



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](http://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

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

# Aanmelden

Deelname aan het symposium is gratis, maar we verzoeken u vriendelijk om u aan te melden via [www.hvhl.nl/fact](http://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](http://www.hvhl.nl)