



# Foodpilot helpt bedrijven van idee tot product

Tien jaar geleden werd de Foodpilot gelanceerd. ILVO zette dat in de verf met een online-evenement, waarin de combinatie van een filmpje met de verhalen van enkele panelleden duidelijk maakte hoe de Foodpilot ondertussen geëvolueerd is.

Patrick Dieleman

**H**et filmpje toonde een typische case: een initiatiefneemster heeft het plan om fruitstukjes van aardbeien en bramen op de markt brengen, maar ze wil eerst de textuur en smaak op punt stellen. Ze kreeg te horen dat ILVO mee naar oplossingen zoekt, de smaken kan laten analyseren door een eigen smaakpanel en verder ook de viscositeit van het sap en de deeltjesgrootte kan analyseren, omdat die van belang zijn voor het mondgevoel. Na het (overigens gratis) intakegesprek stelt ILVO een proefplan op en bekijkt ook subsidiemogelijkheden. “Landbouwers kunnen ook gebruikmaken van de Kratos-subsidie, kmo’s hebben de kmo-portefeuille.”

Lieve Herman, afdelingshoofd van de ILVO-eenheid Technologie en Voeding, vertelt dat ze bedrijven van idee tot product helpen. “Vaak slagen we daarin. Lukt het niet, dan bekijken we ook of bedrijven elders kunnen geholpen worden. We helpen zowat vijfhonderd bedrijven per jaar.” Flanders’-FOOD is nauw betrokken bij het initiatief. “Er was een grote behoefte aan speelruimte”, vertelt Inge Arents, “ook grote bedrijven willen niet alle proeven in hun eigen fabriek doen, maar in een rustige omgeving, waar ze ook flexibiliteit vinden. Kleinere bedrijven en ook starters hebben de

middelen niet om zelf te experimenteren.” Drie bedrijfsleiders kwamen zelf getuigen over de resultaten die ze boekten in samenwerking met de Foodpilot.

## Toekomst

De Foodpilot wil ook inspelen op een aantal beleidslijnen van de Vlaamse overheid. Het plan bio-economie, bijvoorbeeld, wil op basis van biologisch afval bruikbare producten maken voor voeding, cosmetica of de farmaceutische sector. Dit is een van de prioriteiten om onze economie meer circulair te maken. Als voorbeeld werd een project genoemd dat geforceerde witloofwortels wil valoriseren. De bittere en zoete smaakstoffen zijn bijvoorbeeld bruikbaar voor gin, terwijl de resterende vezels nog kunnen gebruikt worden voor hybride burgers. Administrateur-generaal Joris Relaes wees op de beleidslijn eiwitdiversificatie. Heel wat bedrijven zijn geïnteresseerd om in te spelen op de shift naar meer plantaardig eiwit. Lieve Herman wist nog nieuws mee te geven: met steun vanuit het budget Vlaamse veerkracht gaan de Foodpilot en Bio Base Europe investeren om microbiële fermentatie verder uit te bouwen. Ze willen hiermee de Vlaamse eiwitstrategie ondersteunen, zowel wat menselijke als dierlijke voeding betreft. ■



De Foodpilot beschikt over heel wat machines met een dimensie tussen laboratorium en fabriek. Met deze spiraalfilterpers is het mogelijk om uit allerlei reststromen sap te persen in zuurstofvrije omstandigheden. Daardoor blijven de gezondheidsbevorderende antioxidantia behouden.

## Iets voor jou?

Sleutel je aan een nieuw recept, product, opschaling, of de verbetering van een proces? De voedingsdeskundigen van de Food Pilot luisteren naar jouw vraag. Afhankelijk van jouw producttype en vraag, zetten ze de gepaste experts bij jou ‘aan tafel’. Op 9 en 10 november organiseert ILVO ‘Een-op-een contactmomenten Food Pilot’. Wegens covid gaat dit online door. Je kan online inschrijven met een contactformulier waarvoor je de link vindt in de agenda op [ilvo.vlaanderen.be](http://ilvo.vlaanderen.be) of bel 09 272 30 61. Om de juiste deskundige te ontmoeten wordt gevraagd indicaties te geven over het soort product waarvoor je plannen hebt.