

## Foodtech Rosmalen

# Nieuwe technologie in de voedingsmiddelenindustrie

Tekst en foto's: Tom van der Meer, Norbert van der Werff

Waar vroeger oldtimers stonden opgesteld, was op 23 en 24 mei de nieuwste technologie te bekijken. In Autotron Rosmalen werd namelijk de beurs Foodtech gehouden. EVMi doet verslag.



TransQuest informeerde de bezoekers aan de Foodtech over de oplossingen op basis van RFID-chips die het bedrijf biedt. Voedingsmiddelenfabrikanten kunnen het systeem gebruiken voor toegangsregistratie en tijdregistratie. "We hebben voor een voedingsmiddelenbedrijf een oplossing bedacht waarbij het uitzendbureau op de website van het bedrijf inlogt om te zien wat ze kunnen factureren, legde Ronny Hendriks (zie foto) uit. De pasjes werken met een actieve RFID. De

chip zendt 1,5 seconde een signaal uit. Bij calamiteiten, als ontruiming noodzakelijk is, is dan precies bekend welke werknemers zich in een bepaald gedeelte van het pand bevinden. De chips kunnen echter ook worden gebruikt om te sturen in de bedrijfsvoering, lichtte Hendriks toe. Er kan gekeken worden hoeveel mensen op specifieke momenten met bepaalde taken bezig zijn. Zo krijgt een onderneming meer zicht op de kosten per afdeling. Er zijn echter meer mogelijkheden. Zo kan bijvoorbeeld aan de hand van temperatuursensoren gecontroleerd worden of de condities bij transport goed zijn. "Bedrijven kunnen beginnen met één deelgebied en dan tegen beperkte kosten uitbreiden", aldus Hendriks. Naast RFID maakt TransQuest ook gebruik van andere middelen om gegevens af te lezen, zoals gezichtsherkenning, vingerafdrukken en de barcode.

Acatris presenteerde op de Foodtech de dienstverlening op het gebied van procesing. De ingrediëntenleverancier biedt voedingsmiddelenbedrijven en toeleveranciers de mogelijkheid activiteiten als malen, mengen, zeven en ompakken aan Acatris uit te besteden. "Bijvoorbeeld omdat dat storend is in de eigen productie, of omdat er geen capaciteit is. Of omdat een bedrijf te klein is om in een lijn te investeren", legde general manager Eric van de Hoek uit. "Bedrijven richten zich op de standaard producten, de uitzonderingen besteden ze uit." Hij stelde dat outsourcing steeds meer voor komt. "Ook van bijvoorbeeld de R&D-activiteiten."

### Alcontrol

Alcontrol Laboratories presenteerde het digitale systeem voor het beheer van analyses. De portal bestaat al sinds 2007 maar Alcontrol heeft dit jaar enkele nieuwe gebruiks-

mogelijkheden ingevoerd. Klanten van Alcontrol kunnen inloggen op de site en opdracht geven voor analyses. Ze kunnen de bemonstering ook door Alcontrol laten doen. "De bedrijven kunnen real-time de analyses volgen", legde René van Bergen van Alcontrol uit. "Op de site staat wanneer het resultaat van de analyses verwacht wordt. Uiterlijk 20 minuten na de analyse is de uitslag op de site zichtbaar. Dat gebeurt ook wanneer nog niet alle resultaten bekend zijn." Kwaliteitsmanagers die na de eerste analyses constateren dat bijvoorbeeld de houdbaarheid van een product bij een bepaalde productie niet lang genoeg is, kunnen dan aangeven dat de overige monsters niet getest hoeven worden en dat scheelt in de kosten. Het systeem kan ook een automatische waarschuwing per e-mail versturen als bepaalde waarden boven vooraf aangeven grenzen komen. "Als bijvoorbeeld een melding wordt gedaan over de aanwezigheid van Salmonella, kan een bedrijf snel een recall-procedure starten. Als de producten nog bij het distributiecentrum staan, zijn de problemen nog te overzien. Als de producten al in de winkel liggen is het, met alle negatieve publiciteit, veel erger." De klanten kunnen de portal ook gebruiken als hun eigen digitale archief. Ze kunnen trendanalyses maken en de rapporten uitdraaien als pdf-document.

### Moleculaire pathogenentest

Neogen Europe introduceerde op de Foodtech de snelste moleculaire test om pathogenen in voeding op te sporen. Met ANSR worden de dna-testresultaten exact, gemakkelijk en veel sneller duidelijk, zei Joyce Buchanan, customer service executive food safety van het bedrijf (links, naast general sales manager Marc Barrett). En dat is volgens haar, zeker in het licht van recente food recalls, belangrijk. ANSR voor Salmonella geeft (vanaf het moment van het nemen van de sample) in tien minuten resultaat. Bij vergelijkbare testen duurt dit volgens Neogen tot zeker drie uur.

### HACCP-trainingen

KTBA presenteerde op de beurs de nieuwe vorm van de HACCP-trainingen. Bedrijven die gecertificeerd zijn voor bijvoorbeeld BRC en IFS moeten hun personeel jaarlijks trainen. KTBA heeft de training modulair opgebouwd. Naast de basismodule kunnen twee modules met een QA-aspect worden gekozen. Door de keuzemogelijkheid kunnen medewerkers steeds weer wat nieuws leren, stelde accountmanager Lieke van den Berg van KTBA.





### Bonte Molen - Glutenvrij Genieten

Gert-Jan Koffeman, student Food Design van de HAS Den Bosch, toonde als studieproject een glutenvrij totaalconcept onder brandnaam Bonte Molen - Glutenvrij Genieten. In één schap stonden Puur koken (koken met), Puur bakken (bakken met) en Puur genot (snoepen van) overzichtelijk opgesteld, onder het motto 'glutenvrij, maar ook lekker'. Het merk heeft een ambachtelijke uitstraling met aardetinten en het glutenvrijlogo prominent 'front of pack'. Koffeman kwam op het idee voor zijn project omdat een vriendin glutenintolerantie heeft. Het project duurde achttien weken. Bij Food Design komt zowel de productontwikkeling als de marketingkant aan bod.



Het ANSR-systeem heeft slechts één enkele reactietemperatuur nodig. Dat maakt dat verhittings- en afkoelcycli, die noodzakelijk zijn bij de twintig jaar oude polymerase kettingreactie (PCR) methoden, hier niet meer nodig zijn. Het nieuwe systeem is een isotherme amplificatie reactietestmethode die het dna van alle in voeding aanwezige bacteriën fors vermeerdert tot waarden die snel detecteerbaar zijn. Het systeem is makkelijk in te bouwen in de bestaande werkprocessen bij het testen. ANSR voor Salmonella is de eerste pathogentest binnen het ANSR-platform die beschikbaar is, meldde Buchanan. Er worden volgens haar op dit moment nog testen ontwikkeld voor Listeria spp, Listeria monocytogenes en non-O157 STEC's.

### Elektrolyse voor ontsmetten

Agrozone maakt sinds kort gebruik van elektrolysetechniek voor residuvrije, niet-chemische desinfectie. Bij dit NOW-Aqua-concept worden op locatie direct in het water radicalen gevormd, zoals ozon, waterstofperoxide en hypochloride. Als deze onstabiele oxidanten in contact komen met organismen en organische vervuiling, keren ze terug naar hun oorspronkelijke samenstelling. Hierdoor heeft het NOW-water een hogere desinfecterende werking dan conventionele desinfectiemiddelen, stelde Agro-

zone-directeur Cees de Haan. Zo kan milieuvriendelijk tijdens het proces of in de opslag worden schoongemaakt of gedesinfecteerd. De elektrolyse werkt simpel door het aan te sluiten op het leidingwater. Als producent van technieken voor residuvrije desinfectie ("we ontwikkelen en bouwen alles zelf") heeft Agrozone naast elektrolyse ook ozon en uv. "Uv is een droge vorm desinfectie", legde De Haan uit. "Tijdens het sorteren en verpakken van cherrytomaten worden schimmels effectief afgedood waardoor de producten langer houdbaar blijven. Klanten zijn vooral groentesnijderijen en fruitsnijderijen in Nederland, al heeft het bedrijf recent een techniek in Zweden verkocht.

### Natwasser Miltech

Miltech toonde een natwasser voor toepassingen waarbij een intensief contact tussen water en opgezogen materiaal wenselijk is. "Een gewone afzuiginstallatie werkt dan niet. Bij de natwasser van Miltech veroorzaakt de luchtstroom zoveel turbulentie in het water dat een watergordijn ontstaat zodat de stofdeeltjes worden afgevangen", stelde Hans de Bakker van de onderneming. De stofdeeltjes worden in een grote buis uitgeslingerd, waar-

### Bruker gaschromatograaf

Bruker stond op de Foodtech met de compacte gaschromatograaf Scion 436-GC met een dun capillair. "Door de hoge druk is er een hoge snelheid en dus een korte analysetijd. Ondanks de hoge snelheid is de chromatograaf accuraat", stelt salesengineer CAM Govert Schröder. Bruker toonde ook de Tango voor near infrared (NIR) analyse van bijvoorbeeld, eiwitten, vet, lactose, vocht, suikers en zoutgehalte. Het apparaat (zie foto) heeft een gebruiksvriendelijk touchscreen. Het neemt niet veel ruimte in en kan dus ook in een klein laboratorium staan.



bij het water langs de wanden naar beneden stroomt. In het onderste gedeelte bezinkt de stof. De zo ontstane slurry wordt automatisch afgetapt. Het water wordt hergebruikt in het afzuigstelsel. De natwasser kan ook explosiegevaarlijke stoffen met water afzuigen. ■

