

# Kazen (en kaasmakers) van bij ons



Samenstelling: Filip Santy, TUA West

De slogan 'Kazen van bij ons' van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) kennen we allemaal. Dat er meer dan driehonderd Belgische kazen bestaan en dat die, naast onze bieren en chocolade, vaak in de topklasse staan, beseffen we ook wel. Dat Hogeschool VIVES in Roeselare kaasmakers opleidt, is misschien minder bekend.

Enkele dagen voor de start van het academiejaar praten we met **Yves De Bleecker**, coördinator van het **expertisecentrum agro- en biotechnologie en lector voedingstechnologie bij VIVES**. In de gangen valt de coronasignalisatie op. De enige studenten die er rondlopen komen voor de boekenverkoop. De praktijkruimte glanst als nieuw. "Een zevenhonderdtal studenten volgt de opleiding tot professionele bachelor in de agro- en biotechnologie", licht Yves De Bleecker toe. "Naast agro-industrie en landbouw is voedingstechnologie de derde afstudeerrichting waarin **zuivelverwerking** wordt gegeven. Jaarlijks hebben we zo'n 20 à 25 nieuwe inschrijvingen voor elk van deze

afstudeerrichtingen. Op enkele ASO-uitzonderingen na, komt de instroom vooral uit het technisch onderwijs: biotechnische wetenschappen, land- en tuinbouw, sociaal-technische wetenschappen maar ook vanuit de hotelscholen." Al in het eerste jaar staat de cursus zuivelverwerking op het programma. Het theoretische gedeelte gaat in op de samenstelling van melk, hygiëne en kwaliteit, bewaring, bewerking en verwerkingsprocessen. In de praktijklessen leren de studenten meer over kenmerken als droge stof, dichtheid, zuurtegraad en vet van kaas, maar ook van yoghurt, boter en karnemelk. Wie dat wil kan later, in het derde jaar, kiezen voor het specialisatievak zuivel. Waar

in het eerste jaar de Vlaamse kazen centraal staan, richt het derde jaar zich op de speciale kazen, zoals brie, cheddar, mozzarella en verse kazen. **Yves De Bleecker**: "Het maken van een eigen kaas is voor onze laatstejaars een uitdaging die aansluit op de stage op de werkvloer in het tweede jaar en hun bachelorproef in het derde jaar. Daarin werken ze een specifieke probleemstelling uit die bedrijfsgebonden of productgericht is. Trouwens, ook externen, zoals hobbyisten of starters die vanuit de landbouw naar verbreding willen gaan en willen inzetten op de korte keten, kunnen dit keuzevak volgen. We bieden dit aan samen met de basis cursus zuivelverwerking van het **Praktijkcentrum voor Land- en Tuinbouw (PCLT)**."



Yves De Bleecker in het zuivellokaal van de opleiding agro- en biotechnologie.

Naast haar onderwijsopdracht heeft **VIVES** ook een sterke dienstverlenende opdracht. Een van de zes expertisecentra is dat van agro- en biotechnologie, waar men zich onder meer toelegt op productontwikkeling in de voeding. Bedrijven en non-profitorganisaties kunnen een beroep doen op het centrum om nieuwe producten te ontwikkelen of bestaande aan te passen. "Dit beantwoordt aan een behoefte, want door hun kleinschaligheid hebben sommige bedrijven vaak geen eigen R&D-medewerkers. Zo hielpen we al met de ontwikkeling van kazen, van alcoholvrije producten, gebruik van andere grondstoffen om allergieën tegen te gaan of om bedrijven te laten

omschakelen van business-to-consumers naar business-to-business.

Waar we ook sterk op inzetten is het valoriseren van verliesstromen in de landbouw en de voedingsindustrie. Een voorbeeld waarin ik veel toekomstmogelijkheden zie, is draf in de brouwerijsector. Die resten gaan nu naar het melkvee. Er zitten behoorlijk wat vezels en eiwitten in. Draf kan perfect gebruikt worden als grondstof voor bijvoorbeeld koekjes, vegetarische burgers of zelfs in pannenkoeken. Een ander voorbeeld is onze productontwikkeling voor voeding op maat van specifieke doelgroepen: seniervoeding, oplossingen voor mensen met slikproblemen en

aangepaste voedingsproducten voor sporters."

In het expertisecentrum werken nu een kleine **dertig mensen**, of omgerekend zo'n dertien voltijdse equivalenten. Zowat de helft daarvan is bezig met de voedingssector. "We kijken echt uit naar de realisatie van ons Lab Voeding en Gezondheid dat in de pijplijn zit en waarvoor extra geld is gevonden voor investeringen en nieuwe projecten", besluit een enthousiaste Yves De Bleecker.

**Info: [yves.debleecker@vives.be](mailto:yves.debleecker@vives.be),  
051 23 29 73, [www.vives.be](http://www.vives.be)**