



Uitnodiging

Openings- symposium 'Duurzame, Milde Processing'

17 oktober 2018

Nieuwe uitdagingen
bij de toekomstige
verwerking van melk

Een symposium ter gelegenheid
van de **opening van het Food Application
Centre for Technology** in Leeuwarden

www.hvhl.nl



**van hall
larenstein**
university of applied sciences

Openingsymposium 'Duurzame, Milde Processing'

Nieuwe uitdagingen bij de toekomstige verwerking van melk

Hierbij nodigen we u van harte uit op woensdag 17 oktober 2018, van 10:00 – 17:00 uur, voor het symposium 'Milde & duurzame zuivel processing' ter gelegenheid van de opening van het Food Application Centre for Technology, het FACT. Hogeschool Van Hall Larenstein organiseert het symposium in samenwerking met Dairy Valley. Tijdens dit symposium staat de vraag centraal of en hoe de zuivelindustrie op een milde wijze (waarbij de oorspronkelijke eigenschappen van melk zoveel mogelijk behouden blijven) duurzaam verkregen producten kan produceren die voldoen aan de steeds sterker wordende consumentenwens van "natuurlijk, vol van smaak, gezond en veilig". Wat zijn de voordelen, eventuele consequenties en hoe moet dat dan (technologisch) gerealiseerd worden?

Tijdens het symposium kunt u rekenen op een uitgebreid interactief programma met boeiende en actuele sprekers, interessante discussies, bijdragen van studenten en gelegenheid tot netwerken.

Ter afsluiting van het symposium opent Johannes Kramer (Gedeputeerde Agro-Food bij Proviensje Fryslân) het nieuwe innovatiecentrum voor voedseltechnologie FACT en is er tijd voor u om het innovatiecentrum te bekijken

Met vriendelijke groet,
Diane Keizer-Mastenbroek
*College van Bestuur
Hogeschool Van Hall Larenstein*

Koos Oosterhaven
Manager FACT

Opening door:
Johannes Kramer,
gedeputeerde
AgroFood,
Proviensje Fryslân

Programma

Hogeschool Van Hall Larenstein, locatie Leeuwarden

Woensdag 17 oktober 2018, van 10:00 – 17:00 uur

Dagvoorzitter: Diane Keizer-Mastenbroek, lid College van Bestuur Van Hall Larenstein

9.30 uur	Ontvangst	13.15 uur	Natuurinclusieve melkveehouderij verbinden aan gunstige melksamenstelling en meerwaarde zuivel door Catharinus Wierda, De Fryske
10.00 uur	Welkom en opening door Diane Keizer-Mastenbroek, CvB Van Hall Larenstein	13.45 uur	InterviewFACT-partners OMVE, Wafilin Systems, AZO-Liquids, Oliehoorn, Bruker, SMC en mede-initiatiefnemer FACT Barend Spliethoff (Dairy Valley)
10.20 uur	Waarom milde, duurzame zuivel verwerking door Peter de Jong, Van Hall Larenstein	14.30 uur	Koffie/Thee pauze
10.50 uur	Trends en uitdagingen binnen de levensmiddelentechnologie door Ruud Verdurmen, Danone	15.00 uur	Introductie op officiële opening door Diane Keizer-Mastenbroek, CvB Van Hall Larenstein en door Jorrit Jorritsma, voorzitter ZuivelNL
11.20 uur	Gebruik van proces-product interactie modellen voor milde, duurzame zuivel productie door Maykel Verschueren, NIZO food research	15.55 uur	Officiële opening FACT door Johannes Kramer (Gedeputeerde AgroFood, Proviensje Fryslân)
11.50 uur	Van rauwe melk tot eind-product: effecten van processing op voedselveiligheid en gezondheid door Joost van Neerven, Wageningen University, dpt. Cell Biology and Immunology	16.30 uur	Receptie en rondleiding FACT in groepen
12.20 uur	Lunch met posterpresentaties	18.00 uur	Einde

Aanmelden

Deelname aan het symposium is gratis, maar we verzoeken u vriendelijk om u aan te melden via www.hvhl.nl/fact. Hier vindt u ook meer informatie over het FACT.

Mede mogelijk gemaakt door:



Het Food Application Centre for Technology wordt mede mogelijk gemaakt door financiële steun van:

provinsje fryslân
provincie fryslân 



van hall
larenstein

university of applied sciences

Agora 1
Postbus 1528
8901 BV Leeuwarden
058 284 61 00

Larensteinselaan 26a
Postbus 9001
6880 GB Velp
026 369 56 95

www.hvhl.nl