

LUSTRUMBROCHURE KVCV - SECTIE VOEDING 1978-2008

Koninklijke Vlaamse
Chemische Vereniging



Inhoudstafel	3
Woord vooraf	4
Auteurs	6
Afkortingen	7
Ontstaan van de sectie Voeding	8
Herinneringen van de voorzitters	11
Paul Balduck: periode oprichting - 1986	11
Hendrik Deelstra: periode 1986 - 1992	13
Hedwig Beernaert: periode 1992 - 1998	15
Hubert De Brabander: periode 1998 - 2004	17
Patrick Dirinck: periode 2004 tot heden	19
De KVCV-sectie Voeding en de FECS EURO FOOD CHEM-congressen	21
De Voedingscycli : de voedingsindustrie aan het woord	25
Trends in de Levensmiddelenanalyse: de rode draad doorheen onze analytische activiteiten	28
Leden KVCV - sectie Voeding (1978 - heden)	31
Affiliatie van de huidige leden van de sectie Voeding (2008)	32
Bestuur KVCV - sectie Voeding 1978 - 2008	32
Zij nemen de fakkel over	33
Wetenschappelijke activiteiten KVCV - sectie Voeding 1978 - 2008	33

Lustrumbrochure KVCV-sectie Voeding 1978-2008

Uitgegeven in eigen beheer door de Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging, sectie Voeding, Leuven, februari 2009

*Deze brochure kan gedownload worden van de website van de sectie Voeding
<http://voeding.kvcv.be/>*

Coördinatie en lay-out: Rudy Senten

De sectie Voeding van de Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging is 30 jaar jong. Zij beoogt, in de schoot van de KVCV, een schakelfunctie te vervullen tussen de maatschappij, het onderwijs en de levensmiddelen- en aanverwante industrieën.

De goede werking van een sectie wordt bepaald door haar werkgroep. De sectie Voeding was en is nog altijd samengesteld uit leden met een diverse wetenschappelijke achtergrond (chemici, apothekers, bioingenieurs, industrieel ingenieurs...) met als bindmiddel dat zij professioneel met levensmiddelen te maken hebben. Dit historisch overzicht is dan ook een getuigenis dat er de voorbije jaren, door deze 'vrijwilligers', hard is gewerkt en wij trots mogen zijn op de vele realisaties.

In een eerste deel van deze lustrumbrochure wordt de ontstaansgeschiedenis van de KVCV-sectie Voeding behandeld en wordt een overzicht gegeven van de hoogtepunten door de vijf voorzitters, die de sectie Voeding sinds haar oprichting in 1979 heeft gekend : lic. Paul Balduck, prof. Hendrik Deelstra, lic. Hedwig Beernaert, prof. Hubert De Brabander en ikzelf. Vervolgens wordt aandacht gegeven aan een aantal cyclische activiteiten. Een overzicht van de voedingscycli, waarbij wij onze relaties met de voedingsindustrie wensen te accentueren, wordt voorgesteld door lic. Paul Balduck. De diverse 'Trends in de Levensmiddelenanalyse', die in 2009 zijn zesde editie zal kennen, worden behandeld door prof. Wilfried Ooghe, die met zijn organisatorische en boekhoudkundige talenten al jarenlang en nog steeds één van de steunpilaren van de sectie is. Lic. Guy Temmerman jarenlang actief in de Food Division van de Federation of European Chemical Societies, thans herdoopt als EuCheMS, belicht vervolgens onze internationale dimensie met accent op de eigen organisaties te Antwerpen in 1985 en te Brugge in 2003. Tenslotte geeft dr. Rudy Senten een overzicht van de samenstelling van de werkgroep over de verschillende jaren en last but not least een overzicht van de gerealiseerde activiteiten.

Hierbij wens ik van de gelegenheid gebruik te maken een aantal nog niet vernoemde leden, die jarenlang actief zijn geweest in het bestuur van harte te bedanken voor hun inzet: ing. Liane Deweghe, lic. Jean-Marie Mortier en dr. Els Daeseleire. Tevens zijn wij fier dat dr. Jos De Sadeleer, één van onze leden, recent de zware taak van Algemeen KVCV-voorzitter heeft vervuld.

Wij mogen stellen dat onze werkgroep, ondanks het vele ernstige werk dat is geleverd, telkens is uitgegroeid tot een echte vriendengroep. Getuige hiervan de vele sociale activiteiten, die wij nog altijd als een essentieel onderdeel voor de goede werking van onze sectie beschouwen.

Het is duidelijk dat er hard is gewerkt en veel is gerealiseerd. Nochtans mogen wij niet nalaten naar de toekomst te kijken. De sectie Voeding telt heel wat actieve jonge leden, die in dit historisch document te weinig aan bod zullen komen, maar ons potentieel zijn voor de toekomst. Een verdere verjonging van onze sectie is trouwens absoluut noodzakelijk. En hierbij wil ik de jongeren oproepen - ondanks hun drukke beroepsbezigheden en dikwijls voor de dames gekoppeld aan een drukke huiselijke taak - het belang van netwerking in een wetenschappelijke vereniging niet te onderschatten. In naam van de oudere generatie wens ik hen dan ook alle succes toe om het mooie verhaal van de sectie Voeding verder te zetten.

Een andere uitdaging voor de toekomst is de profilering van de sectie Voeding in het steeds

complexer wordend landschap van aanbieders van met voedinggerelateerde kennisoverdracht, workshops en studiedagen. Er is hier duidelijk een professionalisering aan gang, die een dynamiek in de sector heeft gebracht. De sectie kan hier positief op inspelen door activiteiten met een hoge actualiteitswaarde te organiseren, getuige hiervan de recente studiedag betreffende 'Allergenen in de Voeding'. Tevens dienen wij steeds voor ogen te houden dat onze core business allerhande meetmethoden en laboratoriumtechnieken is. De in 2009 te organiseren activiteit 'Trends in de Levensmiddelenanalyse VI' zal dit opnieuw perfect illustreren. Het efficiënt kunnen omgaan met meetmethoden en de interpretatie van de verworven gegevens is een kerntaak voor de meeste van onze leden. Vergeten wij niet dat, door een bijdrage te leveren aan de voor de consument zo belangrijke voedselveiligheid en voor zijn welzijn zo belangrijke voedselkwaliteit, wij een fascinerende maatschappelijke rol vervullen.

Tenslotte nog een speciaal woord van dank aan Hendrik Deelstra, naast erevoorzitter van onze sectie ook erevoorzitter van de sectie Historiek, zonder wiens voortdurende bezorgdheid en inzet voor het duiden van de historiek van onze sectie, deze brochure niet zou zijn tot stand gekomen. Een speciaal woord van dank voor zijn inspanningen om orde te brengen in het archief van onze sectie.

Veel leesgenot,

Prof. Patrick Dirinck

Huidig Voorzitter KVCV-sectie Voeding.

Deze brochure is geschreven door negen auteurs, die elk de volledige verantwoordelijkheid hebben over hun gedeelte. Vanzelfsprekend werd zoveel als mogelijk rekening gehouden met constructieve opmerkingen van de andere leden. Dit komt de uiteindelijke homogeniteit van de stijl van het geheel niet ten goede, maar het leek de enig werkbare methode. Tenslotte zijn er zeker bepaalde activiteiten niet of niet voldoende aan bod gekomen. Ook zijn er waarschijnlijk fouten geslopen in datgene wat vermeld is. Waarvoor onze verontschuldiging.



Paul BALDUCK,
lic. chemie, stichtend voorzitter
sectie Voeding 1978 - 1986



Hedwig BEERNAERT,
lic. chemie, voorzitter 1992 - 1998



Jo(seph) BESSEMANS,
ere-prof., mede-stichter
sectie Voeding



Hubert DE BRABANDER,
prof., voorzitter 1998 - 2004



Hendrik DEELSTRA,
prof. em., voorzitter 1986 - 1992



Patrick DIRINCK,
prof., voorzitter 2004 - heden



Wilfried OOGHE,
ere-prof., ondervoorzitter



Rudy SENTEN,
dr., bestuurslid



Guy TEMMERMAN,
lic. chemie, bestuurslid

BIV-IBAN	BIV : Belgisch Instituut voor de Voeding IBAN Institut Belge d'Alimentation et de Nutrition
BVD	Belgische Vereniging van Diëtisten
CERIA	Centre d'Enseignement et de Recherches des Industries Alimentaires et Chimiques
CIVO	Centraal Instituut voor Voedingsonderzoek (Zeist, Nederland)
CIVO- TNO	CIVO: Centraal Instituut voor Voedingsonderzoek TNO: Toegepast Natuurwetenschappelijk Onderzoek
CLO	Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek
COOVI	Centrum voor Onderricht en Onderzoek in de Voedings- en Chemische Industrieën
CRIOC	Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs
DVK-CLO	Departement voor Kwaliteit van Dierlijke Producten en Transformatietechnologie - Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek
EFC	Euro(pean) Food Chem(istry)
EFFoST	European Federation of Food Science and Technology
EUCheMS	European Association for Chemical and Molecular Sciences
FAVV	Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
FECS	Federation of European Chemical Societies
Fenavian	Nationale Federatie der Fabrikanten van Vleeswaren en Vleesconserven (Franstalige afkorting)
GB-INNO-BM	Grand Bazar - Innovation - Bon Marché
ILSI	International Life Sciences Institute
ILVO	Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek
IWONL	Instituut tot Aanmoediging van het Wetenschappelijk Onderzoek in Nijverheid en Landbouw
KIHO	Katholieke Industriële Hogeschool Oost-Vlaanderen (thans: Katholieke Hogeschool Sint-Lieven KAHOSL)
KNCV	Koninklijke Nederlandse Chemische Vereniging
KUL	Katholieke Universiteit Leuven
KTA	Koninklijk Technisch Atheneum
KVCV	Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging
KVIV	Koninklijke Vlaamse Ingenieurs Vereniging
LVN	Federatie van de Landbouw- en Voedingsnijverheid (thans: FEVIA : Federatie van de Voedingsindustrie)
NV	naamloze vennootschap
NVVL	Nederlandse Vereniging voor Voedingsleer en Levensmiddelen technologie
NUBEL	NUtriënten BELgië
OIVO	Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties
o.r.	op rust
PIDPA	Provinciale en Intercommunale Drinkwatermaatschappij der Provincie Antwerpen
RAC	Rijksadministratief Centrum
RUG	Rijksuniversiteit Gent (thans: UGent : Universiteit Gent)
UIA	Universitaire Instellingen Antwerpen (thans: UA: Universiteit Antwerpen)
ULB	Université Libre de Bruxelles
VCV	Vlaamse Chemische Vereniging
VLC	Voeding en Levensmiddelenchemie
VUB	Vrije Universiteit Brussel
WIV	Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid

Hoe de idee ontstond en rijpte, om binnen de VCV een sectie Voeding op te richten !

Toen ik mijn loopbaan aanvatte in oktober 1966 in het toenmalige laboratorium Proef- en Ontledingsstation (POS) van COOVI-CERIA (het Centrum voor onderwijs en onderzoek in de voedings- en chemische industrieën, een tweetalige instelling van de gewezen Provincie Brabant) te Anderlecht, kreeg ik als opdracht de sector dierlijke producten te ontwikkelen.

Om inzicht te krijgen in deze sector nam ik contact op met binnen- en buitenlandse (Nederland, Frankrijk en Duitsland) beroepsfederaties, onderzoeksinstituten en universiteiten. Uit deze contacten ontstonden niet alleen intense, concrete samenwerkingsverbanden maar ook vriendschapsbanden.

Zo kwam het dat ik in 1973 werd aangezocht door de "Nederlandse Vereniging voor Voedingsleer en Levensmiddelentechnologie" (sectie van de "Koninklijke Nederlandse Chemische Vereniging - KNCV") om tijdelijk op te treden als contactpersoon tussen België en Nederland. De bedoeling was personen werkzaam in het hoger onderwijs, in de voedings- of levensmiddelensector te raadplegen om na te gaan of ze belangstelling hadden voor de activiteiten van de Nederlandse Vereniging en tevens te trachten de inrichting van studiedagen en symposia in beide landen te coördineren.

Het was bijgevolg nogal evident dat ik, naast de beroepsfederaties, ook de bestaande vakverenigingen diende in te schakelen. Ik had beroepshalve frequente en goede contacten zowel met het bedrijfsleven als met de verschillende vakverenigingen zoals de Belgische Diëtistenvereniging (BVD), het genootschap Voeding van de KVIV en met de VCV, alsook met enkele instellingen van het hoger onderwijs voor de opleiding van (toen nog) technisch ingenieurs.

Na een eerste mondelinge contactname in het voorjaar 1976, vroeg ik hen met een uitvoerig schrijven in april-mei 1976 of zij principieel bereid waren mee te werken aan de vraag van de NVVL.

In een brief gedateerd 11 mei 1976 liet Paul Balduck mij weten dat hij door Prof. N. Schamp werd aangeduid om de VCV te vertegenwoordigen en schreef hij..."hieruit kan de eventuele oprichting van een sectie "voedingsmiddelen" in het kader van de VCV voortvloeien, waarvoor ik mij graag wil inzetten". In een brief op dezelfde datum schreef hij dit ook aan Prof. Schamp.

Op 8 september 1976 organiseerde ik in de Raadzaal van het COOVI een eerste overlegvergadering om te komen tot een Belgisch standpunt.

Tijdens deze vergadering bleek dat de verschillende beroepsverenigingen en instituten positief stonden t.a.v. een samenwerking met de NVVL, doch er werd gepleit voor enige terughoudendheid. Er zou gestart worden met het elkaar informeren over toekomstige activiteiten.

Op 6 oktober 1976 werd een ontmoeting georganiseerd in het Antwerpse EUROTEL tussen een Belgische delegatie en de vertegenwoordigers van de NVVL zijnde Prof. Ir. B. Krol, Drs. P.M.A. Van den Berg en Drs. C.C.J.M. Van der Meys.

De verschillende beroepsverenigingen stelden zichzelf voor (doelstellingen, activiteiten enz.) en er werd afgetast op welke wijze beide landen met mekaar zouden kunnen samenwerken en onder welke voorwaarden.

Tijdens deze vergadering herhaalde Prof. B. Krol een gesprek dat ik eerder met hem had, dat de NVVL namelijk, de laatste jaren via excursies contact had gezocht met vakgenoten (langs zuster-verenigingen) in het buitenland. Ze hadden reeds goede ervaringen gehad met Engeland, Denemarken en Zwitserland en zouden nu graag ook eens naar België komen.

In zijn brief van 21 oktober 1976 bracht Paul verslag uit aan Prof. N. Schamp over de twee vorige vergaderingen en deed hij een concreet voorstel voor de oprichting van een sectie Voeding in de VCV. Prof. Schamp wenste deze vraag echter eerst voor te leggen aan de voorzitter en de raad van beheer van de VCV.

Ondertussen werkte ik een concreet programma uit en legde al de nodige contacten voor het bezoek van de NVVL aan België in de week van 24 oktober tot en met 28 oktober 1977. Er werden bezoeken afgesproken met de bedrijven Zwan, Looza, Stella Artois, GB-INNO-BM, Inco - Comelco, COOVI, de grootkeukens van Ford Genk en St. Rafaël KUL en de diëtistenopleiding van Paul Lambin in Brussel.

Op de algemene vergadering van de VCV op 18 mei 1977 kondigde Prof. Schamp aan dat er een sectie Voeding en Levensmiddelenchemie (VLC) zou opgericht worden. Paul maakte in dat verband een tekst die moest verschijnen in Chemie Magazine.

De KVIV - sectie Voeding bereidde een studiedag over "Verpakking van levensmiddelen" voor, die geïntegreerd werd in het programma van het bezoek van de NVVL aan België.

Dit bezoek, waaraan de vertegenwoordigers van de verschillende vakverenigingen een actieve bijdrage leverden, was voor de beide partijen een groot succes. De reacties waren zeer gunstig.

Ter bezegeling van de geslaagde en succesvolle onderneming en ter afsluiting van onze superdrukke werkweek besloten Paul en ikzelf op vrijdag 28 oktober 1977 ergens in het Antwerpse een fikse pint te drinken, na het vertrek van de Nederlanders wel te verstaan ... Tijdens ons gesprek kwam nogmaals de oprichting van de sectie Voeding ter sprake. Ik moest Paul echter melden dat ik gedurende een paar jaar niet meer zou kunnen meewerken gezien mijn beslissing opnieuw te gaan studeren, maar dat ik, in de mate van het mogelijke, steeds bereid zou zijn een bijdrage te leveren.

Vervolgens had op 30 november 1977 de stichtende vergadering plaats op de faculteit landbouwwetenschappen van de RUG. Hierop waren aanwezig : Lic. P. Balduck (GB-INNO-BM), Prof. D. Massart (VUB), Dr. W. Ooghe (RUG), Dr. G. Smits (Amylum nv), Dr. P. Dirinck (RUG - IWONL); Prof. H. Deelstra (UIA) was verontschuldigd.

Er werd unaniem voorgesteld dat Paul Balduck de eerste voorzitter zou worden en Patrick Dirinck de eerste secretaris van de sectie. De exacte naam van de sectie werd bepaald in de volgende vergadering op 10 januari 1978. In alle geval, het werd sectie Voeding.

VERGADERING V.C.V.-SECTIE VOEDING 30 NOVEMBER 1977 - FACULTEIT VAN DE LANDBOUWWETENSCHAPPEN	
<u>Aanwezig</u> :	Lic. P. Balduck (GB-INNO-BM) Prof. D. Massart (V.U.B.) Dr. W. Ooghe (R.U.G.) Dr. G. Smits (Amylum NV) Dr. P. Dirinck (R.U.G. - I.W.O.N.L.)
<u>Verontschuldigd</u> :	Prof. H. Deelstra (U.I.A.)
<u>1. Korte historie van voorbije activiteiten</u>	
In mei 1976 werd vanwege de Nederlandse Vereniging voor Voedingsleer en Levensmiddelentechnologie (KNCV) aan de heer	

Zelf heb ik na het beëindigen van mijn studies nog twee jaar actief meegewerkt aan de sectie waarna Liane Deweghe mij als vertegenwoordiger van het COOVI vanaf 1983 vervangen heeft. Persoonlijk kan ik mij niet van de indruk ontdoen dat de manier waarop deze sectie tot stand is gekomen aan de basis ligt van de succesvolle werking ervan en van haar 30-jarig bestaan: ze wordt belichaamd door een dynamische werkgroep die zich belangeloos inzet om de doelstellingen van de vereniging te realiseren en waarin de vriendschapsbanden tussen de leden onderling naar waarde worden geschat!

Ere- prof. Jo(seph) Bessemans



***Viering 20 jaar
sectie Voeding,
Antwerpen, 29
april 1998***

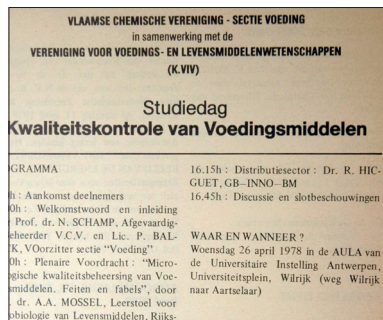
*De eerste drie
voorzitters, vlnr
Hendrik Deelstra,
Paul Balduck en
Hedwig Beernaert*

Paul Balduck: periode oprichting - 1986

Het is zover... woensdag, 26 april 1978, 9.30 uur. De toehoorders nemen plaats in het groot auditorium van de Universitaire Instellingen Antwerpen (UIA) voor de eerste studiedag van de gloednieuwe sectie Voeding van wat toen nog heette de Vlaamse Chemische Vereniging (VCV), met als thema : Kwaliteitscontrole van levensmiddelen.

Zes sprekers met ervaring uit zes voedingssectoren voerden het woord : prof. F. Delvaux van Brouwerijen Artois nv (Leuven), ir. E. Eeckhout van Iglo-Ola nv (Brussel), dr. R. Hicquet van GB-INNO-BM nv (Edegem), lic. J. Pelgroms van Amylum nv (Aalst), G. Pompen van Zwan nv (Schoten) en ir. E. Varezele van Brooke Bond Liebig nv (Schoten).

Het was een enthousiaste start van een reeks van nu al meer dan 100 boeiende activiteiten.



De wetenschappelijke activiteiten van de beginjaren 1978 tot 1986 laten zich onderverdelen in vijf grote voedingsthema's :

1. Analyse:

5 studiedagen over enzymatische (1978), sensorische (1979) en suikeranalyse (1981) en Trends in de levensmiddelenanalyse I en II (1980 en 1982) (zie afzonderlijk hoofdstuk)

2. Bestanddelen:

3 studiedagen over sporenelementen (1980), contaminanten (1981) en hormonen (1985)

3. Deelgebieden van de voedingswetenschappen:

9 studiedagen over kwaliteitscontrole (1978), afval (1981), hygiëne (1982), statistiek (1986), wetgeving (1979), voedingsbeleid (1983), technologie en gezondheid (1980), dieetvoeding (1983), veevoeding (1984)

4. Bedrijfsbezoeken:

5 bezoeken aan Heineken (NL)(1979), CIVO-TNO (NL)(1980), Nutricia (NL) (1981), IHE (het huidige WIV, Wetenschappelijk Instituut voor Volksgezondheid) (1982) en Comelco (1983)

5. Internationaal congres:

Euro Food Chem III in Antwerpen 26 tot 29 maart 1985 (zie afzonderlijk hoofdstuk)

Bij de organisatie van elke studiedag streefden wij er naar de basiskennis op te frissen of aan te reiken en tegelijk een laatste stand van zaken mee te geven. Zo opende de studiedag over hygiëne (26 maart 1982) met enkele begrippen over hygiëne in de voedingsnijverheid (prof. E. Van Schoonenberghe, KIHG-Gent) maar behandelde ook de automatisering van het microbiologisch onderzoek (prof. J. Pijck, RUGent). Of de studiedag over contaminanten (2 april 1981) met 'Evaluation de la toxicité des contaminants dans les denrées alimentaires' (prof. F. Poncelet, UCLouvain) maar



ook met de laatste inzichten over hormonen (prof. M. Debackere, RUG), migratieresidus (prof. A. Huyghebaert, RUG), pesticiden (prof. W. Dejonckheere, RUG) en nitrosamines (dr. P. Groenen, CIVO-Zeist, Nederland).

We stonden er ook op een zo breed mogelijk spectrum van invalshoeken, standpunten en opinies te laten horen: de stem van de wetenschapper, de wetgever, de consument, de betrokken industriële sector. Als illustratie kan de studiedag over hormonen dienen (11 november 1985) met o.a. 'Analytiek en controlemogelijkheden op het gebruik van anabolica bij rundveevetmesting' (prof. R. Verbeke, RUG), 'Het Gebruik van hormonen in de dierlijke productie' (dr. J. Matthijs, Boerenbond), 'Wetgeving' (dr. E. Van Assche, Ministerie Volksgezondheid), 'Position des consommateurs vis-à-vis des hormones' (P. Halleux, OIVO-CRIOC). Of de studiedag ter gelegenheid van ons eerste lustrum: 'Voedsel- en voedingsbeleid in België'

(8 november 1983) met de visie van de Belgische Boerenbond (dr. R. Tijskens), de Belgische Voedingsnijverheid (dir.-gen. P. Verhaeghe) en een heus politiek debat over het voedingsbeleid in België - in tempore non suspecto dus!... - met vertegenwoordigers van verschillende politieke partijen gemodereerd door prof. R. Clara, prorector UIAntwerpen.

Ook aanverwante disciplines zoals bacteriologie, toxicologie, technologie, statistiek, communicatie en zelfs geneeskunde kwamen ruim aan bod. Voor de realisatie hiervan kunnen we verschillende bijdragen vermelden zoals:

- 'Enkele aspecten van de bacteriologie van consumptiemelk' (dr. ir. G. Waes, Rijkszuivelstation Melle) (Gent, 26 maart 1982)
- 'Toxicologische aspecten van de diëtvoeding' (prof. P. Daenens, KULeuven) (Leuven, 9 mei 1983)
- 'Invloed van bewerking op de kwaliteit van levensmiddelen van dierlijke oorsprong' (prof. A. Huyghebaert en prof. D. Demeyer, RUG) (Brussel, 13 mei 1980)
- Proeftechniek, planning en design in de voedingsnijverheid (prof. J. Wijnhoven, KULeuven) (Antwerpen, 3 december 1986)
- Sociaal-economische aspecten van de voeding in België (prof. H. Swennen) (Antwerpen, 8 november 1983)
- Voedingsallergie (dr. A. Kochuyt, A.Z. Leuven) (Leuven, 9 mei 1983)

Te veel om op te noemen... In de beschouwde periode hebben immers ongeveer 85 sprekers achter ons spreekgestoelte plaats genomen en ons vertrouwd gemaakt met de meest uiteenlopende onderwerpen in het gebied van de voeding. Bij het doorlopen van al die voordrachten valt op dat vele daarvan onderwerpen behandelden die nu nog actueel zijn, zij het soms in een ander kader van bijvoorbeeld voedselveiligheid, innovatie of voedselallergieën.

Vanaf het begin wilden wij een werkjaar opbouwen rond drie activiteiten: een grote studiedag, een kleinere studiebijeenkomst en een bedrijfsbezoek. Dit laatste leek steeds moeilijker te organiseren. Maar deze happenings groeiden stilaan uit tot een familiale gebeurtenis rond een voedings thema en werden een vast punt op het jaarlijkse programma: de "sociale activiteit".

En daarmee gaven we vorm aan één van de 4 objectieven die de werkgroep zich van meet af had gesteld:

1. Permanente vorming van de Vlaamse chemici die actief zijn in de voeding, waarbij we het uitgebreide terrein zo breed mogelijk wilden bestrijken. Getuige hiervan is de diversiteit aan behandelde thema's tijdens de studiedagen;
2. Het imago van de voedingschemie en van de scheikunde in het algemeen verbeteren door actuele onderwerpen en problemen aan de orde te stellen en oplossingen te suggereren;
3. Internationale uitstraling van de voedingsscheikunde van onze instellingen. Het organiseren van de derde editie van het tweejaarlijks congres Euro Food Chem te Antwerpen in 1985 na twee jaar voorbereiding (zie daarvoor apart hoofdstuk), de medewerking aan de "Who is who?" van de Europese voedingsscheikundigen en aan een Europees curriculum voor de voedingschemicus zijn daarvan getuige;
4. Het vormen van een hechte vriendenkring van mensen met eenzelfde interesse, wat gerealiseerd werd door o.a. de "sociale activiteiten".

Er was natuurlijk ook tijd voor luim. Anekdoten die nu nog regelmatig in de groep aangehaald worden betreffen de studie van de wegligging van sommige auto's in scherpe bochten, of het creatief gebruik van waardepapieren of nog een diepgaand vergelijkend onderzoek van restaurantprijzen in verschillende Europese steden (London, Valencia, Brussel).

Wie daarover meer wil te weten komen raadplege ons archief of vraagt aan een of andere getuige van de werkgroep het verhaal nog eens te vertellen.

Dat deze pioniersperiode succesvol is verlopen is te danken aan de belangeloze inzet en de volharding van alle werkgroepleden, van de medewerking van de opeenvolgende Raden van Beheer van KVCV, van vele sympathisanten uit universiteiten, instituten, laboratoria, bedrijven, scholen, verenigingen en van vele sponsors.

Dank daarvoor en moge het nog lang zo blijven!...

Lic. Paul Balduck

Hendrik Deelstra: periode 1986 - 1992

De oprichtingsvergadering van de VCV - sectie Voeding op 30 november 1977 was ongetwijfeld een eerste belangrijke mijlpaal in de geschiedenis van deze sectie (zie ontstaan).

Zéér belangrijk voor de goede werking van de sectie waren echter ook de 'brainstormsessies' in verband met toekomstige activiteiten. Op 14 juni 1985 werd een hele middag gebrainstormd in het restaurant 'De Roozelaar' te Heusden bij Gent om de continuïteit van de sectie te waarborgen. Er werd grondig gedebatteerd over de doelstellingen, over de structuur en de samenstelling van de groep en over de jaarprogramma's. Op 11 september 1986 werd beslist om de eerste verkiezingen uit te schrijven voor de verschillende bestuursfuncties voor een mandaat van drie jaar. In dezelfde vergadering werd een herwerkt ontwerp van huishoudelijk reglement goedgekeurd, dat inhield dat elk lid van de werkgroep aanwezig moest zijn op minstens de helft van de bijeenkomsten.

Elke voorzitter heeft aangename, maar ook minder aangename herinneringen uit de periode dat hij voorzitter was. Dit is zo voor de activiteiten die van 1987 tot en met 1992 plaats vonden en die (voor de wetenschappelijke activiteiten) achteraan in deze brochure chronologisch samengevat zijn.



Het grote succes van de drie eerste voedingscycli alsook de derde studiedag over 'Trends in de levensmiddelen-analyse', die apart worden besproken, zijn het resultaat van een ploeg geweldig enthousiaste leden. Als voorzitter in de periode 1987-1992 moet er wat toelichting gegeven worden bij een activiteit die de sectie een belangrijk imago gaf in de Belgische en zelfs internationale

voedsel/voedingswereld. Het betreft de organisatie van het Internationaal Symposium 'Food Policy Trends in Europe', dat plaats vond van 22 tot 24 oktober 1990 in het Borchette Centrum van de Europese Gemeenschap te Brussel. De idee om de 100ste verjaardag van de eerste belangrijke Belgische voedselwetgeving op een speciale manier te vieren kwam uit onze sectie. Wilfried Ooghe en de voorzitter zochten contact op met het ILSI, de KVIV en de Belgische Eetwarensinspectie en vanaf 1988 werd er hard gewerkt aan het programma. Het tweedaagse symposium over 'Voeding, voedselwetenschap en technologie, voedselcontrole en analyse en voedselveiligheid' met lezingen van 22 vooraanstaande internationale wetenschappers werd gevolgd door talrijke deelnemers. Een speciale sessie had als onderwerp 'Food Control and Analysis' met bijdragen van prof. Baltes (D), lic. H. Beernaert, dr. P. L. Schuller (NL), dr. R.W. Stephany (NL) en prof. A. Ruiters (NL). Parallel werd door onze sectie een postersessie georganiseerd met in totaal 36 posters (de helft van Belgen en de andere helft van vooral Nederlanders). Al de lezingen en de samenvattingen van de posters werden in 1991 gepubliceerd (ISBN: 0-7476-0075-9). Met het batig saldo van het symposium werd een driejaarlijkse prijs georganiseerd genaamd 'Food Policy'. Deze prijs werd in 2005 overgeheveld naar de Koninklijke Academies van de Geneeskundige Wetenschappen in België.



Activiteiten waar de voorzitter eerder gemengde herinneringen aan heeft over gehouden waren deze naar aanleiding van het 50 jarig bestaan van de VCV, dat te Gent op 28 september 1988 werd gevierd. In samenwerking met de sectie Onderwijs werd in de Academieraadzaal van de RUG een studienamiddag georganiseerd over 'Voedselche-

mie in het Onderwijs'. De bedoeling van de sectie was duidelijk aan te geven dat de voedselscheikunde een plaats behoorde te krijgen in de opleiding tot scheikundige. (NB Tijdens haar 30 jarig bestaan heeft de KVCV sectie Voeding dit nog herhaalde keren - echter zonder succes - getracht te realiseren). Nadat prof. L. Brandt van de sectie onderwijs een inventarisatie over het onderwijs in de voedselchemie voorstelde, gaven verschillende sprekers (K. Hardijns, diëtiste, P. Hilgers (OIVO), W. Minne (LVN) en ir. R. Van Havere (Eetwarensinspectie) hun mening over dit onderwerp. Hierop volgde onder leiding van moderator Eric Van Schoonenberghe een paneldiscussie. Tot grote verbazing vonden alle sprekers (ingenieurs en diëtisten) dat in België alles picco bello in orde was met het voedselonderwijs en dat het absoluut niet nodig was dat een scheikundige een specifiek vak zou kunnen volgen tijdens zijn opleiding.

's Avonds werd een academische zitting gehouden met als onderwerp 'Chemofobie en Voedsel' met als hoofdsprekers prof. N. Schamp namens de VCV en Dhr. P. Verhaeghe namens de voedingsnijverheid.

Een meer aangename herinnering heeft de voorzitter aan de studie - en degustatieavond over 'Koken en eten in de Middeleeuwen', die op 5 december 1991, in samenwerking met de sectie Historiek, gehouden werd in het COOVI. Na een voortreffelijke lezing van prof. R. Sieben-Jansen,

werd een 'middeleeuws menu' aangeboden, dat op voorstel van spreekster door de leraars van het COOVI uitgewerkt was. Dat was een prachtige avond, vooral omdat de relatie van de culinaire aspecten van voedsel en voeding met de historiek duidelijk geïllustreerd werd.

Prof. em. Hendrik Deelstra

***De voltallige sectie Voeding op de
viering van '20 jaar sectie Voeding',
Antwerpen, 29 april 1998***

*Staande vlnr: Roland Van Renterghem,
Luc Schreyen, Daniël Lips, Hedwig
Beernaert, Patrick Dirinck, Liane Deweghe,
Jean-Marie Mortier, Monique Steegmans,
Wilfried Ooghe en Hendrik Deelstra
Zittend vlnr: Rudy Senten, Guy Temmerman
en Paul Balduck*

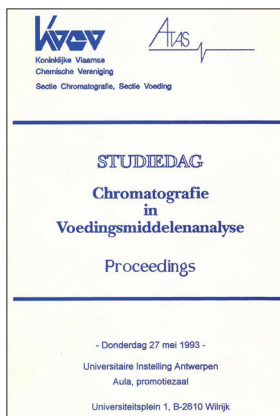


Hedwig Beernaert: periode 1992 - 1998

Het was voor mij een genoegen om de scepter van Voorzitter van de KVCV - sectie Voeding in september 1992 van H. Deelstra over te nemen maar ik wist dat het een moeilijke taak zou worden om op even innoverende wijze de sectie Voeding in goede banen te leiden. Het is gebruikelijk dat onze sectie Voeding om de 6 jaar een nieuw bestuur kiest. Dit heeft als groot voordeel dat er een nieuwe managementstijl komt en dat er nieuwe trends worden aangeboord die het succes van de vereniging verzekeren en versterken.

Na de succesvolle derde reeks van de Voedingscyclus in het eerste semester van 1992 waaraan de firma's Solvay, Roche en Novo Nordisk een positieve wetenschappelijke bijdrage hebben geleverd en vooral de innovaties in het kader van verpakkingen in de voedingsindustrie benadrukten heeft de sectie een nieuw thema in zijn programma ingelast, met name het invoeren van een kwaliteitmanagementsysteem in het laboratorium in het algemeen en in de laboratoria van voedingswaren in het bijzonder. Er werd een opleidingscursus voor laboratoria gegeven met als doelstelling "Hoe bereidt men zich voor op een BELTEST accreditatie". Gezien het belang van deze topic werd de cursus door een belangrijk aantal voedingslaboratoria gevolgd. Het programmeren van deze cursus heeft tot gevolg gehad dat een groot aantal laboratoria erin geslaagd zijn om de kwaliteit van hun analyses te verhogen en een label "accreditatie" te bekomen.

Naast deze activiteit werden een aantal studiedagen georganiseerd rond thema's chromatografie, chemie in de microbiologie, voedsel en voeding - nutritionele aspecten, ingrediënten in beweging en voedselovergevoeligheid en voeding. De studiedagen hadden telkens een grote belangstelling gezien de aangebrachte thema's, de uitstekende sprekers en de goede organisatie. In 1997 werd het 4de congres over Trends in de Levensmiddelenanalyse gehouden georganiseerd in de Faculteit



Farmaceutische Wetenschappen UGent. De belangrijkste thema's waren: authenticiteit, nutritionele componenten, additieven, contaminanten en kwaliteitszorg. Er werden 30 posters ingediend en 13 sponsors hebben deze studiedag financieel ondersteund.

De sectie Voeding was ook zeer actief met betrekking tot de voorbereiding en deelname aan Euro Food Chem Congressen VIII, IX en X. Als lid van het wetenschappelijk comité konden verschillende lezingen en posters vanuit de sectie Voeding aangebracht en aanvaard worden. De sectie Voeding trachtte niet alleen zijn imago van organisator van wetenschappelijke studiedagen, congressen en seminars op peil te houden maar combineerde ook zijn activiteiten met sociale en culinaire ingrediënten. In dit kader was de studiedag "Culinaire Chemie" in 1994 in de Faculty Club te Leuven een

grandioos succes. Als kers op de taart werd de studiedag besloten met een smaakvolle voordracht van H. Van Hove "De moeder is de moeder van alle smaak".

Een andere belangrijke activiteit binnen het kader van onze werkgroep is de eerste uitgave van het boek "ETEN, METEN en WETEN" in augustus 1994. De sectie Voeding is terecht fier over het schitterend wetenschappelijk werk dat door de auteurs en medewerkers van de werkgroep Liane Deweghe en Jean-Marie Mortier is geleverd. Dat dit boek tot de verbeelding spreekt van allen die iets met de voeding te maken hebben blijkt uit het feit dat de beschikbare exemplaren snel waren uitgeput en een tweede druk in april 1999 verscheen.



Het polyvalent organisatorisch en wetenschappelijk imago van de sectie Voeding kwam ook tot zijn recht bij co-organisaties van studiedagen waarbij met andere secties van KVCV werd samengewerkt. Telkenmale bleek hoe succesvol de inbreng van de sectie Voeding was. Dankzij deze samenwerkende activiteiten en zijn eigen organisatie heeft de sectie Voeding aangetoond welk een belangrijk draagvlak zij vertegenwoordigt in de geschiedenis van de Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging.

Tijdens de periode 1992 - 1998 werd ook intensief deelgenomen aan de coördinatievergaderingen van het KVCV ten einde de inbreng van de sectie Voeding te versterken en het centraal bestuur van de KVCV beter te ondersteunen.

In het kader van kwaliteitszorg heeft de sectie Voeding besloten om zijn documenten te archiveren onder de supervisie van P. Dirinck. Deze beslissing is fundamenteel gebleken als historisch patriomonium van de sectie vooral in het kader van het lustrum ter ere van het 30 jarig bestaan.

Bij het einde van mijn voorzitterschap heb ik de eer en het genoegen gehad om de academische zitting van ons "20 jarig bestaan" op 29 april 1998 in de Academieraadzaal van de UIA te mogen inleiden en voorzitten. Voor deze gelegenheid hadden we de eminente sprekers Battaglia en prof. Ruiter uitgenodigd die het belang van de voeding in het algemeen en de bijdrage van diverse

organisaties in het bijzonder op een elementaire en kleurrijke wijze aan het selecte publiek etaleerden. Het kon dan ook niet anders dat deze academische zitting werd afgesloten met een gevarieerd diner, eigen aan onze traditionele bourgondische cultuur, in de restaurant “De Jachthoorn” te Kontich. Het succesrijk bestaan van de sectie vindt vooral zijn oorsprong in de kameraadschap tussen de leden van de werkgroep, het continu samenwerken tussen de leden waarbij persoonlijk belang volledig in functie stond van het algemeen belang van de sectie en de diversiteit van de leden met betrekking tot hun dagelijkse beroepsactiviteiten. Ook de afwisseling tussen de organisatie van wetenschappelijke met sociale activiteiten dragen in niet geringe mate bij tot het succes van de sectie.

Innovatie gekoppeld met een goed management kunnen gedefinieerd worden als de positieve drijfveren van de sectie. Daarentegen kan een overbelasting van de leden in de dagelijkse beroepsactiviteit een hinderpaal vormen om het succesvol verhaal van de sectie Voeding verder te zetten.

Lic. Hedwig Beernaert

Hubert De Brabander: periode 1998 - 2004

Toen de voorzittersperiode van Hedwig Beernaert ten einde kwam was ik al 3 jaar secretaris van de sectie. Men dacht als volgende voorzitter aan een lid met lange ervaring in de sectie bv. Liane Deweghe, Patrick Dirinck of Wilfried Ooghe. Liane was echter een stevige rots in de KVCV branding als penningmeester en de overige 2 waren (nog) niet te overtuigen. Omdat Rudy Senten (die samen met mij was ingetreden) voorstelde om het secretariaatsschap op te nemen schoof ik dan maar een bankje op om samen met Roland Van Renterghem (als ondervoorzitter), Liane en Rudy de sectie voor een periode te trekken.

Gelukkig voor mij liep de sectie op dat ogenblik als een trein en waren diverse activiteiten in de running. Opleidingscursussen zoals ‘Polymerase Ketting reactie (PCR)’ (CLO-Melle, oktober 1998) en ‘Regulatory and Practical Aspects of GLP’ (Eetwareninspectie, Brussel, oktober 1999) waren zeer succesvol. De werking van de sectie werd ook gekenmerkt door een sterke vriendschapsband tussen diverse leden waarbij iedereen zich spontaan inzette voor de ene of andere activiteit, naargelang zijn belangstellingsgebied, en niet alle prestaties onderling op een “analytische balans” werd afgewogen. Dit werd ondersteund door de diverse sociale activiteiten: zo gingen we samen naar de Champagnestreek (1999), bezochten Trier (2000), fietsten we in de Zwalmstreek (2001) enz.

De ideeën voor nieuwe wetenschappelijke activiteiten bleven echter ook steeds komen: een reeks studiemiddagen over snellere methodes voor kwaliteitsbepaling van levensmiddelen werd gehouden in het DVP-CLO, Melle (2000). Het uitbreken van de dioxinecrisis gaf ook aanleiding tot de workshop: validatie van methodes PCB workshop aan de faculteit diergeneeskunde te Merelbeke (2000). In sa-





menwerking met de sectie biotechnologie werd een studiedag gehouden aan de UIA “mag het een paar genen meer zijn?” (2000). De studiedag was een succes maar de financiële afwikkeling tussen de 2 secties complex en langdurig. Wij namen ook deel aan de “Food Safety” beurs (2001), hielden een studiedag over Rheologie (Malle, 2001) en aten ons gezond met “bioactieve stoffen in de voeding” (Malle, 2001). Ook de studiedag ‘Valkuilen van de norm ISO-17025’ in Tervuren (2002) was een groot succes. Een bijzondere activiteit van de sectie was en is ook het bijwonen van de reeks internationale Euro Food Chem congressen. Traditioneel neemt een vrij grote delegatie Vlamingen (wordt in ppm van de bevolking uitgedrukt; ca 1 ppm) deel aan deze reeks. De sectie organiseerde al EFC III in Antwerpen en het was een uitdaging om het opnieuw te doen. Tijdens EFC X in Budapest brandden Rudy en ik stiekem een kaarsje in de oude Griekse kerk van Szentendre opdat onze kandidatuur zou aanvaard worden en het hielp: EFC XII zou in Vlaanderen worden gehouden. Guy Temmerman zette zich als een echte stoomlocomotief aan de organisatie en begon te trekken. Werkgroepen werden opgericht en eenieder kreeg

taken toebedeeld. Er werd voor Brugge gekozen als locatie en op EFC XI in Norwich, UK ging een grote delegatie reclame maken voor “onze” EFC. Wij namen o.a. Belgische pralines mee en Guy beloofde iedereen “a dry stay in Belgium” (en dat was ook zo dank zij een gesponsorde paraplu en het mooie weer). Later moest Guy wat gas terugnemen en zette Wilfried zich als tweede locomotief achter de trein en begon te duwen.

EFC XII werd dan ook een groot succes, ondanks de stress, zoals de hieronder (wat ingekorte) brief van de voorzitter van de FECS, Roger Fenwick getuigt.

Dear Hubert,

I have heard nothing but praise for your organisation since the meeting, and I am sure you will have had similar messages and experience. Taking on the planning, hosting and running of a conference is never to be undertaken lightly, but you and your many colleagues (too many to name individually, but this letter is addressed to each and everyone of them) showed us all how it should be done, working as a team with clear areas of responsibility and expertise.

Although all our meetings have their individual character, I would consider Brugge 2003 to be the best of our Eurofoodchem series and to set the highest standards for our German friends in 2005.

I have written separately to the Tourist Alderman of Brugge but this letter is for “Napoleon” and his many colleagues (generals?); with our thanks and our friendship to you all.

With best wishes,

Dr G. R. Fenwick, on behalf of the Division's Executive and Membership.

Na een dergelijke zware organisatie volgt normaal een organisatiekater maar deze werd gecounterd door een avondsessie rond “wijn en chemie” in het COOVI, Brussel (2004). Sterspelers daarin waren Patrick en Inge Dirinck waarna Patrick natuurlijk niets anders kon dan het voorzitterschap over te nemen.

Prof. Hubert De Brabander

Na 9 jaar als secretaris en 6 jaar als ondervoorzitter en rekening houdend met drukke professionele activiteiten, had ik eerlijk gezegd liever het voorzitterschap aan mij voorbij willen laten gaan. Hubert De Brabander had een schitterende periode achter de rug met o.a. de organisatie van Euro Food Chem XII in 2003 te Brugge, maar verlangde naar nieuwe uitdagingen als decaan van de Faculteit Diergeneeskunde Universiteit Gent. Aangezien onze voormalige ondervoorzitter en huidig erelid Roland Van Renterghem zich volledig uit het professioneel leven terugtrok, werd ik een beetje gepusht om het voorzitterschap waar te nemen met de aansporing dat een voorzitter toch "niets moest doen dan alleen zijn leden doen werken".

De geschiedschrijving van een periode, die nog niet volledig afgesloten is, is niet echt relevant, maar toch enkele overwegingen bij dit recente verleden.

Wat de samenstelling van de werkgroep betreft hadden wij te maken met een aantal kleine strubbelingen. Hierbij wens ik er nogmaals de nadruk op te leggen dat de sectie naast het nastreven van hoogstaande wetenschappelijke activiteiten ook de vriendschap onder de werkgroepleden hoog in het vaandel dient te houden. Onder dit motto is door vrijwillige medewerking van heel wat druk bezette collega's in het verleden heel wat gerealiseerd. Deze ingesteldheid is dan ook van het grootste belang voor de toekomst. Tevens hebben wij, omwille van een nieuwe 'niet-voedinggerelateerde' uitdaging in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, met spijt het ontslag van Liane Deweghe moeten aanvaarden. Liane is jarenlang met enorme inzet actief geweest als penningmeester, ondervoorzitter en medeorganisator van diverse activiteiten. Langs deze weg wensen wij haar dan ook nogmaals hartelijk te bedanken.

Als verantwoordelijke voor een druk bevestigd, maar weliswaar nog steeds fascinerend - want gespecialiseerd in de aangename, lekkere kanten van de voeding - laboratorium voor vraaggedreven onderzoek vanuit de levensmiddelen- en aanverwante bedrijven, was één van mijn eerste actiepunten het benadrukken van onze relaties met de voedingsindustrie. De start werd genomen voor de organisatie van een vierde Voedingscyclus. Vooreerst was er nog een bijzonder geslaagde organisatie van 'Trends in de Levensmiddelenanalyse V', nogmaals een perfecte organisatie van Wilfried Ooghe op 26 mei 2005 in the Farmaceutisch Instituut te Gent. Een dag, die ik op persoonlijk vlak nog lang zal herinneren omdat mijn echtgenote toen met haar wagen 'driemaal overkop is gegaan' - gelukkig zonder ernstige lichamelijke schade - en ik uiteraard niet via GSM te bereiken was.

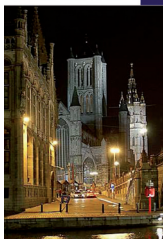


Sectie Voeding
KVCV

Date: May 19, 2009
Time: 8.30h – 17h

Venue:
Ghent University,
Faculty of Pharmaceutical Sciences
Harelbekestraat 72
9000 Gent

Contact:
Prof. Wilfried Ooghe
wilfried.ooghe@ugent.be
<http://voeding.kvcv.be>



The Food Division of the 'Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging' presents

Trends in Food Analysis VI

First Announcement & Call for Abstracts

Trends in Food Analysis VI is a one-day scientific symposium dedicated to the recent advances in food analysis. Scientists will have the opportunity to present recent results of their work during oral or poster presentations. Laboratories can present their analytical services on business posters. Four invited speakers will give an overview of the state of the art in analytical food science. An exhibition of laboratory equipment and supplies will take place during the event.

Programme

- Sarah De Saeger (Ghent University)
'Emerging technologies for mycotoxin detection'
- José Martins (Ghent University)
'Sense and measure of NMR in food analysis'
- Johan Robbens (University of Antwerp)
'Biosensors to screen for food contaminants'
- Bruno Le Bizec (Labarca, Nantes, FR)
'MS based metabolomics in the field of chemical food safety'

Call for abstracts
Abstracts for poster and/or oral presentations should be submitted before **March 1, 2009**. Poster or presentations can be presented in Dutch or English.

Registration
Registration before May 8, 2009.
Fee: members KVCV 125 €, non members 175 €.

[See http://voeding.kvcv.be for additional information and registration.](http://voeding.kvcv.be)

Sponsors & Exhibitors

Alltech Associates – Applied Biosystems Europe – Caliper Life Sciences – Cereal Tester
Dionex Benelux – Fiers – Filter Service – MS Vision – Perkin Elmer – RIC – Seralab
Shimadzu Benelux – Thermofisher Scientific – VWR – Waters

De vierde Voedingscyclus werd georganiseerd rond het thema 'Innovatie: een uitdaging voor de voedingsindustrie' met 4 sterk geapprecieerde avondsessies en met bedrijfsdeelname van Orafi nv, Campina nv, Imperial Meat Products en Alpro nv. Tevens werden het VIS-TD programma van het IWT, de activiteiten van Flanders' Food en de Vlaamse technologische adviseerdiensten actief in het voedingscentrum voorgesteld.

Als meest recente activiteit hadden wij de studiedag 'Food Allergens: an emerging health safety issue'. Nogmaals een illustratie van het belang dat onze sectie hecht aan de voedselveiligheid, de Europese en Belgische voedselreglementering en de analytische detectiemethoden.

In 2009 zal 'Trends in de levensmiddelenanalyse VI' doorgaan, een volledig ééndags symposium met alles erop en eraan: plenaire lezingen, postersessies voor het voorstellen van wetenschappelijk onderzoek, voorstelling van de dienstverlening en expertise van laboratoria in de levensmiddelensector en een tentoonstelling van analytische apparatuur en laboratoriumuitrusting. Kortom in feite onze core business. Het is verheugend vast te stellen dat de organisatie van dit symposium door een aantal van onze jonge leden zal worden getrokken: prof. Sarah De Saeger (symposiumvoorzitter), dr. Els Daeseleire, lic. Rudy Calders, ir. Joris Van Loco en dr. apr. Inge Dirinck. Het Wetenschappelijk en Organiserend Comité is uiteraard aangevuld met een aantal 'oudere ervaren ratten in het organiseren van sectie Voeding activiteiten'.

Tenslotte wens ik nog even aan te stippen dat onze website door Inge thans volledig in de KVCV website is geïntegreerd. Het loont de moeite even een elektronisch bezoekje te brengen: <http://voeding.kvcv.be>.

Prof. Patrick Dirinck

Sinds het begin van de oprichting van de sectie Voeding van de KVCV heeft de sectie nauwe contacten onderhouden met de FECS (Federation of European Chemical Societies) Food Division en meegewerkt aan de congressen die de FECS inrichtte.

De naam van de FECS ging onlangs op in EuCheMS (European Association for Chemical and Molecular Sciences) (zie <http://www.euchems.org/AboutEuCheMS/index.asp>)

Zoals de KVCV verschillende secties heeft die bepaalde thema's behandelen (waaronder de sectie Voeding), zo heeft EuCheMS verschillende divisies. De met sectie Voeding vergelijkbare 'Division of Food Chemistry' werd einde van de jaren 1970 opgericht onder het bezielend voorzitterschap van Peter Czedik-Eysenberg (Oostenrijk). Deze 'Division' richt een aantal reeksen van internationale congressen in: 'Chemical Reactions in Food', 'Bioavailability', 'Euro Food Tox', 'Euro Residue', 'Food Allergy' en 'Euro Food Chem'.

Peter Czedik-Eysenberg werd begin deze eeuw achtereenvolgens opgevolgd door Reto Battaglia (Zwitserland), Roger Fenwick (Verenigd Koninkrijk) en de huidige voorzitter is Trygve Eklund (Noorwegen).

De 'Euro Food Chem' congressen zijn ongetwijfeld de meest succesvolle van deze verschillende reeksen congressen. Het is een tweejaarlijks terugkerend internationaal congres dat in verschillende Europese landen wordt ingericht. Er hebben reeds 14 Euro Food Chem congressen plaatsgevonden. Elk congres behandelde meer in het bijzonder een bepaald thema.

EFC I: 1981 Wenen (Oostenrijk): 'Recent developments in food analysis'.

EFC II: 1983 Rome (Italië): 'Rapid analysis in food processing and control'

EFC III: 1985 Antwerpen (België): 'Strategies in food quality assurance: analytical, industrial and legal aspects'

EFC IV: 1987 Loen (Noorwegen): 'Rapid analysis in food processing and food control'

EFC V: 1989 Versailles (Frankrijk): 'Agriculture, food chemistry and the consumer'

EFC VI: 1991 Hamburg (Duitsland): 'Strategies for food quality control and analytical methods in Europe'

EFC VII: 1993 Valencia (Spanje): 'Progress in food fermentation'

EFC VIII: 1995 Wenen (Oostenrijk): 'Current status and future trends'

EFC IX: 1997 Interlaken (Zwitserland): 'Authenticity and adulteration of food - the analytical approach'

EFC X: 1999 Boedapest (Hongarije): 'Functional foods - a new challenge for the food chemists'

EFC XI: 2001 Norwich (Verenigd Koninkrijk): 'Biologically-active phytochemicals in food - analysis, metabolism, bioavailability and function'

EFC XII: 2003 Brugge (België): 'Strategies for safe food'

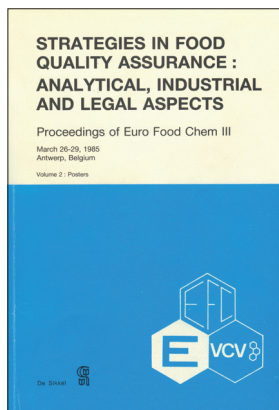
EFC XIII: 2005 Hamburg (Duitsland): 'Macromolecules and their degradation compounds in food: physiological, analytical and technological aspects'

EFC XIV: 2007 Parijs (Frankrijk): 'Food quality, an issue of molecule based science'

EFC XV zal plaats vinden in Kopenhagen (Denemarken).

De sectie Voeding van de KVCV heeft dus twee maal een Euro Food Chem congres ingericht: in 1985 het derde congres in Antwerpen en in 2003 het twaalfde congres in Brugge. In beide gevallen waren leden van de sectie opgenomen in het wetenschappelijk comité van het congres. Maar ook voor de meeste andere congressen waren werkgroepleden in het wetenschappelijk comité

opgenomen. Het gezamenlijke reizen van de werkgroepleden naar het wetenschappelijke comité in Wenen is binnen de werkgroep nu nog steeds legendarisch! Overigens was op de meeste van deze congressen ongeveer 1 ppm van de Belgische bevolking vertegenwoordigd.



Het 3de congres van de Euro Food Chem reeks vond van 26 tot 29 maart 1985 plaats in het Provinciehuis van Antwerpen. Het congres stond in het teken van de kwaliteitsverzekering van de voeding: analytische, industriële en wettelijke aspecten.

Naast het wetenschappelijk gedeelte was er ook een bijzonder geslaagd cultureel evenement, namelijk een optreden van het Telemann consort in het Vleeshuis. De get-together party was opmerkelijk, want vermoedelijk werd toen voor de eerste keer in de prachtige lounge van het Provinciehuis gedanst: de dans werd ingezet door enkele van de fanatieke dansers van de sectie Voeding.

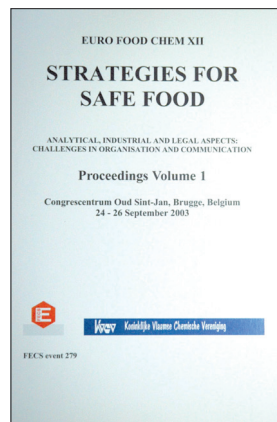
Het 12de congres van de Euro Food Chem reeks vond van 24 tot 26 september 2003 in het congrescentrum 'Oud Sint-Jan' in Brugge plaats. Het congres stond in het teken van de voedselveiligheid: analytische, industriële en wettelijke aspecten: uitdagingen voor organisatie en communicatie. De lezingen betreffende voedselveiligheid waren zonder enige twijfel zeer actueel en werden sterk geapprecieerd, gelet op de gebeurtenissen van het laatste decennium (dioxinecrisis, BSE-problematiek, voedselintoxicaties, fraudes, acrylamide, antibiotica, pesticiden, enz.) en de locatie was uitzonderlijk goed gekozen.

De belangrijkste besproken thema's op Euro Food Chem XII waren:

- het opsporen van ongewenste chemische stoffen en micro-organismen in de voeding;
- het evalueren van de gezondheidsrisico's van gecontamineerde voeding;
- advies geven over het elimineren of vermijden van onveilige voeding.

De volgende onderwerpen kwamen daarbij onder meer aan bod:

- risico-evaluatie, risicobeheer en risicocommunicatie (een meer theoretische of filosofische of sociaal-economische benadering van de voedselveiligheidsproblematiek);
- nieuwe chemische en fysische methoden in de voedingsmicrobiologie, of hoe kan met chemische en fysische methodes snel de microbiologische toestand van eetwaren onderzocht worden, bv. microben, virussen, prionen, bacteriële toxinen, enz.;
- toevoegsels, genetisch gewijzigde organismen, en stoffen die met de fabricage van de eetwaren verband houden, zoals aromastoffen, Maillardproducten en pyrolytische stoffen (dit zijn stoffen die in de voedingsmiddelen ontstaan bij verhitting), kleurstoffen, ontsmettingsmiddelen, enz.
- contaminanten en residuen zoals dioxinen, PCBs, mycotoxinen (dit zijn giftige stoffen gevormd door schimmels), zware metalen zoals cadmium, lood en kwik, pesticiden, migratieresidu's, afkomstig uit verpakkingsmateriaal, resten van diergeneesmiddelen, enz.



- natuurlijk voorkomende toxines zoals anti-nutritionele stoffen (stoffen die bv. de enzymen inhiberen), glucosinolaten, mariene toxinen, alkaloiden (bv. cafeïne en dergelijke), enz.

Het congres omvatte 6 plenaire voordrachten, 2 uitgenodigde presentaties, 23 orale presentaties en bijna 200 posters. Er waren bijna 350 deelnemers uit meer dan 20 landen.

Enkele bijzonder interessante sprekers waren:

- Piet Vanthemsche, gedelegeerd bestuurder van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) over het FAVV en de problemen ondervonden bij de interpretatie van lage gehalten aan residuen;
- Wim Verbeke en Reto Battaglia (een vorige voorzitter van de FECS, Food Division), over de perceptie van de consumenten over voedselveiligheid;
- Margareta Törnqvist uit Zweden, die enkele maanden voordien de bal aan het rollen bracht over de acrylamideproblematiek in de voeding.

Maar ook de andere sprekers konden zonder twijfel op een enthousiast publiek rekenen!

Naar aanleiding van het overlijden in 2001 van de stichter van de FECS, Food Division, Peter Czedik-Eysenberg, wijdde Prof. Hendrik Deelstra een speciale herdenking aan deze bezielde vroegere voorzitter en werd voor de eerste maal een 'Czedik-Eysenberg award' toegekend aan en een 'Czedik-Eysenberg lecture' gehouden door Prof. Carlos Van Peteghem (Drug residue analysis in food en feed: state-of-the-art).

Aan drie posters werd een 'Best Poster Award' toegekend, onder meer aan een poster van een Belgisch team van het DVK-CLO te Melle (Leen Mortier): 'Detection of avermectines and milbecins in milk by liquid chromatography-tandem mass spectrometry'.

Dank zij de sponsoring van de Europese Commissie konden een twintigtal studenten uit het buitenland, onder meer uit de toetredende landen, tegen gunstige voorwaarden aan het congres deelnemen.

Behalve de wetenschappelijke aspecten van het eigenlijke congres werden ook de sociale activiteiten goed gemaakt: de maaltijden tijdens de middagpauzes en de koffiebreeks tijdens de postersessies, de receptie in het stadhuis van Brugge met verwelkoming door één van de schepenen en een uitvoerige uitleg over de grote trouwzaal van het stadhuis, een get-together party in de 'Straffe Hendrik' in Brugge, met behalve lekker eten en drinken ook een deelname aan oude volksspelen, en tenslotte het banket in het prachtige kader van de binnenkoer en de grote zaal van het belfort met bazuinspelers en oude Vlaamse muziek.

Dank zij de fantastische samenwerking en taakverdeling van de sectie Voeding werd met dit congres een significante bijdrage geleverd aan het beter, sneller, correcter opsporen van problemen in de voedselketen en het voorkomen en onder controle houden daarvan.

De proceedings van de Euro Food Chem congressen zijn consulteerbaar in de archieven van de sectie Voeding.

Lic. Guy Temmerman



**EURO FOOD CHEM XII-congres
(Brugge, 24 - 26 september 2003)**

- A. *Hubert De Brabander en prof. Carlos Van Peteghem ('Czedik-Eysenberg lecture');*
- B. *Het symposiumbanket in de Lakenhalle te Brugge*
- C. *vlnr. Wilfried Ooghe, Robert Smits (Algemeen voorzitter KVCV), Rudy Senten en Liane Deweghe*

Van bij haar oprichting had de sectie Voeding van KVCV veel aandacht voor de relatie met de voedingsindustrie. Getuige hiervan de vele bedrijfsbezoeken, gastsprekers, contacten en gewaardeerde sponsoring. Als beroepsvereniging wilde zij immers een informeel contactplatform creëren tussen de verschillende actoren van de voedingsketen : onderzoekers, producenten, consumenten, overheid. In dit kader organiseerden we de Voedingscycli : reeksen van 3 à 4 avonden waarop voedingsbedrijven (één per avond) uit verschillende voedingssectoren zichzelf voorstelden en hun visie gaven over de ontwikkelingen die zich aftekenden in hun markten, technologieën en onderzoek. Aan de orde waren trends in de sector en in het betreffende bedrijf inzake productengamma, marktsegmenten, voedingspatronen, gebruikte grondstoffen, verpakkingen, research en ontwikkeling, synergie met onderzoeksinstituten, lichtpunten en hinderpalen voor de expansie en internationalisatie, enz.

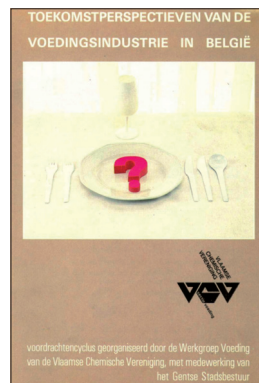
Er zijn inmiddels 4 reeksen ingericht rond volgende thema's:

1. Toekomstperspectieven van de Voedingsindustrie in België (in 1988)

Stelden zich voor : Tiense Suikerraffinaderij n.v. (21 januari), Vandemoortele n.v. (3 maart), Algemeen Verbond der Coöperatieve Zuivelfabrieken (AVCZ) met Inco/Inex (14 april).

Als leidende Belgische bedrijven uit hun sector gaven zij een overzicht van de trends die zich voordoen op het gebied van markt, technologie en onderzoek. Zij schetsten de invloeden van deze analyse op hun productontwikkelingen en marktbenaderingen.

Voor de Tiense Suikerraffinaderij spraken de heren directeurs F. Chaffart en G. Smits. Zij analyseerden de nationale en de wereldmarkt en lichtten de te volgen strategie toe : nieuwe marktbenadering t.o.v. consumenten en klanten met nieuwe producten, diversificatie door R&D, acquisities ook van activiteiten buiten de suikerindustrie, verhoging van de productiviteit en toename van de financiële return.



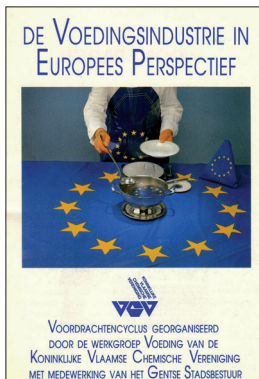
Ook J. Rabbaut, directeur van Vandemoortele, beklemtoonde de noodzaak van diversificatie en productvernieuwing binnen zijn sector.

De heer T. Hellemans van AVCZ zag het aantal melkerijen dalen maar maakte zich sterk dat de overschotten aan boter en ontroomde melkpoeder tegen het einde van het jaar (1988) weggewerkt zullen zijn. Er zou meer consumptiemelk komen alsook meer imitatieproducten door de stijgende zuivelprijzen bij verminderde EEG-steun. Ook was een zoektocht bezig naar meer toepassingsmogelijkheden (componenten voor andere industrieën) wat leidt tot brancheervaging.

2. De Voedingsindustrie in Europees perspectief (in 1990)

Aan het woord waren : Sanofi Bio-Industrie n.v. (25 januari), Cerestar n.v. (22 februari), Callebaut n.v. (29 maart).

Aan de vooravond van de Europese eenheidsmarkt (1992) schetsten enkele toonaangevende Europese voedingsbedrijven de uitdagingen die dit voor hen meebrachten en de manier waarop zij hun markt- en productenstrategie gingen aanpakken en organiseren.



Commercieel directeur A. Lemahieu van Sanofi, producent van ingrediënten, benadrukte dat de producent moet inspelen op het gezondheidsideaal en de comfortverwachting van de consument door het toepassen van een grotere marktsegmentatie.

De heer H. Mahlmann, manager Quality Assurance and Technical Assistance bij Cerestar, onderstreepte het belang van een strikte kwaliteitspolitiek voor de toekomst van een internationaal bedrijf.

Product & Development Manager B. Pollet van Callebaut n.v. schetste de marketing en de aansluitende productontwikkeling van zijn bedrijf waarna de productiedirecteur F. Callebaut de visie voor het jaar 2000 inzake de productstrategie toelichtte.

3. Voeding meer dan alleen maar calorieën (in 1992)

Met als ondertitel : Trends van hulpstof tot verpakking.

Ditmaal was het de beurt aan de toeleveringsbedrijven : Solvay n.v. (12 januari 1992), Roche n.v. (12 maart 1992), Novo Nordisk n.v. (23 april 1992).



Deze reeks had vooral aandacht voor de randspelers van de voedingsketen die hun realisaties en bekommernissen voorlegden i.v.m. veilige milieuvriendelijke verpakking, organoleptische eigenschappen, voldoende aanbreng van micronutriënten en het natuurlijk karakter van de voeding.

De rol van Solvay ligt vooral in het toeleveren van diverse kunststoffen voor de verpakkingen. Maar ook het effect hiervan op het milieu krijgt veel aandacht.

Dr. Schreiner, Area Manager Western Europe, Paris, benadrukte dat Roche met zijn vitamines en fijne chemicaliën een engagement heeft genomen t.o.v. de voedingsindustrie, waarna Dr. Muggli, Vitamin Research and Development, Basel, het voorbeeld aanhaalde van beta-caroteen als een gezond voedingsingrediënt.

In de enzymemarkt was het Deense Novo Nordisk ongetwijfeld een grote speler, o.a. belangrijk bij brood en bierbereiding. Daarvan getuigden de heren Flemming Sobirk, Vice President International Operations en dhr. Berghmans, President Manager Benelux.

4. Innovatie : een uitdaging voor de Voedingsindustrie (in 2006 en 2007)

Presentatie van : Orafit n.v. (30 november 2006), Campina n.v. (8 februari 2007), Imperial Meat Products n.v. (15 maart 2007), Alpro n.v. (19 april 2007).

Opnieuw de visies van enkele belangrijke voedingsbedrijven op marktevoluties, technologieën en onderzoek maar ditmaal met de invloed en het belang van hun innovaties op het gebied van producten, markten, mensen en organisatie.

Tegelijk werden de technologische ontwikkelingen die zich aftekenen binnen de Vlaamse technologische adviseerdiensten (TAD's), gesubsidieerd door het IWT-Vlaanderen (Instituut voor de aanmoediging van Innovatie door Wetenschap en Technologie in Vlaanderen), kenbaar gemaakt. De spits werd afgebeten door de TAD voor de Zoetwarenindustrie (VLAZ), daarna was het de beurt aan SENSTECH (Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen) en het TAD

Hoevezuivel. Op 15 maart 2007 was het TAD voor de Vleeswarenin-
dustrie (VLAV) van de partij. De laatste avond was Pack4Food aan de
beurt samen met Flanders' FOOD, de competentiepool van de
Vlaamse Voedingsindustrie.

Dr. Anne Franck van Orafit stelde Inuline en Oligofructosen voor als
antwoord aan de oprukkende obesitas binnen het kader van een nieuw
Wellness Concept.

Melk is meer dan melk voor lic. Christophe Bolsius van Campina Bel-
gië, die resoluut kiest voor differentiërende productkwaliteit (calcium-
verrijking, suikerreductie, vetreductie,...) om tegemoet te komen aan
de specifieke consumentenbehoeften zonder aan de smaak te raken.

Ook de vleesindustrie ontsnapt niet aan de gezondheidstrend, vond ir. Anny De Smedt van Impe-
rial. Vetreductie, natriumreductie, calciumverrijking en kankerbestrijding zijn de bekommernissen.
Andere tendensen zijn dierenwelzijn, bio-voeding, traceerbaarheid. Vanzelfsprekend kan niet geraakt
worden aan de kwaliteit en voedselveiligheid.

Mevr. Ann Vandenhoucke van Alpro onderlijnde de medische en nutritionele voordelen van soja, die
volgens ir. Catherine Decouttere van Alpro toelaten een gezonde voeding en een gezonde levens-
stijl aan te bieden aan een ruim publiek.

Elk bedrijf stelde zich voor d.m.v. een tentoonstelling met video en een mondelinge presentatie. Het
bood na de voordrachten een verzorgde receptie aan waar aan uitgebreide netwerking werd gedaan
tussen de verschillende schakels van de voedingsketen.

Alles had plaats in het unieke kader van de Sint Pietersabdij of Het Pand in Gent met muzikale om-
lijsting door het Amarylli-consort (voor de 3 eerste reeksen).

Velen zullen zich ongetwijfeld nog de hevige storm van 25 januari 1990 herinneren, toen een steun-
balk van het dak van de Sint Pietersabdij het bijna begaf. In de ruimte daar juist onder was immers
de receptie in volle gang!

Voor de telkens ongeveer 100 aanwezigen waren het leerzame en heuglijke avonden die nu nog hun
weerklink hebben!...

Lic. Paul Balduck



Trends in de levensmiddelenanalyse: de rode draad doorheen onze analytische activiteiten

Een activiteit die we sinds het ontstaan van de sectie Voeding geregeld hebben ingericht en die zeer nauw aanleunt bij de doelstelling van onze sectie, is het opvolgsymposium 'Trends in de levensmiddelenanalyse'.

Het eerste van deze symposia was een tweedaags symposium en greep onder de naam 'Ontwikkelingen in de levensmiddelenanalyse' plaats op 23 en 24 oktober 1980 in het Crest Hotel te Antwerpen. In zijn openingswoord wees de toenmalige sectievoorzitter Paul Balduck op de enorme evolutie van de chemische analyse in het algemeen en van de levensmiddelenanalyse in het bijzonder. Als redenen hiervoor wees hij aan: de toenemende druk van de consument die meer informatie wenst, de toenemende eisen van de wetgever en de toenemende milieueisen. Ook productaansprakelijkheid kwam aan bod, de tendens om de schadelast meer en meer op de schouder te leggen van producent en verdeler en de specifieke taak die ook hier voor de chemicus is weggelegd in het begeleiden en verdere van zijn product met alle mogelijke middelen die de moderne scheikunde ter beschikking stelt.

Er waren een 180-tal deelnemers die luisterden naar 21 relevante voordrachten van vorsers van de voornaamste universiteiten en onderzoekscentra in Vlaanderen.

In Nederland had ons eerste symposium blijkbaar een zekere weerklank genoten want de Nederlandse Vereniging voor Voedingsleer en Levensmiddelentechnologie (NVVL) was al in 1982 vragende partij voor het samen organiseren van een opvolgstudiedag 'Trends in de levensmiddelenanalyse', die op 12 oktober 1982 in de Aula Major van de UIA in Wilrijk werd gehouden. Prof. Hendrik Deelstra leidde toen als sectievoorzitter vijf eminente sprekers in, nl. prof. A. Ruiter (een wandeling door de moderne levensmiddelenanalyse), dr. W. de Ruig (monstervoorbereiding), dr. M. Van Boven (immunologische bepalingsmethoden), prof. L. Massart (patroonherkenning) en dr. N. Dang (in-line controle). De afsluitende forumdiscussie met vragen als "Welke zijn de consequenties van deze ontwikkelingen op de wetgeving?" en "Welke eisen zal de maatschappij stellen aan de levensmiddelenanalyse?" werd ingeleid door ir. J. Daenen, prof. A. Huyghebaert en lic. G. Temmerman.

In de daarop volgende discussie kwamen o.m. ook aspecten aan bod, zoals de invloed van de etikettering op de activiteiten van de analytische laboratoria, de effecten van meer in-line controle op de kwaliteit, de behoefte aan snellere, goedkopere, meer gevoelige en meer nauwkeurige analysemethoden. Het slotwoord werd gehouden door dr. W. Wilmink, voorzitter van de NVVL.

Het derde opvolgsymposium met de dubbele titel 'Voedselchemie in Vlaanderen III, Trends in de levensmiddelenanalyse' liet even op zich wachten, dit mede als gevolg van de succesvolle organisatie door onze sectie Voeding in 1985 van het internationale Euro Food Chem III-congres met een ongeveer gelijkwaardig thema in het Provinciehuis te Antwerpen. Op 8 juni 1989 was het weer zo ver:

VLAAMSE CHEMISCHE VERENIGING
SEKTIE VOEDING



NEDERLANDSE VERENIGING
VOOR VOEDINGSLEER EN
LEVENSMITTELTECHNOLOGIE

STUDIEDAG

**TRENDS IN DE
LEVENSMITTELENANALYSE**

DINSDAG 12 OKTOBER 1982

UNIVERSITAIRE INSTELLING ANTWERPEN
UNIVERSITEITSPLEIN
B - 2610 WILRIJK

prof. Hendrik Deelstra verwelkomde ons eens te meer in de Aula Major van de UIA. Er waren 2 vernieuwingen: voor het eerst werd er een dubbele postersessie en ook een tentoonstelling van wetenschappelijke apparatuur en analytische uitrusting georganiseerd.

Het opzet van de postersessie was dubbel: enerzijds waren er 16 op basis van abstracts aanvaarde wetenschappelijke posters en anderzijds waren er 19 posters over dienstverlening, waarin de laboratoria de kans kregen hun expertise in de levensmiddelenanalyse voor te stellen. Aan de tentoonstelling van apparatuur namen 10 van onze meest representatieve firma's deel.

Ook de 4 plenaire voordrachten toonden veel wetenschappelijke vernieuwing aan en dit voornamelijk op het gebied van snellere en meer specifieke bepalingen en van het vermijden van arbeidsintensieve voorbereidingen. Prof. J. Debevere belichtte recente evoluties in de preventieve microbiologische kwaliteitscontrole, prof. P. Sandra het belang van de microchromatografie en dr. J. Mottar het stijgend belang van specifieke immunologische technieken. Dr. R. Stephany tenslotte sprak ons voor het eerst over kwaliteitsborging in de levensmiddelenanalyse, een onderwerp dat, gezien het openstellen van de Europese binnengrenzen in 1992 en de verwachting van een toeneemende communautaire levensmiddelenhandel, een hot topic was voor elk laboratorium.

Opnieuw ongeveer 8 jaar later, op 21 en 22 mei 1997 en onder het voorzitterschap van Hedwig Beernaert vindt in de FFW-UGent een tweedaags 'Trends'-symposium plaats, het vierde van de reeks, met als uitgenodigde sprekers prof. W. Ooghe (bepaling van voedselauthenticiteit), dr. R. Eerlingen (analyse van voedingsvezel), prof. A. Christophe (analyse van nutritionele vetten), prof. H. De Brabander (analysemethoden voor contaminanten, additieven en residuen), dr. V. Merken (accreditatie van onderzoek) en lic. H. Beernaert (validatie van computersystemen). Aan bod kwamen o.m. niet enkel het vermijden van langdurige staalvoorbereiding, maar ook de automatisatie ervan. Door meer de nadruk te leggen op de methoden- en resultatenvalidatie werd ook meer aandacht besteed aan de kwaliteit van het analyseresultaat.

Er werden 19 wetenschappelijke posters en 13 posters over dienstverlening aanvaard. Vernieuwend was o.m. het feit dat in het programma voldoende tijd werd voorzien om zowel de posters als de nieuwigheden van de tentoonstelling in het auditorium voor te stellen.



Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging — Sectie Voeding
in samenwerking met Universiteit Gent

KEV

VOEDSELCHEMIE IN VLAANDEREN V

Trends in de
Levensmiddelenanalyse

**AANKONDIGING
en
CALL FOR POSTERS**

Gent, 26 mei 2005

Het voorlopig laatste symposium 'Voedselchemie in Vlaanderen V, Trends in de levensmiddelenanalyse' vond opnieuw plaats in de FFW-UGent op 26 mei 2005, ditmaal met prof. Wilfried Ooghe als symposiumvoorzitter. De doelstellingen bleven nagenoeg dezelfde, hoewel werd genoteerd dat de detectielimieten het laatste decennium zijn verschoven van de ppm-naar de ppb-, en zelfs naar de ppt-range. Ook een steeds verdergaande computerondersteunde bediening werd vastgesteld van steeds meer geavanceerde en vaak gekoppelde analytische apparatuur. De 6 plenaire sprekers sloten hierbij goed aan met hun uiteenzettingen over sorptieve extractiemethoden (dr. B. Tienpont), nutritioneel relevante analyses voor voedingsvetten (prof. A. Christophe), zin en onzin van elektronische neustechnologie (apr. I. Dirinck), mogelijkheden en uitdagingen in de residuanalyse (prof. H. De Brabander), bio-analyse als controle-in-

strument van de voedselveiligheid (prof. L. Goeyens) en microscopische analyses en microarrays als nieuwe tools in de voedseldiagnostiek (prof. M. Uyttendaele).

Ruim 150 deelnemers schreven zich in en naast de 46 vooraf aanvaarde wetenschappelijke posters werden ook 7 wetenschappelijke last minute posters toegelaten. Ook de 12 posters over dienstverlening en expertise bleven de aandacht van de deelnemers trekken.

Uit dit alles blijkt duidelijk dat de 5 symposia 'Trends in de Levensmiddelenanalyse' als een rode draad doorheen onze voornamelijk analytisch gekleurde KVCV-activiteiten lopen en gedurende 30 jaar KVCV-Voeding een kernactiviteit zijn geweest, waarmee we steeds op veel belangstelling konden rekenen. Op deze manier werd ook een forum gecreëerd voor chemici, voedingsdeskundigen, beleids- en bedrijfsmensen om over topics en trends in de levensmiddelenanalyse van gedachten te blijven wisselen.

Ere-prof. Wilfried Ooghe.



Voedselchemie in Vlaanderen V, Gent 26 mei 2005

LEDEN SECTIE VOEDING (2008)

	geboortejaar	lid sedert
Balduck Paul	1944	november 1977
Beernaert Hedwig	1944	september 1980
Calders Rudy	1963	maart 2000
Daeseleire Els	1965	september 2000
De Brabander Hubert	1946	november 1989
De Meulenaer Bruno	1971	september 2006
De Poorter Geert	1966	maart 2000
De Sadeleer Jos	1957	april 1986
De Saeger Sarah	1971	januari 2005
Deelstra Hendrik	1938	november 1977
Dirinck Inge	1970	juni 2001
Dirinck Patrick	1946	november 1977
Laurysen Sigrîd	1969	november 2007
Lips Daniël	1957	september 1992
Mortier Jean-Marie	1945	februari 1989
Ooghe Wilfried	1944	november 1977
Senten Rudy	1942	november 1989
Steegmans Monique	1963	juni 1992
Temmerman Guy	1949	februari 1979
Van Loco Joris	1970	juni 2002

ERELEDEN SECTIE VOEDING

	geboortejaar	lid van	tot
Bessemans Jo	1943	november 1979	juni 1983
Deweghe Liane	1952	maart 1983	april 2008
Smits Georges	1947	november 1977	februari 1990
Tombeux Jacques	1948	februari 1979	juni 1989
Van Dam Jef	1965	november 1990	november 1995
Van Renterghem Roland	1947	september 1983	april 2004
Van Schoonenberghe Eric	1940	februari 1978	februari 1992

VOORMALIGE LEDEN SECTIE VOEDING

	geboortejaar	lid van	tot
De Bruyne Tess	1966	juni 2001	november 2005
De Wasch Katia	1969	juni 2003	september 2004
Eckelmans Valeer		april 1980	juni 1989
Franck Anne	1959	februari 1990	april 1992
Hoogewijs Guido	1952	juni 1979	februari 1984
Ilsbroux Ilse		september 1992	juni 1995
Noppe Herlinde	1979	november 2006	april 2008
Peeters Rudy	1960	november 1988	september 1990
Schreyen Luc	1947	september 1992	september 2004
Van Boven Maurice	1942	november 1979	juni 1988
Van Broeck Peter	1963	februari 1999	april 2004
Varezele Eric		januari 1978	februari 1983

Affiliatie van de huidige leden van de sectie Voeding (2008)

- Paul Balduck, lic. chemie, zaakvoerder fooDsteps (o.r.), Herent
- Hedwig Beernaert, lic. chemie, QA Manager Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid, Brussel
- Rudy Calders, lic. biologie, wetenschappelijk secretaris Provinciaal Instituut voor Hygiëne, Antwerpen
- Els Daeseleire, dr., wetenschappelijk attaché ILVO-Technologie & Voeding, Melle
- Hubert De Brabander, prof. dr., gewoon hoogleraar UGent-Diergeneeskunde-Laboratorium Chemische Analyse, Merelbeke
- Hendrik Deelstra, prof. dr., gewoon hoogleraar-emeritus UA-Farmaceutische Wetenschappen, Antwerpen
- Bruno De Meulenaer, prof. dr., docent UGent-Bioingenieurswetenschappen, Levensmiddelenchemie en Humane Voeding, Gent
- Geert De Poorter, ir., directeur-generaal Federaal Voedselagentschap FAVV, Brussel
- Jos De Sadeleer, dr., product manager and technology lead Cargill, Mechelen
- Sarah De Saeger, prof. dr., docent UGent-Farmaceutische Wetenschappen-Laboratorium Bromatologie, Gent
- Patrick Dirinck, prof. dr., hoogleraar KaHo Sint-Lieven-Laboratorium Aromaonderzoek, Gent. Geassocieerd hoogleraar KU Leuven
- Inge Dirinck, dr., technologisch adviseur SENSTECH (Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen), KaHo Sint-Lieven-Laboratorium voor Aroma-onderzoek, Gent
- Sigrid Lauryssen, ing., coördinator Food Verbruikersunie Test-Aankoop, Brussel
- Daniel Lips, dr., general manager Aveve Bloem, Merksem
- Jean-Marie Mortier, lic. chemie, technisch directeur Verbruikersunie Test-Aankoop, Brussel
- Wilfried Ooghe, prof. dr., ere-hoofddocent UGent-Farmaceutische Wetenschappen-Laboratorium Bromatologie, Gent
- Rudy Senten, dr., scheikundige (o.r.) Stadslaboratorium, Antwerpen
- Monique Steegmans, lic. chemie, hoofd Analytisch Laboratorium Tiense Suikerraffinaderij nv / Beneo-Orafti, Tienen
- Guy Temmerman, lic. chemie, directeur FAVV, Brussel
- Joris Van Loco, ir., departementshoofd a.i. Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid, Brussel

Bestuur KVCV - sectie Voeding 1978-2008

	<i>voorzitter</i>	<i>ondervoorzitter</i>	<i>penningmeester</i>	<i>secretaris</i>
1978-1986	Paul BALDUCK		Wilfried OOGHE	Patrick DIRINCK
1986-1989				Wilfried OOGHE
1990-1992	Hendrik DEELSTRA	Patrick DIRINCK	Hedwig BEERNAERT	Liane DEWEGHE
1992-1996				Jef VAN DAM
1996-1998	Hedwig BEERNAERT	Guy TEMMERMAN	Liane DEWEGHE	Hubert DE BRABANDER
1998-2004	Hubert DE BRABANDER	Roland VAN RENTERGHEM		Rudy SENTEN
2004-2006		Liane DEWEGHE		
2006-2008	Patrick DIRINCK	Wilfried OOGHE	Els DAESELEIRE	Jean-Marie MORTIER

Zij nemen de fakkel over:



**Groepsfoto met vlnr Rudy Calders, Monique Steegmans, Jos De Sadeleer, Inge Dirinck, Sigrid Laurysen, Els Daeseleire en Joris Van Loco.
vlnr: Sarah De Saeger, Bruno De Meulenaer en Daniël Lips**

Wetenschappelijke activiteiten KVCV-sectie Voeding 1978-2008

- Studiedag Kwaliteitscontrole van levensmiddelen (26 april 1978, UIA)
- Studiedag Enzymatische analyse van voedingsmiddelen (11 december 1978, RUG, Farmaceutisch Instituut)
- Studiedag Sensorische eigenschappen van levensmiddelen (4 april 1979, RUG, Faculteit Landbouwwetenschappen)
- Studienamiddag De eetwarenwetgeving (06 december 79, UIA)
- Studiedag Levensmiddelentechnologie en Gezondheid (13 mei 1980, COOVI Brussel, i.s.m. K.VIV, B.D.V. en COOVI)
- Symposium met tentoonstelling Voedselchemie in Vlaanderen I - Ontwikkelingen in de Levensmiddelenanalyse (23 en 24 oktober 1980, Eurocrest Hotel Antwerpen)
- Studiedag Spoorelementen in Voeding (28 november 1980, UIA, i.s.m. de Belgische Diëtistenvereniging)
- Studiedag Contaminanten in het voedsel (2 april 1981, VUB Brussel)
- Studienamiddag Analysis of sugars (04 mei 1981, UGent Farmaceutisch Instituut)
- Studiedag Afvalverwerking en -recuperatie in de voedingsnijverheid (18 nov. 1981, RUG Fac. Landbouwwetenschappen)
- Studiedag Hygiëne in de Voedingsnijverheid (26 maart 1982, RUG Nieuw Farmaceutisch Instituut)
- Studiedag Voedselchemie in Vlaanderen II - Trends in de Levensmiddelenanalyse (12 oktober 1982, UIA, i.s.m. de Vereniging Voedingsleer & Levensmiddelen-technologie (NL))
- Studiedag Dieetvoeding (9 mei 1983, KUL Campus Gasthuisberg, Leuven)
- Studiedag Voedsel- en Voedingsbeleid in België (8 november 1983, UIA)
- Studiedag De Veevoeding van dier tot mens (26 oktober 1984, RUG Farmaceutisch Instituut)
- Internationaal congres Third European Conference on Food Chemistry Euro Food Chem III (26 tot 29 maart 1985, Provinciehuis Antwerpen)
- Studiedag Hormonen (11 december 1985, Brussel)
- Studienamiddag Statistiek en Voeding (3 december 1986, UIA)
- Studiedag Eetwarenwetgeving en analysemethoden in België en Europa (20 mei 1987, KIHG Gent)
- Studienamiddag Water voor de verbruikers van de Voedingsindustrie (9 december 1987, PIDPA Antwerpen)
- Voedingscyclus 1988 Toekomstperspectieven van de Voedingsindustrie in België: Tiense Suikerraffinaderij nv, 21 jan. 1988; Vandemoortele nv, 3 ma. 1988; Algemeen Verbond der Coöperatieve Zuivelfabriek, 14 apr. 1988 (St-Pietersabdij Gent)
- Studienamiddag Voedselchemie in het Onderwijs (28 september 1988, Academieraadzaal UGent, i.s.m. VCV - secties Onderwijs en Oost-Vlaanderen)
- Academische zitting Voedsel en Chemofobie (29 september 1988, Aula UGent, i.s.m. VCV - secties Onderwijs en Oost-Vlaanderen)

- Studienamiddag Aanknopingspunten voor Voedingschemie in het Secundair Onderwijs (15 maart 1989, KTA Aalst, i.s.m. VCV - sectie Onderwijs)
- Studiedag Voedselchemie in Vlaanderen III - Trends in de Levensmiddelenanalyse (8 juni 1989, UIA)
- Voedingscyclus 1990 De voedingsindustrie in Europees perspectief: Sanofi Bioindustrie nv, 25 januari 1990; Cerestar nv, 22 februari 1990; Callebaut nv - Jacobs Suchard, 29 maart 1990 (St-Pietersabdij Gent)
- Studienamiddag Analyse en controle van levensmiddelen (11 mei 1990, Tentoonstellingspark Brussel, i.h.k.v. Instrurama)
- Postersessie als onderdeel van het congres "Food Policy Trends in Europe" (22 tot 24 oktober 1990, Brussel)
- 2nd EFFoST Conference Education training and qualification of food scientists engineers and technologists for industry and trade in the 21st century (9 tot 11 april 1991, COOVI Brussel, i.s.m. EFFoST)
- Studiedag Integrale kwaliteitszorg in de levensmiddelensector (25 april 1991, KIRO Gent)
- Studie- en degustatieavond Koken en eten in de Middeleeuwen (05 december 91, COOVI Brussel)
- Studiedag LIMS-QIMS (20 januari 1992, COOVI Brussel, i.s.m. KVCV-sectie Analytische Scheikunde)
- Studiecyclus Kwaliteitsborging in het analytisch chemisch laboratorium (10 maart en 11 tot 13 mei 1992, UIA, i.s.m. KVCV-sectie Analytische Scheikunde)
- Voedingscyclus 1992 Voeding meer dan alleen maar calorieën: trends van hulpstof tot verpakking: Solvay nv, 12 maart 1992; Roche nv, 12 maart 1992; Novo Nordisk, 23 april 1992 (St-Pietersabdij Gent)
- Practicum Voedingsmiddelenanalyse Practicum voor leerkrachten Secundair Onderwijs (17 oktober 1992, COOVI Brussel, in samenwerking met KVCV - sectie Onderwijs)
- Studiedag Chemie in de microbiologie (29 oktober 1992, Faculty Club Leuven)
- Studiedag Chromatografie in de Levensmiddelenanalyse (27 mei 1993, UIA, i.s.m. KVCV - sectie Chromatografie)
- Opleidingscursus Praktische voorbereiding op BELTEST accreditatie (14 september, 12 oktober, 9 november, 7 december 1993 en 11 januari 1994, RAC Brussel)
- Studiedag Culinaire Chemie (13 oktober 1994, Faculty Club Leuven)
- Studiedag Voedsel en Voeding Nutritionele aspecten (18 mei 1995, COOVI Brussel)
- Studiedag Ingrediënten in beweging (25 april 1996, De Montil Affligem)
- Studiedag Voedselchemie in Vlaanderen IV -Trends in de Levensmiddelenanalyse (21 en 22 mei 1997, UGent Faculteit Farmaceutische Wetenschappen)
- Studiedag Voedselovergevoeligheid en voeding gevolgd door de viering 20 years KVCV - Food Division: academical session with R. Battaglia (FECS President) (29 april 1998, UIA)
- Opleidingscursus met workshop Polymerase Ketting Reactie (PCR) (8 en 9 oktober 1998, CLO Melle)
- Opleidingscursus Regulatory and Practical aspects of Good Laboratory Practices (19 en 20 oktober 1999, Eetwarensinspectie Brussel)
- Studienamiddag Snellere methoden voor kwaliteitsbepaling van levensmiddelen: Microbiologische sneltesten, 2 maart 2000; Chemische sneltesten, 23 maart 2000; Sensorische sneltesten, 6 april 2000 (CLO Melle)
- Studiedag Validatie van methodes-PCB workshop (26 en 27 april 2000, UGent Merelbeke)
- Studiedag Mag het een paar genen meer zijn ? (15 november 2000, UIA, i.s.m. KVCV - sectie Biotechnologie)
- Vakbeurs Deelname aan de "Food Safety" Beurs (30 maart tot 2 april 2001, Kortrijk)
- Studiedag Rheologie in voeding: van onbekend naar bemind (22 mei 2001, Provinciaal Vormingscentrum Malle)
- Studiedag Eet je gezond ?! Bioactieve stoffen in de voeding (13 november 2001, Provinciaal Vormingscentrum Malle)
- Studiedag Valkuilen van de norm ISO 17025 (25 april 2002, ISO Tervuren)
- Studiedag Voeding en Gezondheid (2 oktober 2002 en 29 januari 2003, Brussel, i.s.m. NUBEL)
- Internationaal congres Euro Food Chem XII: Strategies for safe food. Analytical, industrial and legal aspects: challenges in organisation and communication (23 tot 26 september 2003, Oud Sint-Jan, Brugge)
- Avondsessie Wijn en Chemie (23 juni 2004, COOVI Brussel)
- Symposium Voedselchemie in Vlaanderen V - Trends in de levensmiddelenanalyse (26 mei 2005, UGent)
- Studiedag Accreditation in R&D (20 oktober 2005, CLO Melle)
- Voedingscyclus 2006-2007 Innovatie: een uitdaging voor de voedingsindustrie: Orafit nv, 30 november 2006; Campina nv, 8 februari 2007; Imperial Meat Products nv, 15 maart 2007 en Alpro nv, 19 april 2007 (Het Pand, Gent)
- Studiedag Food Allergens. An emerging health safety issue (20 november 2008, FAVV Tervuren)

Tussen 1979 en 1993 werden ook 8 bedrijfs- en studiebezoeken georganiseerd.

Enkele recente - van de ongeveer 20 sociale activiteiten van de periode 1978 - 2008: Trier (2000), Zwalmstreek (2001), Toscane (2004), Hageland (2005), Ahrvallei-Eifel (2006), Antwerpen en Hasselt (2007).

Dr. Rudy Senten

Lustrumbrochure KVCV-sectie Voeding 1978-2008

*Uitgegeven in eigen beheer door de Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging, sectie Voeding,
Leuven, februari 2009*

*Deze brochure kan gedownload worden van de website van de sectie Voeding
<http://voeding.kvcv.be/>*