

Food
Innovation
Park

**We richten het onderzoeksgebouw in als open innovatie–infrastructuur.
De aanwezige testapparatuur staat ter beschikking van bedrijven,
kennisinstellingen en zorg- en gezondheidsactoren.**

De opening van het eerste gebouw van Food Innovation Park is nog maar het begin. De komende jaren zal POM West-Vlaanderen samen met heel wat partners het wetenschapspark rond voeding en gezondheid verder uitbouwen.

Food Innovation Park huisvest ook de werking van Fabriek voor de Toekomst Voeding. Onze doelstelling? De innovatie in jouw onderneming stimuleren zodat jij sterker staat om jouw voedingsproducten verder te ontwikkelen. Onze experts houden je op de hoogte van trends en brengen je in contact met de juiste partners. Maak gebruik van ons netwerk, advies, testfaciliteiten en opleidingen voor jouw duurzame transformatie.

FABRIEKEN VOOR DE TOEKOMST



Food Innovation Park
Oostnieuwkerksesteenweg 113
8800 Roeselare

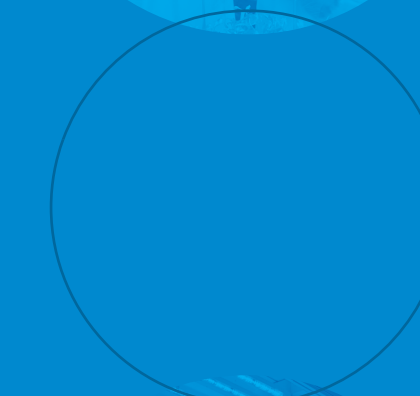
Meer info:
An-Sofie Pinket
Cluster Manager Voeding
M +32 474 73 10 32
E an-sofie.pinket@pomwvl.be
www.pomwvl.be
www.fabriekenvoordetoeekomst.be

Het onderzoeksgebouw in Food Innovation Park kwam tot stand dankzij de financiële steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling en Provincie West-Vlaanderen, via het Interreg Vlaanderen-Nederland project PROOF. Kitchen Pilot en Microwave Pilot werden gerealiseerd met EFRO-middelen en financiële steun van Provincie West-Vlaanderen.

Interreg
Vlaanderen-Nederland
Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling



Food
Innovation
Park



Improving Food, Impacting Health

Food Innovation Park focust op de link tussen voeding en gezondheid.



Food Innovation Park, gelegen in het hart van de West-Vlaamse voedingssector, bundelt de beschikbare kennis van de voedings- en gezondheidssector. Hier leggen we de basis voor heel wat samenwerkingstrajecten uit beide sectoren.

De eerste realisatie op dit wetenschapspark is het nieuwe onderzoeksgebouw. Het gebouw, initiatief van POM West-Vlaanderen, omvat faciliteiten voor kennisinstellingen, bedrijven, zorginstellingen, gezondheidsactoren en non-profit organisaties. Met nieuwe onderzoeks- en testinfrastructuur ontwikkelen we maaltijden en maaltijdcomponenten. We screenen de relatie tussen de gezondheidstoestand van mensen, hun voedingspatronen en hun beweging. Bijzondere aandacht geven we aan onderzoeksintensieve en innovatiegerichte activiteiten.

Food Innovation Park stimuleert innovatie op het snijpunt van voeding en gezondheid, in partnerschap met experts binnen dit domein.

In FR&D Hall (Food Research & Development Hall) bundelen POM West-Vlaanderen, Flanders' FOOD en VIVES hun krachten: VIVES staat in voor de uitbating.

De aanwezige **hypermoderne grootkeuken** focust op het bereiden, koelen, bewaren en het opwarmen van maaltijden. De beschikbaarheid van deze apparatuur is heel relevant voor ziekenhuizen, woon- en zorgcentra of leveranciers van warme thuismaaltijden.

FoodCare-project onder leiding van Flanders' FOOD onderzoekt in FR&D Hall de impact van regenereren van o.a. voorgedaarde kipfilet in de keuken. In het labo worden analyses uitgevoerd zoals vochtbepaling en textuurmeting. Testen in het smaaklabo geven ons inzicht in de organoleptische (smaak en geur) eigenschappen na heropwarming.

MicroWave Pilot is de tweede testinfrastructuur in FR&D Hall. Deze inline industriële microgolf bereidt en verwarmt maaltijden in beperkte hoeveelheid. Hiermee gaan we de impact van de microgolftechnologie op de nutritionele en organoleptische kwaliteit van voeding na. Ook toepassingen voor nevenstromen zijn bijvoorbeeld mogelijk.

Met dit toestel onderzoeken bedrijven welke opportuniteiten inline microgolftechnologie biedt voor hun producten en processen. Hoe verbeteren we bijvoorbeeld de kwaliteit en efficiëntie van afgeleverde maaltijden?

Ook **FoodLab van VIVES** wordt ondergebracht in het gebouw op Food Innovation Park. FoodLab omvat labo's voor onderzoek naar fysico-chemische kenmerken van voeding, voedselveiligheid, receptuur en smaakverbetering. Deze dienstverlening staat ook open voor bedrijven en non-profit organisaties.

Op deze locatie bevinden zich ook de **fitnessruimte met krachttoestellen en consultatieruimtes**. Hier wordt wetenschappelijk onderzoek naar spierkracht en lichaamssamenstelling, o.a. met een DEXA bodyscan.

We gebruiken deze toestellen in het onderzoek naar o.a. sarcopenie. Ze spelen een rol in zowel de screening als het opzetten van interventies.



vives hogeschool

FF FLANDERS' FOOD

Interesse in FR&D Hall? Concrete cases?

Lien Van den Broeck
lien.vandenbroeck@vives.be