



Ir. M. Casteels
Rijvisschepark 7
B-9052 Zwijnaarde

Inlichtingen

M. Casteels, BAMST
tel. + fax 09 221 46 70
GSM 0477 50 92 54
e-mail marc.casteels3@telenet.be

H. De Brabander, UGent
tel. 09 264 74 60 - fax 09 264 74 91
e-mail Hubert.DeBrabander@UGent.be

Plaats

ILVO PLANT –
Caritasstraat 21 B-9090 Melle

Wegbeschrijving:

- Via E17: ter hoogte van Destelbergen afrit R4 richting Merelbeke-Melle nemen, en afrit Melle nemen
- Via E40: in Merelbeke afrit R4 nemen, vervolgens afrit Melle nemen

Bij afrit Melle: richting Aalst nemen, eerste verkeerlichten naar rechts, na viaduct eerste straat naar rechts (Kruisstraat), eerste straat links (Lindestraat), kruispunt oversteken (Caritasstraat), na viaduct ingangsweg LVO-Plant links nemen



**BELGIAN ASSOCIATION
FOR MEAT SCIENCE AND
TECHNOLOGY**

STUDIEDAG

**Energie- en zoutreductie in
vlees en vleesproducten**

Donderdag 21 oktober 2010

ILVO-PLANT, Melle



Doel

De hedendaagse consument wordt zich meer en meer bewust van het belang van een gezonde levensstijl. Wetenschappelijke studies hebben immers aangetoond dat gezonde voeding van essentieel belang is. Een te hoge vet- en zout- of natriumname kunnen op termijn aanleiding geven tot gezondheidsproblemen, zoals cardiovasculaire aandoeningen, obesitas, kanker,

De Hoge Gezondheidsraad en het Nationaal Voedings- en Gezondheidsplan 2005–2010 bevelen daarom een maximum vetname aan die overeenstemt met 30 %, resp. 35 % van de totale aanbevolen energie-inname per dag, en raden aan het zoutgebruik, i.e. natriumchloride (NaCl), te reduceren tot maximum 6 gram per dag.

Vlees -in het bijzonder vleesproducten- worden algemeen beschouwd als vetrijke levensmiddelen die meestal als eerste geschrapt worden bij het samenstellen van een gezond en evenwichtig voedingsschema. Energie- en zoutreductie doorvoeren in de receptuur van vleesproducten is echter niet evident. Vet en zout worden immers niet enkel toegevoegd voor de smaak maar hebben eveneens een technologische functie.

Wat zijn de microbiologische en technologische implicaties van energie- en zoutreductie in vleesproducten? Hoe worden wetenschappelijke onderzoeksresultaten geïmplementeerd in de dagelijkse praktijk? U verneemt het tijdens de 37^e studiedag van BAMST.

M. Casteels, H. De Brabander, S. Impens,

F. Vandendriessche, G. Van Royen (organisatiecomité)

Programma

09u00 – 09u30 **Onthaal**

09u30 **H. De Brabander**, UGent
Verwelkoming

09u45 **A. Huyghebaert, J. Van Camp**, UGent
(On)Gezondheidsaspecten

10u30 **F. Vandendriessche**, Fenavian
Energie en zoutreductie in Vleeswaren: mogelijkheden, moeilijkheden en beperkingen

11u15 – 14u15
postersessie –apero- lunch

14u15 **P. Dirinck/ I. Van Leuven**, KAHO Sint-Lieven
Sensorische ervaringen met vet- en natriumreductie bij kaas: copycats voor de vleesverwerkende industrie?

15u00 **F. Devlieghere**, UGent
Microbiologische gevolgen van energie- en zoutreductie in vlees- en vleesproducten

15u45 **H. De Brabander**, UGent
Discussie en besluitvorming

16u30 Einde van de studiedag

Meer informatie over de postersessie:
<http://www.vvv.ugent.be/BAMST.html>

Inschrijvingsformulier

Terug te sturen via post, fax of e-mail vóór 20 september 2010.

Rijvisschepark 7, B-9052 Zwijnaarde
Fax 09 221 46 70
e-mail marc.casteels3@telenet.be

Naam:

Functie:

Bedrijf of instelling:

Adres

Tel.:

Fax:

E-mail:

schrijft zich in voor de Bamst-studiedag op 21/10/2010 en stort onderstaande som op rekeningnummer 068-2232135-95 (BAMST, Rijvisschepark 7, 9052 Zwijnaarde) met de vermelding “Studiedag + naam deelnemer”:

- 115,00 € (all in)
- 50,00 € (leden BAMST)
- studenten in groep: op afspraak
- 150,00 € (inschrijving na 20/09/2010)

Datum:

Handtekening: