportsysteem. Hierna worden er een topseal en een deksel aangebracht en worden de producten gelabeld door middel van een Espera etiketteermachine. Ook heeft DEEN geïnvesteerd in een Handtmann pomp en een Verbufa 2-wegsvulsysteem, waarmee 2 schalen gelijktijdig worden afgevuld. Het uienstrooisel op de filet americain wordt gevuld door een 2-kops lineaire afweger.

Welke projecten gaan verder?

Op basis van bedrijfssteun door o.a. de participatie van tenminste 5 bedrijven, kunnen de volgende 7 voorstellen verder naar de volgende fase in de oproep 2015 voor de projecten van Flanders' FOOD.

CLEANSURFACE Beïnvloeding van het kleefgedrag van rvs door chemische en fysische oppervlaktebehandeling voor preventieve of curatieve behandeling van fouling en biofilms.

EXTENDLIFE Invloed van processing- en bewaringscondities op de functionaliteit en de sensoriek van natuurlijke anti-oxidatieve en antimicrobiële producten gebruikt voor chemische en microbiële houdbaarheid van levensmiddelen.

HIGHJUICE Optimale productie van een plantaardig sap met minimale impact op de kwaliteit.

SAFEMEAT Strategieën voor het beheersen van pathogenen en gebruik van indicatorkiemen in de vleesketen.

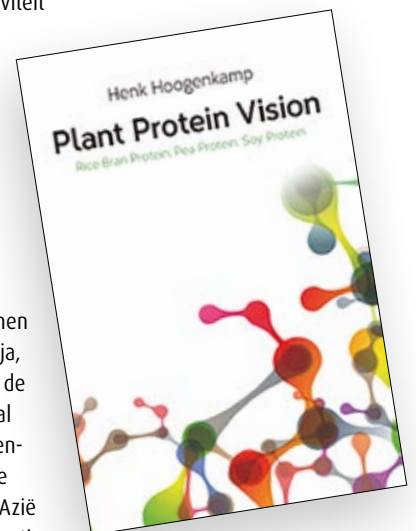
OPTIDRYBEEF Veilige en kwalitatieve droge rijping van rundvlees.

OPTIVEG Optimaal kwaliteitsbehoud van vers versneden groenten onder fluctuerende temperatuur en O₂-condities.

PROMILK Ontwikkeling en toepassing van een snelle methode voor de kwantificatie van de thermoresistente bacteriële proteolytische activiteit in melk in het kader van houdbaarheidsvoorspelling en exportscenario's.

Meer info over de oproep 2015 is te vinden op www.flandersfood.com/projectoproep/oproep-2015.

Voor verdere vragen kan u contact opnemen met Stefan Coghe, R&D-manager Flanders' FOOD.



ACTUEEL NIEUWS OOK NAAR WWW.MEAT-CO.NL

Nieuwe aandeelhouders Plukon

De aandelen van Plukon Food Group komen in handen van een consortium van vijf aandeelhouders, te weten: Agrifirm, investeringsmaatschappij Gilde, De Heus, de Duitse EW Group (eigenaar van pluimveefokbedrijven Aviagen en Lohmann) en het management van Plukon. Geen van de aandeelhouders krijgt een controlerend belang in Plukon. Het belang van het management van Plukon blijft met 25 procent onveranderd. Bij Plukon Food Group zijn 4.000 mensen werkzaam. De grootste Nederlandse verwerker van pluimveevlees had in 2014 een omzet van € 1,35 miljard. Plukon heeft 13 bedrijfslocaties: 5 in Nederland, 5 in Duitsland en 3 in België.

Plant Protein Vision

Onze columnist Henk Hoogenkamp diept in zijn nieuwe boek Plant Protein Vision de mogelijkheden uit om dierlijk eiwit te ondersteunen met nutritionele planteiwitten om daarmee de productie van voeding significant te verhogen. Eiwitbronnen, geëxtraheerd uit o.m. soja, erwten, rijst, aardappelen, maïs en zelfs fruit, kunnen verbluffend gemakkelijk ingezet worden om meer evenwicht te creëren tussen de consumptie van dier- en planteiwit via processen als het structureren van vleesanalogue of hybride, hoogwaardige, duurzame en vooral lekkere voeding. Zijn het donkere wolken of nieuwe mogelijkheden voor de innovatieve vleesindustrie onderweg naar 2050? Doemdenken over dreigende voedseltekorten wordt breed uitgedragen door officiële instanties als FAO en WHO. Hoezeer ook wordt getracht de vleesconsumptie terug te dringen, het omgekeerde gaat volgens Henk Hoogenkamp gebeuren. Vooral in de opkomende markten als Azië en Afrika zal de vleesconsumptie snel stijgen als gevolg van toenemende welvaart, terwijl in de klassieke westerse landen de consumptie stabiliseert en zelfs daalt. Al met al is het aannemelijk dat de vleesproductie tot aan 2050 met circa 50% stijgt om aan de vraag van de 9,4 miljard wereldburgers te voldoen. Duidelijk is dat dit giga-inspanningen gaat vereisen van de supplychain. Heel bot gezegd: voer voor dieren of voeding voor mensen? Enorme hoeveelheden schoon water voor dieren om vlees te kunnen 'oogsten' of water voor landbouw en mensen? Het is duidelijk dat er in de komende decennia frictie zal komen in de vraag en het aanbod. Het is essentieel dat de hoeveelheid planteiwit in de voeding sterk stijgt. Eén van de mogelijkheden om de beschikbare hoeveelheid vlees te verdelen is het integreren van hoogwaardig planteiwit via diffusie dan wel de creatie van hybride vleesproducten. Behalve een reeks hoofdstukken over uiteenlopende, relevante vleestechnologische onderwerpen, beschrijft Plant Protein Vision in detail de socio-economische maatschappelijke veranderingen vanuit de marketingpositionering. Extra aandacht wordt ook gegeven aan onderwerpen als sarcopenia, sportvoeding, glutenvrij, organisch nitraat/nitriet en excessieve zout- en suikerconsumptie. Plant Protein Vision bevat 544 pagina's, verdeeld over 28 hoofdstukken. Het boek, met ISBN-nummer 1511910291, is verkrijgbaar via Amazon.com