



## Aankondiging

### Info- en Demonamiddag

20 september 2011

## Optimalisatie en verbetering lasmaterialen en systemen

in het kader van het VIS-traject:

## Duurzame en Functionele Verpakkingen (Pack4Food)

De **kwaliteit van een lasnaad** (seal) heeft een belangrijke invloed op de totale permeabiliteit van een verpakking en **is een absolute vereiste om de gewenste houdbaarheid te garanderen**. In een nieuw project met steun van IWT, waarin Vlaamse onderzoeksinstituten en bedrijven de handen in elkaar slaan, wordt vanaf oktober 2011 dieper ingegaan op de optimalisatie van de laskwaliteit, niet enkel voor klassieke, maar ook voor nieuwe verpakkingsvormen, materialen en systemen.

Dit project is het eerste deeltraject van het VIS-traject "duurzame en functionele verpakkingen". Het focust op de **optimalisatie van het sluiten van verpakkingen**. Hierbij wordt inzicht verworven over de relatie tussen de dikte/samenstelling van een seallaag en de uiteindelijke kwaliteit van het verpakte levensmiddel. Daarnaast wordt ook nieuwe sensortechnologie ontwikkeld om de kwaliteit van de lasnaad te inspecteren.

Naast dit eerste deeltraject zijn er nog twee andere projecten. Het tweede deeltraject focust op **biogebaseerde verpakkingen** en gaat een jaar later van start. Naast het onderzoeken van reeds bestaande hitteresistente materialen, waarvan echter nog weinig kennis bij de Vlaamse bedrijven aanwezig is, zullen in het project ook verwerkingstechnieken onderzocht worden met het doel de hitteresistentie van gekende materialen te verhogen.

Tenslotte worden in het derde deeltraject **procedures met GMP handleiding** opgesteld voor het ontwikkelen van duurzame en functionele verpakkingen die bedrijven moeten toestaan voedselveilige verpakkingen op de markt te brengen.

Hoewel er voor dit project reeds een aantal bedrijven zijn ingeschreven is er ruimte voor **nieuwe deelnemers**. Om meer informatie te geven over dit nieuwe project, meer specifiek het eerste deeltraject, en een antwoord te formuleren op de vragen van de bestaande deelnemers en potentieel nieuwe deelnemers worden de bedrijven uitgenodigd op een **Info- en Demo namiddag**. Deze zal doorgaan op **20 september 2011** binnen de gebouwen van het **BVI te Zellik**.



Na een korte inleiding en presentatie zullen de mogelijkheden die de verschillende deelnemende kennisinstellingen kunnen bieden (**pulsmetingen, hittecamera's, permeatie, microscopie, hot tack, oxysense,...**) worden beschreven en gedemonstreerd. Bedrijven hebben dan ook de gelegenheid om vragen te stellen, suggesties te doen en in te schrijven. De namiddag wordt afgesloten met een **netwerkdrink**.

Hou de datum van 20 september nu al vrij! **Programma** en verdere informatie volgen in de loop van de maand **augustus 2011**. Deelname is gratis!

Wie nu reeds meer informatie wenst kan terecht bij Pack4Food en bij de in dit project samenwerkende instellingen:

|  |  |
|--|--|
| <b>Pack4Food Universiteit Gent</b><br>Guy Dohogne en Peter Ragaert<br><a href="mailto:guy.dohogne@ugent.be">guy.dohogne@ugent.be</a><br><a href="mailto:peter.ragaert@ugent.be">peter.ragaert@ugent.be</a> | <b>Verpakkingscentrum XIOS</b><br>Roos Peeters en Philip de Schepper<br><a href="mailto:roos.peeters@xios.be">roos.peeters@xios.be</a><br><a href="mailto:philip.deschepper@xios.be">philip.deschepper@xios.be</a> |
| <b>MeBioS Katholieke Universiteit Leuven</b><br>Bart De Ketelaere<br><a href="mailto:bart.deketelaere@biw.kuleuven.be">bart.deketelaere@biw.kuleuven.be</a>  | <b>Belgisch Verpakkingsinstituut</b><br>Daniel Vloeberghs<br><a href="mailto:D.Vloeberghs@ibebvi.be">D.Vloeberghs@ibebvi.be</a><br><a href="mailto:M.Calcoen@ibebvi.be">M.Calcoen@ibebvi.be</a>                    |

