

LUSTRUMBROCHURE

KVCV-sectie Voeding

2009 – 2018

Koninklijke Vlaamse
Chemische Vereniging



Inhoud

WOORD VOORAF BIJ 40 JAAR KVCV SECTIE VOEDING	2
EURO FOOD CONFERENCES	3
OVERZICHT VAN DE ACTIVITEITEN VAN DE SECTIE VOEDING 2008 -2018	5
1. WETENSCHAPPELIJKE ACTIVITEITEN SECTIE VOEDING 2009 – 2018.....	6
<input type="checkbox"/> Trends In Food Analysis	6
<input type="checkbox"/> Mass Spectrometry in Food and Feed	10
<input type="checkbox"/> Nutritional Sciences: A Platform for a Healthy Lifestyle	15
<input type="checkbox"/> Drinkbaar Water: Meer Dan Ooit Bedreigd ?	16
<input type="checkbox"/> Food Contact Materials.....	17
<input type="checkbox"/> Kant-en-Klaargerechten - Lekker en Gezond ?	18
<input type="checkbox"/> Development, Implementation and Follow-Up of a GLP Quality System	19
<input type="checkbox"/> Uitdagingen voor onze Voeding: Zekerheid, Veiligheid En Kwaliteit	20
2. BRAINSTORMING	22
3. SOCIALE ACTIVITEITEN SECTIE VOEDING.....	24
<input type="checkbox"/> Zeeland (gedeeltelijk) ontdekken: 26 april 2009	24
<input type="checkbox"/> Uitstap naar Rijsel (Lille): 8 mei 2010	24
<input type="checkbox"/> Bezoek aan Lessines en Pairi Daiza: 1 mei 2011.....	25
<input type="checkbox"/> Uitstap Maastricht-Kanne-Eben-Emael: 21-22 april 2012.....	26
<input type="checkbox"/> De afwisseling in het Pajottenland: 26 april 2014	27
<input type="checkbox"/> Naar de loopgraven van WO I: 13 mei 2017	27
<input type="checkbox"/> Bezoek aan Luik: 13 mei 2017	28
<input type="checkbox"/> BOZAR: Fernand Léger en Dimitry Shostakovisch: 25 februari 2018	29
4. BEDRIJFSBEZOEKEN.....	30
5. NIEUWJAARSLUNCHEN	30
LUSTRUMVIERING 30 JAAR SECTIE VOEDING OP 19 MEI 2009.....	31
LEDEN SECTIE VOEDING IN 2018.....	32
<input type="checkbox"/> ACTIEVE LEDEN	32
<input type="checkbox"/> ERELEDEN	32
<input type="checkbox"/> VOORMALIGE LEDEN SECTIE VOEDING	33
BESTUUR SECTIE VOEDING 2008 – 2018	34
BIJLAGE	35
HUISHOUDELIJK REGLEMENT KVCV WERKGROEP VOEDING 2016	35

Redactie: Hendrik Deelstra, Sigrid Laurysen, Jean-Marie Mortier en Rudy Senten

WOORD VOORAF BIJ 40 JAAR KVCV SECTIE VOEDING

Tien jaar geleden schreef de toenmalige voorzitter Prof. Patrick Dirinck in de inleiding tot 30 jaar Lustrum: *De sectie Voeding van de Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging is 30 jaar jong*. Vandaag, tien jaar later, zou ik willen zeggen dat de sectie Voeding 40 jaar oud is. Een vereniging die haar 40e verjaardag viert, is niet alledaags, want zoals wij allen weten is iets opstarten één zaak, maar het zoveel jaren verder uitbouwen en op niveau in stand houden een andere zaak. "Oud" zijn betekent hier: het glas is halfvol.

Bovendien zijn we gekomen aan de 100^e wetenschappelijke activiteit sinds de oprichting. Veertig jaar oud en honderd wetenschappelijke activiteiten: dit is hét moment voor een terugblik én een blik vooruit.

De sectie voeding heeft zich ook de voorbije 10 jaar een sectie van hardwerkende vrijwilligers getoond. Getuige de vele succesvolle events en de talrijke contacten met industrie, academische wereld en overheid. Dit maakt de sectie Voeding tot een verdienstelijke afdeling binnen KVCV. De vier stichtende leden: lic. Paul Balduck, prof. Wilfried Ooghe, prof. Patrick Dirinck en prof. Hendrik Deelstra werden op 15 maart 2018 erelid van KVCV. In naam van de sectie voeding, wens ik onze ereleden hartelijk geluk: zij zetten zich nog steeds in voor een goede werking.

Bij dit robijnen jubileum hoort een overzicht van onze activiteiten. In de brochure "40 jaar" wordt een overzicht gegeven van de laatste 10 jaar. Het is een aanvulling op de "Lustrumbrochure 30 jaar sectie Voeding" die in 2008 werd gepubliceerd. Mijn dank aan Hendrik Deelstra en Rudy Senten voor de opvolging van de historiek van de afdeling.

Er rest mij enkel alle leden die de voorbije jaren geholpen hebben bij allerlei activiteiten van harte te danken. Oudere én jongere leden houden de sectie Voeding draaiende en zorgen er samen voor dat we in 2028 een halve eeuw zullen kunnen vieren.

Veel leesgenot,
Lic. Rudy Calders
Voorzitter KVCV-sectie Voeding.

EURO FOOD CONFERENCES

- 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'
- De succesvolle Euro Food Conferences, georganiseerd door *de Food Chemistry Division of the European Association for Chemical and Molecular Sciences (EuCheMS)* en zoals voorgesteld in de lustrumbrochure 1978-2008 werden verdergezet.
- EFC XV: 2009 Kopenhagen (Denemarken): 'Food for the future. The contribution of chemistry to improvement of food quality'
- EFC XVI: 2011 Gdansk (Polen): 'Translating food chemistry into health benefits'
- EFC XVII: 2013 Istanbul (Turkije): 'Food Chemistry and Safety'

EFC XVIII: 2015 Madrid (Spanje): 'Upcoming challenges in food science'

EFC XIX: 2017 Budapest (Hongarije): 'Central role of food chemistry within the food science'.

De belangrijkste doelstelling van deze congressen was het samenbrengen van in levensmiddelen geïnteresseerde wetenschappers uit universiteiten, onderzoeksinstituten, controlelaboratoria, overheidsinstanties en voedingsbedrijven. Telkens werd aandacht besteed aan diverse aspecten van de levensmiddelenchemie en – technologie : voedselveiligheid (additieven en contaminanten), kwaliteit (flavour en nutritionele aspecten zoals bioactieve bestanddelen, micronutriënten en *functional foods*), reacties in levensmiddelen en de gezondheidsaspecten van levensmiddelen. Tevens werden vervalsingen en traceerbaarheid regelmatig behandeld. In de verschillende congressen werd telkens het accent gelegd op een specifiek thema, met als rode draad de evolutie in analytische technieken in de levensmiddelenchemie.

De initiatiefnemer, Prof. Peter Czedik-Eysenberg (Wenen), en verschillende pioniers van deze Euro Food Chem conferenties (o.a. Prof. Werner Baltes, Berlijn en Prof. Radomir Lasztity, Budapest) hebben ons, spijtig genoeg, al verlaten.

Verschillende leden van de sectie Voeding zijn regelmatig actieve deelnemers geweest aan deze congressen. Het was een ideale *team building* gelegenheid voor onze leden in het kader van altijd prachtige Europese steden, die de culturele en architecturale diversiteit van ons geliefd Europa illustreren. Daarbij mogen wij het belang van de internationale contacten met vooral Europese wetenschappers niet onderschatten. De Euro Food conferenties zijn een duidelijke verrijking geweest voor onze vereniging, die reeds tweemaal organisator is geweest (Antwerpen, 1985 en Brugge, 2003) van dit vlaggenschip van de EuCheMS Food Division.

OVERZICHT VAN DE ACTIVITEITEN VAN DE SECTIE VOEDING 2008 -2018

Nieuwjaarslunch (22 januari 2009, Ter Waesbroeck COOVI)

Uitstap Zeeland, Nederland (26 april 2009)

Trends in de levensmiddelenanalyse VI (91) (19 mei 2009, FFW - UGent)

Lustrumviering KVCV- Sectie Voeding 30 jaar (19 mei 2009, FFW - UGent)

Chileboetiek (proeverij Chileense wijnen) (12 november 2009, Mariakerke)

Nieuwjaarslunch (12 februari 2010, Ter Waesbrouck COOVI)

Uitstap Rijsel (8 mei 2010)

Symposium "Nutriënten", (92) (23 september 2010, Bedford hotel Brussel)

Nieuwjaarslunch (25 februari 2011, Ter Waesbroeck COOVI)

Uitstap Lessen, Pairi Daiza, (1 mei 2011)

Mass Spectrometry in Food and Feed I (93) Fac. Veeartsenij - UGent

Nieuwjaarslunch (11 januari 2012, De Klosse Zwijnaarde)

Uitstap Maastricht, Kanne, Eben-Emael (21-22 april 2012)

Studiedag "Drinkbaar water" (94) (6 december 2012, Malle)

Bedrijfsbezoek met receptie: Brucefo (21 februari 2013, Brussel)

Nieuwjaarsdiner in "De Kapelaan" (22 februari 2013, Aalst)

Trends in de levensmiddelenanalyse VII (95) (19 september 2013, FFW-UGent)

Nieuwjaarslunch (17 januari 2014, Hotel Mariotte, Gent)

Uitstap naar het Pajottenland (26 april 2014)

Food Contact Materials, (96) (20 november 2014, FOD Volksgezondheid, Brussel)

Nieuwjaarslunch (6 februari 2015, Faculty Club, Leuven)

Avondlezing "Ons dagelijks brood" door M. Eeckhout (11 juni 2015, Gent)

Mass Spectrometry in Food and Feed II (97) (15 september 2015, FFW-UGent)

Uitstap Poperinge-Ieper (3 oktober 2015)

Nieuwjaarslunch (4 februari 2016, Volta, Gent)

Bedrijfsbezoek N.V. Konings (8 september 2016, Zonhoven)

Kant- en klaargerechten (98) (9 september 2016, Heverlee)

Nieuwjaarslunch (13 januari 2017, PIVA Antwerpen)

Uitstap Luik (13 mei 2017)

Trends in de levensmiddelenanalyse VIII (**99**) (24 mei 2017, FFW-UGent)

Bedrijfsbezoek N. V. Cargill (21 september 2017, Vilvoorde)

Studiedagen GLP-kwaliteitssystemen (**101**) (2 & 4 oktober 2017, Huis van de Bouw, Zwijnaarde)

Plus Day "Kunst en Smaak" (25 februari 2018, Bozar, Brussel)

Symposium "Uitdagingen voor onze Voeding" (**100**) (15 maart 2018, De Montil, Affligem)

Lustrumviering 40 jaar KVCV Sectie Voeding (15 maart 2018, De Montil Affligem).

(de nummers verwijzen naar wetenschappelijke activiteiten)

1. WETENSCHAPPELIJKE ACTIVITEITEN SECTIE VOEDING 2009 – 2018

• TRENDS IN FOOD ANALYSIS



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 pitches. 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
- Jose Martins (Ghent University)
Sense and nonsense of ¹³C-NMR in food analysis
- John Robben (University of Antwerp)
Business to access for food sustainability
- Bruno Le Bizec (Labrea, Nantes, FR)
MS based metabolomics in the field of chemical food safety

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

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

See <http://voeding.kvcv.be> for additional information and registration.

Sponsors & Exhibitors
Alltech Associates – Applied Biosystems Europe – Caliper Life Sciences – Cereal Tester
Dionex Benelux – Fiers – Filter Service – MS Vision – Perkin Elmer – RIC – Sercolab
Shimadzu Benelux – ThermoFisher Scientific – VWR – Waters

Trends in Food Analysis VI was te gast in de Faculteit Farmaceutische Wetenschappen van de Universiteit Gent op dinsdag 19 mei 2009.

Organiserend comité: Rudy Calders, Els Daeseleire, Hubert De Brabander, Sarah De Saeger (voorzitter), Inge Dirinck, Patrick Dirinck, Wilfried Ooghe, Rudy Senten en Joris Van Loco

Wetenschappelijk programma

Gaud Pinel (Laberca, Nantes, F)

Mass Spectrometry based metabolomics in the field of chemical food safety

Lynn Vanhaecke (UGent)

Development of a LC-ESI-MS/MS method for the determination of the urinary and faecal excretion of the dietary mutagen 2-amino-1-methyl-6-phenylimidazo-[4,5-b]pyridine and its microbial bioactivation product

José Martins (UGent)

Sense and nonsense of NMR in food analysis

Ambroos Stals (ILVO)

Multiplex real-time RT-PCR for simultaneous detection of GI/GII noroviruses and murine norovirus

Ingeborg Stals (HOGENT-UGent)

Detection, separation and sequencing of oligosaccharides in beer

Sarah De Saeger (UGent)

Emerging technologies for mycotoxin detection

Tim Reyns (WIV)

Possible abuse of triarylmethane and phenothiazine dyes replacing malachite green in aquaculture

Johan Robbens (UA)

Biosensors to screen for food contaminants

Jeroen Pollet (KUL)

Surface plasmon resonance apta-sensor for food allergen detection



Trends in Food Analysis VII ging door in de Faculteit Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de Universiteit Gent op donderdag 19 september 2013

Wetenschappelijk en organiserend* comité:

Els Daeseleire, Hubert De Brabander, Sarah De Saeger, Jurgen Denys*, Bruno De Meulenaere, Inge Dirinck*, Wilfried Ooghe*, Rudy Senten*, Lynn Vanhaecke (voorzitter) en Joris Van Loco

Wetenschappelijk programma

Session 1: Sampling and Sample Preparation In Food Analysis

Luigi Mondello (University of Messina, Italy)

Sampling and sample preparation in food analysis

K. Van den Houwe (WIV-ISP)

Evaluation of the migration of 15 photo -initiators from cardboard packaging into TENAX® using ultra performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry (UPLC -MS/MS)

M. Sanders (Ghent University)

A promising grain sampling technique: the sampling of wheat dust and subsequent UPLC-MS/MS analysis

Session 2: Novel Screening Techniques In Food Analysis

A.-M. Fraiture (WIV-ISP)

An innovative integrated approach based on DNA walking to identify unauthorized GMOs

K. Messens (Ghent University)

Meat it! Judging authenticity of meat and meat products

L. Delameilleure (Ghent University)

Usefulness of indicator allergens to support an allergen management on company level: case study in a dairy pilot plant

Session 3: Advances in Quantitative Food Analysis

I. Rombouts (C. University Leuven)

Improved identification of wheat prolamins through alkylation of cysteine residues and peptide-based mass spectrometry

M. Blokland (RIKILT, NL)

Clenbuterol 2.0

E. Van Pamel (ILVO)

A multi-mycotoxin UHPLC-MS/MS method to detect Fusarium mycotoxins in eggs and poultry meat

Trends in Food Analysis VII
September 19th 2013
Time: 8:30h - 17h
Venue: Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Coupure links 653, BE-9000 Ghent-Belgium
Contact: Prof. Lynn Vanhaecke, Lynn.Vanhaecke@UGent.be, Prof. Wilfried Ooghe (chairman), wilfried.ooghe@UGent.be

First Announcement & Call for Abstracts
Trends in Food Analysis VII is a one-day scientific symposium dedicated to recent advances in food analysis. Scientists will have the opportunity to present their results during oral or poster presentations. Invited speakers will give an overview of the state of the art in analytical food science. Laboratories can present their analytical services on business posters.

Scientific Programme	
8:30	Registration + coffee
9:30	Opening
9:30	Session 1: Sampling and sample preparation in food analysis Keynote speaker: L. Moadico, Italy 2 plenary presentations
10:40	Coffee break, poster viewing and technical exhibition
11:30	Session 2: Novel screening techniques in food analysis 3 plenary presentations
11:30	Session 3: Advances in quantitative food analysis 3 plenary presentations
12:30	Lunch, poster viewing and technical exhibition; refreshment
14:20	Session 4: Omics in food analysis Keynote speaker: A. Charlton, UK 2 plenary presentations
15:15	Coffee break, poster viewing and technical exhibition
16:15	Plenary lecture on smart phone technology: perspectives in food analysis (L. Newman, UK)
16:45	Closing sessions and presentations end

Abstracts & Business Posters
Topics for scientific oral or poster presentations are chromatographic techniques, chemical and microbiological food safety, omics, biosensors, rapid screening, sample preparation techniques. **Business posters** are related to laboratory activities in food or feed. Business posters and scientific abstracts for posters or oral presentations should be submitted before May 17th, 2013.
Guidelines and information will become available on <http://trending.kvcv.be> from March 18th, 2013.

Registration
Registration before September 6th, 2013 on <http://trending.kvcv.be>

Fee
members EVCV: 100€
non-EVCV members: 140€
PhD students: 70€

Reduction of 10% for 10 or more participants of the same company or organization (1 abstract)

Scientific and organizing committee
Prof. Lynn Vanhaecke (chairman), Dr. Eil Dierckx (secretary), Mrs. Prof. Hilde De Driender, Prof. Lieve De Smet, Dr. Jürgen Dierckx, Prof. Steven De Maessene, Dr. Inge Dierckx, Mrs. Prof. Wilfried Ooghe (chairman exhibition), Dr. Neel Vanhaecke (secretary) and Dr. Jeroen Van Lee.

Session 4: Omics in Food Analysis

Adrian Charlton (Food and Environmental Research Agency (Fera), UK)

Omics in food analysis

L. Van Meulebroek (Ghent University)


Development and validation of a high resolution full scan orbitrap mass spectrometric method for the metabolomic profiling of phytohormones in tomato

K. Fehér (Ghent University)

Metabolic fingerprinting of salt-reduced gouda cheeses by NMR spectroscopy

Jeff Newman (Cranfield University, UK)

Smart phone technology: perspectives in food analysis




Trends in Food Analysis VIII

**May 24th
2017**

Time: 8.30h – 17h

Venue
Faculty of Pharmaceutical Sciences
Ghent University,
Ottengemsesteenweg 460,
BE-9000 Ghent-Belgium

Contact
Prof. Lynn Vanhaecke
Lynn.Vanhaecke@UGent.be
Dr. Jos De Sadeleir
Jos_DeSadeleir@carpill.com
(exhibition)



Registration
Registration before May 19th,
2017 on <http://voeding.kvcv.be>

Fee
members KVCV: € 125
non-KVCV members: € 160
PhD-students: € 55

*Reduction of 10% for 10 or more
participants of the same company
or organization (1 invoice)*

Scientific committee
Prof. Lynn Vanhaecke (chair), Dr. Hedwig Beernaert, Dr. Els Daeseleire, Hon. Prof. Hubert De Brabander, Prof. Sarah De Saeger, Hon. Prof. Patrick Dirinck, and
Dr. Joris Van Loco
Organizing committee
Dr. Jos De Sadeleir (president, exhibition), Dr. Inge Dirinck (secretary), Dr. Jürgen Dreyer (treasurer), Hon. Prof. Wilfried Ooghe, Dr. Rudy Senten (secretary)

Topics for oral and poster presentations

Authenticity & fraud
Spoilage & packaging
Contaminants and residues
Allergens
Genetically modified foods
Omics approaches in food & feed analysis
Biosensors in food & feed analysis
Alternative protein sources & residual streams

Abstracts & Business Poster submission deadlines

One-page abstracts for ORAL presentations should be submitted before March 3rd, 2017.

Business posters and one-page abstracts for POSTER presentations should be submitted before April 3rd, 2017.

Guidelines on <http://voeding.kvcv.be>

Trends in Food Analysis VIII

ging door in de Faculteit Farmaceutische Wetenschappen van de Universiteit Gent op woensdag 24 mei 2017.

Wetenschappelijk en organiserend*

comité: Hedwig Beernaert, Els Daeseleire, Hubert De Brabander, Jos De Sadeleer (voorzitter)*, Sarah De Saeger, Jürgen Denys*, Inge Dirinck*, Patrick Dirinck, Wilfried Ooghe*, Rudy Senten*, Lynn Vanhaecke (voorzitter) en Joris Van Loco

Wetenschappelijk programma

Session 1: Food Authenticity and Fraud

Christopher Elliott (Queens University, Belfast UK)

Understanding and dealing with food

fraud on a global scale

Eric Deconinck (Scientific Institute of Public Health, Brussels)

Characterization of cheese using a food omics approach

Caroline Rombouts (Ghent University)

UHPLC-HRMS based metabolomics reveals fecal biomarkers to assess beef and chicken intake

Session 2: Food Spoilage and Packaging

Peter Ragaert (Ghent University)

Use of intelligent packaging to monitor food quality: trends & challenges

Els Van Pamel (Flanders Research Institute for Agriculture, Fisheries and Food, Melle)

The 'smoke-free' lab, still a source of nicotine contamination

Cynthia Chilaka (Ghent University)

Quantification of Fusarium mycotoxins in Nigerian maize using a multimycotoxin LC-MS/MS method

Session 3: Novel Trends In Food and Feed Analysis

Eveline Verleysen (CODA-CERVA, Uccle)

Implementation and validation of an analytical methodology to assess the fraction of nanomaterials in food additives

Kaat Verplanken (Ghent University)

Rapid evaporative ionization mass spectrometry for high throughput screening in food analysis: The case of boar taint

Session 4: Allergens and GGOs

Marc De Loose (Flanders Research Institute for Agriculture, Fisheries and Food, Melle)

DNA and protein based methods for the detection of food allergens

Mélanie Planque (CER Groupe, Marloie)


UHPLC-MS/MS: A powerful technique for the sensitive detection of allergens in foodstuffs

Lieven Van Meulebroek (Ghent University)

Multi-matrix lipidomics to assess metabolic perturbations in patients with food allergies



- MASS SPECTROMETRY IN FOOD AND FEED**




KVCV Food Division presents

"Mass Spectrometry in Food and Feed"

Thursday June 9th 2011
Merelbeke - Belgium

Venue:
Auditorium B/D
Faculty of Veterinary Medicine
Ghent University
133 Salisburylaan
9820 Merelbeke
BELGIUM



Mass spectrometry plays a significant and established role in all aspects of food and feed safety and quality. Moreover, its applications in this area are rapidly growing with a current focus on faster, environmentally friendly, cost-effective and fit-for purpose methods with a trend towards multi-compound analysis. In recent years the importance of mass spectrometry in food and feed science has, in particular because of technical improvements, even expanded more. In this context, health and well-being directed approaches are gaining interest. These include both the area of metabolomics and proteomics, ultimately aiming at the elucidation of how diet can influence health or what is called 'nutrigenomics'.

The symposium includes 6 keynote lectures of established scientists in the field and offers the opportunity for young scientists to present their work during oral (10 platform) and poster presentations. An exhibition of laboratory equipment will take place.

Mass Spectrometry in Food and Feed ging door in de Faculteit Diergeneeskunde van de Universiteit Gent op donderdag 9 juni 2011.

Organiserend comité:

Els Daeseleire, Hubert De Brabander, Sarah De Saeger, Inge Dirinck, Patrick Dirinck, Mandy Lekens, Wilfried Ooghe, Rudy Senten, Lynn Vanhaecke (voorzitter) en Joris Van Loco

Wetenschappelijk programma

Session 1: New Emerging Technologies in Mass Spectrometry

G. Eppe and **E. De Pauw** (University of Liège, Belgium)

Mass spectrometry: major improvements and new concepts in food analysis

V. Tsilia, I. De Baenst, M. Heyndrickx, A. Rajkovic, S. Ceuppens, B. Devreese and **M. Uyttendaele** (ILVO and Ghent University)

Mass spectrometry-based method for the detection of enterotoxins produced by food poisoning strains of B. cereus

S. Gosciny, R. Toullieux, L. Joly, E. De Pauw, V. Hanot and **G. Eppe** (WIV and University of Liège)

Investigations of ion mobility coupled with mass spectrometry (IMMS) for the screening of pesticide residues in food

Session 2: Food and Feed Safety – Residues and Veterinary Drugs

J. Scarth (HFL Sport Sciences, UK)

Detection of steroidal growth promotor residues using mass spectrometry

J. Vanden Bussche, J. Kiebooms, H. De Brabander and **L. Vanhaecke** (Ghent University)

Unravelling the semi-endogenous status of thiouracil

M. Van de Wiele, J. Vercammen, S. Diane, M. Dubois and **P. Delahaut** (FAVV and Centre d'Economie Rurale)

Simultaneous detection of anabolic steroids and corticosteroids in urine and faeces with LC-MS

Session 3: Food and Feed Quality – Flavours and Odours

P. Dirinck, A. De Winne, I. Dirinck, T. Van Caelenberg and **I. Van Leuven** (Catholic University College Ghent, Belgium)

The use of MS for objective measurement of aroma characters in food products and ingredients

A. Wieme, E. Vercammen, A. Van Landschoot and **P. Vandamme** (University College Ghent and Ghent University)

Exploration of matrix-assisted laser desorption ionization-time of flight mass spectrometry as a fast identification tool for beer spoilage bacteria

T. Vandendriessche, B. Nicolai and **M. Hertog** (K.U. Leuven)

Early detection of Botrytis cinerea infection during strawberry storage through fast aroma analysis

Session 4: Food and Feed Safety – Contaminants and Toxins

Y. Picó, C. Blasco, M. Farré and D. Barcelo (University of Valencia, Spain)

Determination of organic contaminants in food by liquid chromatography mass spectrometry

E. Van Pamel, G. Vlaemynck, A. Verbeken and E. Daeseleire (ILVO and Ghent University)

An UHPLC-MS/MS multi-mycotoxin method for maize silage: development, optimization and validation

A. Covaci and A. Dirtu (University of Antwerp)

Identification of naturally-produced brominated compounds in fish and fish oil

Session 5: Food and Feed Quality – Beneficial Ingredients/Additives

D. Kammerer and R. Carle (University of Hohenheim, Germany)

Mass spectrometric analysis of non-volatile secondary metabolites in food and feed - steps towards a better understanding of their role as functional components

D. Knockaert, K. Raes, C. Wille, K. Struijs and J. Van Camp (Ghent University and University College West Flanders)

*Fermentation of fibers with *Lactobacillus plantarum**

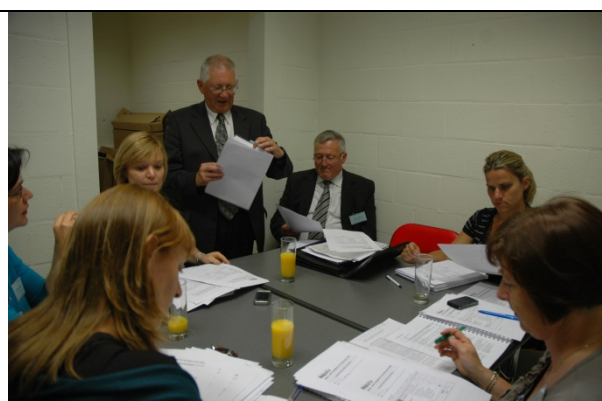
J. Van Daele, D. Blancquaert, F. Kiekens, S. Storozhenko, D. Van Der Straeten, W. Lambert and C. Stove (Ghent University)

*UPLC-MS/MS-based determination of folates in potatoes (*S. tuberosum*)*

Session 6: Mass Spectrometry in Nutrigenomics


E. Verheij, L. Coulier, I. Bobeldijk, K. Verhoeckx, S. Wopereis and B. van Ommen (TNO Quality of Life, The Netherlands)

Mass spectrometry based metabolomics in nutrition research - the hype, hope, myth and truth



De jury bespreekt de ingezonden lezingen en posters voor de toekenning van de awards.

Mass Spectrometry in Food and Feed II ging door in de Faculteit Farmaceutische Wetenschappen van de Universiteit Gent op dinsdag 15 september 2015.




KVCV Food Division presents

"Mass Spectrometry in Food and Feed II"

Tuesday 15 September 2015
Ghent - Belgium

Venue:
Faculty of Pharmaceutical Sciences
Ghent University
Ottergemsesteenweg 460
9000 Gent
BELGIUM



Mass spectrometry plays a significant and established role in all aspects of food and feed safety, quality, authenticity and security. Moreover, its applications in this area are rapidly growing with a current focus on faster, environmentally friendly, cost-effective and fit-for purpose methods with a trend towards multi-compound analysis. In recent years the importance of mass spectrometry in food and feed science has, in particular because of technical improvements, even expanded more. In this context, health and well-being directed applications are gaining interest. This symposium focuses on mass spectrometrical approaches in the area of metabolomics, lipidomics, proteomics, chemical and microbiological food and feed safety with a special emphasis on emerging contaminants and allergens, food and feed quality including flavour and beneficial health components, ...

The symposium includes 2 plenary lectures and 2 keynote lectures of established scientists in the field and offers the opportunity for young scientists to present their work during oral and poster presentations. An exhibition of laboratory equipment will take place.

Organiserend comité:

Els Daeseleire (voorzitter), Sarah De Saeger, Jurgen Denys, Inge Dirinck, Patrick Dirinck, Wilfried Ooghe, Rudy Senten, Lynn Vanhaecke (voorzitter) en Joris Van Loco

Wetenschappelijk programma

Session 1: (Metabol)Omics and Hyphenated Instrumental Innovations

R.P. Haslam (Rothamsted Research, United Kingdom)
Applying Lipidomics to

Agriculture

K. Van Hoorde, A. Decloedt, J. Koek, P. Vandamme, A. Van Landschoot (Ghent University)

The microbiology of 37 different Belgian beers of more than 25 years old unraveled with Maldi-TOF MS

L.Y. Hemeryck, C. Rombouts, L. Van Meulebroek, J. Vanden Bussche, L. Vanhaecke (Ghent University)

DNA adductomics to unravel the genotoxic effects of red meat consumption

M. Onghena, E. Van Hoeck, J. Van Loco, M. Ibáñez, L. Cherta, T. Portolés, E. Pitarch, F. Hernández, F. Lemièrre, A. Covaci (university of Antwerp, WIV, University of Jaume)

Identification of substances migrating from plastic baby bottles using GC-MS, GC-(Q)TOFMS and LC-QTOF-MS

F. Lynen, S. De Smet (Ghent University)

1D and 2D High resolution radical scavenging assays coupled on-line to reversed phase liquid chromatography for antioxidant detection in food and beverage extracts

J. Vanden Bussche, J. Wauters, C. Duysburgh, S. Possemiers and L. Vanhaecke (Ghent University)

Monitoring the in vitro efficacy of a novel probiotic by high-resolution mass spectrometry based metabolomic fingerprinting

S. Gosciny, M. McCullagh, E. Van Hoeck and J. Van Loco (WIV, Waters Corporation)

Introducing Collision Cross Section as a powerful parameter for the unambiguous identification of compounds in food when performing screening analysis

Session 2: Food and Feed Safety – Emerging Contaminants

J. Focant (University of Liège, Belgium)

Recent advances in the MS measurement of dioxins and other POPs

M. Vandekerckhove, B. Van Droogenbroeck, M. De Loose, C. Van Poucke, P. Gevaert and H. Lapeere (ILVO, Ghent University)

The detection of nut allergens in food with LC-MS

J. Walraevens, H. Mikula, M. Rychlik, S. Asam, J. Diana Di Mavungu; L. Jaxcsens, C. Lachat, A. Van Landschoot, L. Vanhaecke, S. De Saeger (Ghent University, University of Vienna and München)

Alternaria mycotoxins in foodstuffs: occurrence and influence of food processing

G. Jacobs, S. Voorspoels, P. Vloemans, T. Fierens, M. Van Holderbeke, I. Sioen, M. De Maeyer, G. Vanermen (VITO, Ghent University)

Determination of caramel contaminants in food samples by isotope dilution ultra-high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry (UHPLC-MS/MS)

Session 3: Food and Feed Quality – Novel Technologies and Compounds

F. Vanhaecke (Ghent University, Belgium)

ICP-mass spectrometry – a versatile tool for element determination, speciation and isotopic analysis

F. David, C. Devos, M. Rambla-Alegre, B. Tienpont and P. Sandra (RIC)

New hyphenated methods for the characterization of aroma compounds in food products

K. Verplanken, J. Wauters, V. Vercruyse, M. Aluwe, L. Vanhaecke (Ghent University, ILVO)

Development and validation of a UHPLC-HROrbitrap- MS method for the simultaneous determination of boar taint in porcine meat and meat products

I. Dirinck and P. Dirinck (SENSTECH)

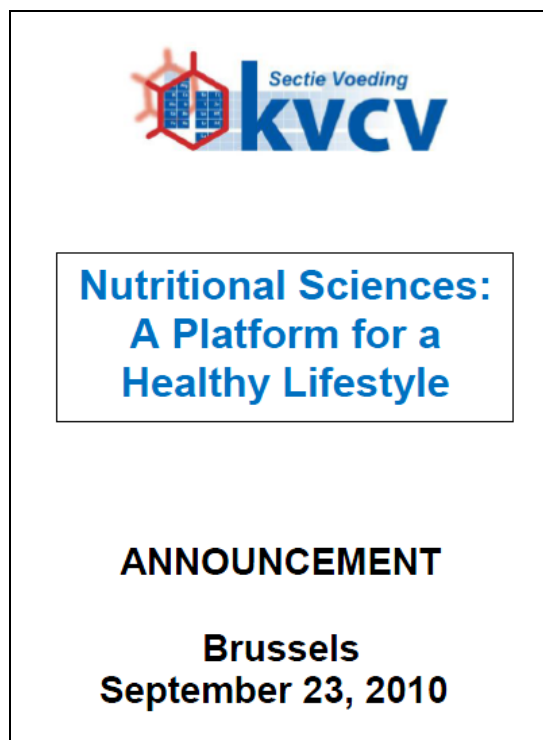
Applications of mass spectrometry-based electronic nose technology for aroma analysis of food products and ingredients

Session 4: Biological MS

J. Barr (CDC, Centers for Disease Control and Prevention, United States)

Analysis of protein toxins by mass spectrometry

- **NUTRITIONAL SCIENCES: A PLATFORM FOR A HEALTHY LIFESTYLE**



Studiedag in het Bedford hotel Brussel op donderdag 23 september 2010

Organiserend comité: Hedwig Beernaert (voorzitter), Els Daeseleire, Bruno De Meulenaer, Hendrik Deelstra, Inge Dirinck, Mia Eeckhout, Rudy Senten, Guy Temmerman en Joris Van Loco

Wetenschappelijk programma

Marc De Win (Federal Public Service Health, Food Chain Safety and Environment)

The Belgian nutrition policy toolbox

Chris Moris (Belgian Food Industry Federation, FEVIA)

Nutritional policy of the food industry

Bridget Benelam (British Nutrition Foundation, UK)

Nutrition and health claims

Paul Finglas (Institute of Food Research, UK)

The EuroFIR Food Database Platform – a key tool for nutrition and public health research in Europe

Stefaan De Henauw (Ghent University, Belgium)

Nutrition and public health in Belgium: what are the main challenges?

John Van Camp (Ghent University, Belgium)

A new approach to determine the nutritional value of foods

Wim van Dokkum (TNO Quality of Life, The Netherlands)

Bioavailability of minerals and trace elements: significance for nutritional health

• DRINKBAAR WATER: MEER DAN OIT BEDREIGD ?

Studiedag in het Provinciaal Vormingscentrum Malle op donderdag 6 december 2012



Organiserend comité: Rudy Calders (voorzitter), Els Daeseleire, Hendrik Deelstra, Bruno De Meulenaer, Inge Dirinck, Mia Eeckhout, Mandy Lekens, Rudy Senten en Guy Temmerman

Wetenschappelijk programma

Paul Bielen (diensthoofd laboratorium PIDPA)

Drinkwaterkwaliteit, nooit vanzelfsprekend en dus een continu verbeteringsproces

Cécile Herickx, Caroline De Praeter (FAVV, DGControlebeleid, Directie Transformatie en Distributie)

Federale wetgeving en controle van drinkwater en flessenwater in levensmiddelenbedrijven

Nadia Lapage (VIWF)

Er is water en... water – karakteristieken van natuurlijk mineraalwater, bronwater en andere flessenwaters

Liesbeth Jacxsens (Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit –

UGent)

Voorwaarden bij hergebruik van water in de productie van levensmiddelen

Kris Van den Belt (VMM)

Drinkwater in Vlaanderen - een blik op het regelgevend kader

Hilda Witters (VITO Mol)

Nieuwe stoffen in ons water – hoe daarmee omgaan?

Ado Van Assche (Lessius Mechelen)

Micro-organismen in drinkwater: een gezondheidsbedreiging?

• FOOD CONTACT MATERIALS

ie.net Expertgroep Voeding
One-day symposium
kvcv Sector Vereniging
UNIVERSITEIT GENT

Food Contact Materials

Legislation, Control, Science and Good Practices

20 November 2014
8.30h – 17h

VENIEE
FPS Public Health,
Eurostation, Victor Hortla Square 40,
1000 Brussels
(nearby and/or tram station)

REGISTRATION
Registration at <http://voeding.kvcv.be>

REGISTRATION FEE*
Members KVCV/ie-net/ Pack4Food/
SENSTECH: 175€
Non-members: 200€
Government/Academy: 125€
(prices are VAT included)

*Employees of the food industry (F/C/P/20) might receive a reimbursement of 100€ (www.kvcv.be)

CONTACT
Joris Van Loco
Symposium FCM@voeding.kvcv.be
Christine Meckelme
christine.meckelme@ie.net.be

PROGRAM

We are daily confronted with materials in contact with food (FCM). One might think of the packaging of food but also kitchen utensils and even tubing of your coffee machine are to be considered as food contact materials. The use of inappropriate materials during the manufacturing or incorrect use of these food contact materials may lead to the migration of components from the material towards the food. At this moment approximately ten thousand substances are known to be used in food contact materials. Some of these components as well as some non-intentionally added substances (NIAS) may cause health risk to the consumer in case of migration into the food. On the other hand, migration of volatile substances can also change organoleptic properties of packaged food products. Food contact materials and articles are regulated by the Framework Regulation EC 1935/2004 through legislation on specific materials and individual substances or groups of substances used during the manufacturing of food contact materials, as well as by national legislation. During this seminar we will focus specifically on the European and Belgian legislation and on control procedures. Furthermore we will tackle the risks associated with the migration of components into food. Moreover the latest developments and hot topics in the area of materials in contact with food will be put forward. This seminar is intended for people from industry, universities, research institutions and government.

Session 1: Legislation & Control

- EU Regulations on FCM, mainly on plastics and its developments (Luigi Rossi, independent consultant)
- Control procedures: FASFC (Caroline De Praeter and Katrien Erven, FAVV-AFSCA)

Session 2: Good Practices in the Industry

- Ensuring the safety of packaged foods; the Nestlé approach (Sander Coster, Nestlé)
- Interpretation of EU 2023/2006: GMP in carton packaging (Pieter Geers, Graphic Packaging)

Session 3: Exposure and Risk Assessment

- FACET exposure tool - its use in risk assessment for migrants from FCM (Peter Oldring, Valspar Europe)
- Plastic baby bottles used as substitutes for polycarbonate: Evaluation of the migration and associated risks. (Els Van Hoeck, WIV-ISP)

Session 4: Hot Topics

- How to conduct the safety assessment of NIAS? Review of recent experts' proposals (Léonor Garcia, Coca Cola)
- Packaging-related taints of food products (Inge Dirinck, SENSTECH)
- Update on the Draft German Printing Inks Ordinance (Hazel O'Keeffe, Keller and Heckman)
- GMP in the packaging industry. Where to start? (An Vermeulen, Pack4Food)

SCIENTIFIC AND R&D POSTERS
Scientists have the opportunity to present their research findings during this symposium. We welcome scientific and R&D posters that cover the whole range of FCM, new material technologies, innovative food packaging, risk assessment or other research topics in the area of FCM. Abstracts should be submitted before 10 October. Guidelines can be found at <http://voeding.kvcv.be>

With the support of

ISD **SENS** **TECH** **Pack4Food** **UNIVERSITEIT GENT** **TEST** **aanKOOP**

Studiedag in de FOD Volksgezondheid te Brussel op donderdag 20 november 2014.

Organiserend comité: Bruno De Meulenaer, Jurgen Denys, Inge Dirinck, Sigrid Laurysen, Bart Scherens en Joris Van Loco (voorzitter); externe leden: Guido Bresseleers, Frédéric Depypere, Wim Houf en An Vermeulen.

Wetenschappelijk programma

Session 1: Legislation and Control

Luigi Rossi

EU Regulations on FCM, mainly on plastics and its developments

Caroline De Praeter and Katrien Erven (FAVV/AFSCA)

Control procedures FASFC

Session 2: Good Practices in the Industry

Sander Coster (Nestlé)

Ensuring the safety of packaged foods; the Nestlé approach

Pieter Geers (Graphic Packaging)

Interpretation of EU 2023/2006: GMP in carton packaging

Session 3: Exposure and Risk Assessment

Peter Oldring (Valspar Europe)

FACET exposure tool - its use in risk assessment for migrants from FCM

Els Van Hoeck (WIV-ISP)

Plastic baby bottles used as substitutes for polycarbonate: Evaluation of the migration and associated risks.

Session 4: Hot Topics

Léonor Garcia (Coca Cola)

How to conduct the safety assessment of NIAS? Review of recent experts' proposals

Inge Dirinck (SENSTECH)

Packaging-related taints of food products

Hazel O'Keeffe (Keller and Heckman)

Update on the Draft German Printing Inks Ordinance

An Vermeulen (Pack4Food)

GMP in the packaging industry. Where to start?



• KANT-EN-KLAARGERECHTEN - LEKKER EN GEZOND ?

Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging
Symposium

KANT-EN-KLAARGERECHTEN
LEKKER EN GEZOND ?



In de media was er in april 2015 nogal wat heibel omwille van ongunstige commentaar op kant-en-klaargerechten: de industrie van kant-en-klaargerechten belooft veel maar de kwaliteit laat soms te wensen over, zeker wat de sensorische eigenschappen betreft.

Dit leek voor de KVCV-sectie voeding de ideale aanleiding om aan kant-en-klaargerechten een symposium te wijden en na te gaan of deze beweringen kloppen: zijn kant-en-klaargerechten lekker en gezond?

Vrijdag
9 september 2016
8.45u – 16.45u

Locatie
KU Leuven
Thermotechnisch Instituut
Kasteelpark Arenberg 41
3001 Heverlee
België

Contact en info
Guy Temmerman
Symposiumvoorzitter
guy.temmerman@klynnet.be

Routebeschrijving
zie website <http://voeding.kvcv.be>

Registratie via website
<http://voeding.kvcv.be>
voor 31 augustus 2016

Deelnemersprijs
Leden KVCV en VBYD: €145
Niet-leden: €180

Uw adresgegevens worden opgenomen in ons adresregister. Overname van de wet van 8 december 1992 betaalt u recht op privacy en verwerking van de door ons verzamelde gegevens. Het is niet mogelijk uw inschrijving te annuleren. Wel kan uw plaats door een vervanger ingenomen worden.

8.45	Onthaal en koffie
9.15	Vervelcoming en inleiding Guy Temmerman, ere-adviseur-generaal FAVV
9.30	Van koksgerecht naar industrieel kant-en-klaargerecht Guy De Vos, Culiner Convenience Cuisine
10.15	Evolutie van ingrediënten en additieven voor kant- en klaargerechten: perspectief van een producent. Geert Maesmans, Cargill
11.00	Koffie en thee
11.30	Microbiologische aspecten van kant-en-klaargerechten Prof. dr. ir. Frank Devlieghere, Food2Know-Universiteit Gent
12.15	Lunch
13.45	Intelligente verpakkingen voor kant-en-klaargerechten Prof. dr. ir. Peter Ragaert, Universiteit Gent; Pack4Food vzw
14.25	Nutritionele aspecten van kant-en-klaargerechten Prof. dr. ir. Christophe Matthys, Competentie Centrum Klinische Voeding, KU Leuven / UZ Leuven
15.05	NUBEL als informatiebron voor kant-en-klaargerechten Carne Seeuws, NUBEL
15.15	Koffie en thee
15.45	Sensorische kwaliteit en consumentenappreciatie van kant-en-klaargerechten Dr. Inge Dirinck, SENSTECH (Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen)
16.25	Afsluiting van het symposium Guy Temmerman, ere-adviseur-generaal FAVV

Dit symposium van de sectie voeding van de KVCV is vóór gegeriseerd door Inge Dirinck, Patrick Dirinck, Mandy Lekens, Sigrid Laurysen, Daniël Lips, Bart Scherens, Guy Temmerman en Joris Van Loco.

Studiedag in de K.U. Leuven op vrijdag 9 september 2016

Organiserend comité: Inge Dirinck, Patrick Dirinck, Mandy Lekens, Sigrid Laurysen, Daniël Lips, Bart Scherens, Guy Temmerman (voorzitter) en Joris Van Loco

Wetenschappelijk programma

Guy De Vos (Culiner Convenience Cuisine)

Van koksgerecht naar industrieel kant-en-klaargerecht

Geert Maesmans (Cargill)

Evolutie van ingrediënten en additieven voor kant-en-klaargerechten: perspectief van een producent.

Frank Devlieghere (Food2Know – Universiteit Gent)

Microbiologische aspecten van

kant-en-klaargerechten

Peter Ragaert (Pack4Food vzw, Universiteit Gent)

Intelligente verpakkingen voor kant-en-klaargerechten

Christophe Matthys (Competentie Centrum Klinische Voeding, KU Leuven / UZ Leuven)

Nutritionele aspecten van kant-en-klaargerechten

Carine Seeuws (NUBEL)

NUBEL als informatiebron voor kant-en-klaargerechten

Inge Dirinck (SENSTECH)

Sensorische kwaliteit en consumentenappreciatie van kant-en-klaargerechten

• DEVELOPMENT, IMPLEMENTATION AND FOLLOW-UP OF A GLP QUALITY SYSTEM

Driedaagse workshop over Goede Laboratorium Praktijken (GLP) in het Huis van de Bouw te Zwijnaarde van 2 tot 4 oktober 2017

Organisator en trainer: Hedwig Beernaert,

GLP is een kwaliteitssysteem waarbij vooral aandacht wordt besteed aan de organisatie om veiligheidsstudies te plannen, uit te voeren, te monitoren, te rapporteren en te archiveren. De toepassing van de GLP Principles is verplicht voor producten behorende tot de categorieën industriële chemicaliën, farmaceutische producten, diergeneesmiddelen, plant beschermende producten, cosmetische producten en voedings- en veevoederadditieven. Studies op deze producten worden verricht met als doel informatie te bekomen over hun fysisch-chemische, toxische en ecotoxische eigenschappen en een licentie te bekomen na inspectie door de nationale GLP Monitoring Autoriteit en na wetenschappelijke evaluatie door de Regelgevende Autoriteit.

De doelgroep voor deze workshop GLP waren sponsors, laboratorium management, onderzoeksleiders, kwaliteitsmanagers, archivisten en studie personeel die betrokken zijn bij de ontwikkeling, implementatie en opvolging van de Principles van GLP.

De inhoud van de GLP workshop had tot doel de deelnemers een inzicht te geven in de diverse aspecten van het GLP kwaliteitssysteem, hun methoden aan te leren om de GLP Principles beter te begrijpen en efficiënter toe te passen.

In dit kader werden in de voormiddag presentaties gegeven die gerelateerd waren met management en technische aspecten. Wat de management aspecten betreft werd er vooral aandacht besteed aan de organisatie van het laboratorium, de kwalificatie van het personeel, het programma kwaliteitszorg, de infrastructuur van de lokalen, het management van de apparatuur en van de teststoffen, het schrijven van procedures en het archiveren van documenten en materialen.

Naast management aspecten is de wijze waarop studies worden uitgevoerd en gerapporteerd van fundamenteel belang. Indien significante afwijkingen ten opzichte van de GLP Principles worden waargenomen of indien er geen volledige traceerbaarheid van gegevens kan aangetoond worden kunnen de studies verworpen worden.

In de namiddag werden individuele oefeningen en case studies in kleine werkgroepen georganiseerd met als doel de GLP Principles correct toe te passen.

• UITDAGINGEN VOOR ONZE VOEDING: ZEKERHEID, VEILIGHEID EN KWALITEIT



**KVCV-sectie voeding
bestaat 40 jaar en
nodigt u uit op haar**

100^e SYMPOSIUM

**UITDAGINGEN VOOR ONZE
VOEDING:
zekerheid, veiligheid en
kwaliteit |**

**donderdag 15 maart 2018
13.30 u**

**Congrescentrum De Montil
Affligem**

Georganiseerd door KVCV sectie Voeding in congrescentrum *De Montil*, Affligem op donderdag 15 maart 2018.

Wetenschappelijk programma

Piet Vanthemsche (voormalig bestuurder FAVV, ere-voorzitter Boerenbond)

Welke gebeurtenissen hebben onze voedselpolitiek veranderd?

Franz Ulberth (Joint Research Centre, Geel)

What analysis concepts do we need to ensure the safety and quality of our food?

Lieve Gheysen (UGent)

Uitdagingen voor GGO's in onze voeding: merken we straks nog het verschil met de niet-genetische gewijzigde soorten?



Rudy Calders, voorzitter KVCV
sectie Voeding

	
<p>Dr. Piet Vanthemsche, gastspreker</p>	<p>Prof. Franz Ulberth, gastspreker</p>
	
<p>Prof. Lieve Gheysen, gastspreker</p>	<p>Dr. Rudolf Van Heertum, Raadslid KVCV</p>
	
<p>Vlnr. Rudolf Van Heertum, Hendrik Deelstra*, Rudy Calders, Paul Balduck* en Patrick Dirinck* (* = ereleden KVCV)</p>	<p>De 7 voorzitters KVCV sectie Voeding: vlnr. Rudy Calders, Jos De Sadeleer, Patrick Dirinck, Hubert De Brabander, Hedwig Beernaert, Hendrik Deelstra en Paul Balduck</p>

2. BRAINSTORMING

Opzet

Op regelmatige basis is het nuttig dat een vereniging zijn werking in vraag stelt. Dit werd in 2011 gestart met een ruime vragenlijst die door alle leden van onze vereniging werd beantwoord. De antwoorden werden vervolgens geanalyseerd en besproken in onze vergaderingen.

Kerntaken

De werkgroep KVCV-Voeding organiseert symposia rond het thema voedingsanalyse en bevordert tevens het contact tussen voedingschemici.

De werkgroep is uitgegroeid tot een vriendenkring van personen met chemische of aanverwante opleidingen die pluri-disciplinair en complementair samenwerken.

De samenstelling van de werkgroep dient rekening te houden met verschillende sectoren (academici, industrie, laboratoria, overheid) actief in de voeding en met een goede geografische spreiding in Vlaanderen. Verder moet er voor een vruchtbare uitwisseling van ervaringen gezorgd worden tussen jongere en oudere leden in de werkgroep.

Organisatie van symposia

De voorkeur gaat naar het organiseren van studiedagen met focus op voedingsanalyse gericht naar een breed publiek dat ook apothekers of bio-ingenieurs omvat. Hierbij is het ook nuttig actuele thema's aan te snijden.

Het organiseren van cycli rond onze evergreens (Trends Eurofood) is belangrijk. Gespecialiseerde vorming sessies over nieuwe analyses of controles kunnen ook worden georganiseerd.

De marketing van onze studiedagen moet worden geactualiseerd, hoe bereiken we best ons doelpubliek?

Verder kwamen nog aan bod de voertaal van de symposia, de deelnemingsprijs en de sponsoring.

Werking van de werkgroep

De werkgroep vergadert plenair vier maal per jaar waarbij zowel organisatorische als wetenschappelijke punten besproken worden. De wens werd tevens geuit in de vergaderingen meer ervaringen uit te wisselen, netwerking te bevorderen en regelmatig laboratoria- of bedrijfsbezoeken te organiseren.

De organisatie van de activiteiten is de verantwoordelijkheid van een ad-hoc groep, de regels die hierbij gevolgd moeten worden werden bij deze brainstorming uitvoerig besproken.

Toekomstvisie

Onze werkgroep is een referentie in Vlaanderen voor de analyse van voedingsmiddelen daarom moeten we verder bouwen op onze ervaring. Hierbij moeten we echter rekening houden met volgende punten:

3. Verruiming

Ons publiek verruimen onder andere naar de jongere academici (postersessie, aangepaste deelnames).

Ons niet beperken tot thema's voor academici maar ons richten naar de voedingsindustrie in het algemeen.

4. Dynamiseren

Ons niet beperken tot de klassieke thema's zoals analyse, methodologie maar ons ook concentreren op vorming en netwerking.

De werkgroep leden verjongen, waarbij een ervaren lid een jongere begeleidt in de werkgroep (duo-leden)

5. Bekendheid

Onze marketing aanpassen aan de moderne communicatietechnieken. Hoe bereiken wij een ruimer publiek? Zijn de aangesneden thema's nog pertinent?

Conclusie

De brainstorming in 2011 was een interessante oefening waarbij wij efficiënter zijn gaan werken. In deze snel veranderende wereld moeten wij ons vandaag opnieuw vragen stellen in verband met onze activiteiten, ons doelpubliek en onze toekomst.

Jean-Marie Mortier

3. SOCIALE ACTIVITEITEN SECTIE VOEDING

- **Zeeland (gedeeltelijk) ontdekken: 26 april 2009**

Vanuit Gent vertrokken de deelnemers, waaronder ons erelid Jef Van Dam en zijn partner, per bus via Terneuzen en de Westerscheldetunnel naar Zuid Beveland en Middelburg naar Veere. Hier werd het bekoorlijke stadje bezocht. Eerst werd het stadhuis (1474) bewonderd, vervolgens de Campveerse Toren (ca. 1500), de O.L.-Vrouwekerk (15-16 de eeuw) en tenslotte de Schotse Huizen, die herinneren aan de tijd dat de haven van Veere nog een belangrijke overslagplaats was voor de kostbare Schotse wol. De volgende stop was de Oosterscheldekering, die gebouwd werd in het kader van het Deltaplan, dat uitgewerkt werd na de enorme watersnood van 31 januari - 1 februari 1953 (1853 slachtoffers). Deze gigantische stormvloedkering is een uniek waterbouwkundig werk met een lengte van 3 kilometer (bouw 1976-1989). Er werd een halfopen pijlerdam gebouwd met 62 schuiven, die gemiddelde een maal per jaar, bij zware storm, dichtgaan. Zo blijft het water in de Oosterschelde zout en blijft het unieke schorren- en slikkengebied gespaard. Tijdens de werken werd een werkeiland gebouwd: "Neeltje Jans". Hierop werden de betonnen pijlers vervaardigd, waarna ze met speciale schepen naar hun plaats van bestemming werden gevoerd. Op dit voormalige eiland "Neeltje Jans" is een attractiepark gebouwd. Na de bezichtiging onder leiding van een gids werd er in de cafetaria geluncht. De tocht ging verder over Schouwen Duiveland via Zierikzee, waar een prachtige wandeling ons verassende monumenten liet zien, over de Zeelandbrug (5022 meter en voltooid in 1965) en Goes naar de tunnel onder de Westerschelde. Rond 18.15 uur kwamen de deelnemers aan in het bekende mosseldorp Philippine. In het vooraf door Wilfried en Hendrik met partners gekeurde restaurant de "l'Auberge des Moules" werd uitgebreid gedineerd. Rond 21 uur kwamen de deelnemers terug in Gent.

Hendrik Deelstra

- **Uitstap naar Rijsel (Lille): 8 mei 2010**

Paul Balduck had dit bezoek geregeld, maar moest helaas op 3 mei mededelen, dat hij, met zijn partner, niet kon deelnemen aan de activiteit wegens hartproblemen.

De uitstap werd gestart op de parking van het home Boudewijn aan de Farmaceutische Faculteit te Gent, waar Wilfried een bus had voorzien. Om 10.30 uur werden we aan het Toerismebureau te Rijsel, place Rihour, opgewacht door

een gids. We kregen een drie uur durende gegidste wandeling doorheen "Le vieux Lille" met als einde de "Centre ville".

's Middags werd elk deelnemer de gelegenheid gegeven om de lunch te gebruiken zoals hij/zij dat wenste. Daarna werden de deelnemers om 15 uur verwacht voor het Palais des Beaux Arts.

Er werd een gegidst bezoek gebracht aan de permanente verzameling van het Museum voor Schone Kunsten, op het Louvre na, het mooiste van Frankrijk.

Om 18.50 uur was het verzamelen geblazen in het restaurant "Alcide" in het centrum van Lille. Na het aperitief werd een keuze-3-gangen menu genuttigd. Om 21.15 uur stipt werd de terugkeer naar Gent gestart.

Sectie Voeding

• **Bezoek aan Lessines en Pairi Daiza: 1 mei 2011**

De bus stond al vroeg te wachten op de parking van het Farmaceutisch Instituut van UGent. Onze eerste bestemming was een duik in het medisch verleden van ons land. Het hospitaal Notre Dame à la Rose te Lessines (Lessen) dateert uit 1242, legde de gids uit, en is twee eeuwen ouder dan het bekende Hospice van Beaune (F). Van "gasthuis" voor verzorging van zieken met gebed, menselijke warmte en gezond voedsel (toen al!) evolueerde het naar een plaats van behandeling volgens gangbare praktijken tot in 1980!

De zieke kwam binnen langs de kapel, wat nu "Spoed" zou heten, om te belanden in een driepersoonsbed in dezelfde alkoven van de aanpalende ziekenzaal. Eerst de ziel redden, daarna het lichaam! Ook de barbier kwam langs en beweerde over enige medische kennis te beschikken om ...de urine te bekijken en te proeven. De medische analyse avant la lettre. Het kostbare bloed van de universele aderlating werd gewoon gedumpt in de voorbij stromende Dender. Bood dit alles geen soelaas, dan was het uur van de chirurgijn geslagen. Gewapend met boor, zaag, tangen en messen voerde hij trepanaties, amputaties en operaties allerhande uit zonder veel verdoving. In de vele zalen staan deze collecties marteltuigen nu te pronken in chirurgenkoffers, glazen kasten en rekken. Een compleet ingerichte antieke apotheek spreekt ook tot de verbeelding.

De historische gebouwen met ziekenzalen, pandgangen, kruidentuin, binnenkoeren en eigen boerderij zijn op een verbluffende wijze gerestaureerd. En dan moeten we het nog hebben over de onschatbare collecties tin, zilver, porselein, gotische meubelen, beelden en schilderijen. Eén er van heeft kijkgaatjes in de ogen. Moeder-overste moest immers van alles op de hoogte zijn... Dit unieke geheel laat een onvergetelijke indruk na.

Met de bus ging het dan richting Pairi Daiza, het dierenpark in het vreemde decor van een abdijruïne gemengd met oosterse paleizen en tuinen. Na de lunch maakten we kennis met loslopende snoezige aapjes, vogels in immense volièeres waar je door moest wandelen, vleermuizen in de oude klokkentoren, de roofvogelshow en nog veel meer.

De tocht eindigde met een heerlijk diner in het vorstelijk kasteel van Leeuwergem midden in een prachtig glooiend tuinpark.

Een rijkgevulde maar onvergetelijke dag.

Paul Balduck

• **Uitstap Maastricht-Kanne-Eben-Emael: 21-22 april 2012**

Met 29 deelnemers, waaronder twee ereleden met partner, werd in samenwerking met de VVV Maastricht op 21 april 2012 een bezoek gebracht aan de oudste stad van Nederland: Maastricht. 's Morgens werden de privé auto's achter gelaten aan het Novotel en werden de deelnemers per shuttle naar de Maasboulevard gebracht. Onder de leiding van twee gidsen werd een rondleiding gemaakt door Maastricht en werden eerbiedwaardige gebouwen bezocht, zoals op het Vrijthof de Sint- Servaesbasiliek met haar pronkstukken in de Schatkamer. Te 13 uur werd in Brasserie Bonhomme aan de Maaspromenade een broodjeslunch gebruikt. Vervolgens werd een boottocht gemaakt op de Maas richting Luik en dit met prachtig weer. Rond 16 uur werden de deelnemers met taxibusjes terug naar het hotel gebracht. Om 17.30 uur werd een zeer interessante wijndegustatie gehouden onder de leiding van Paul Alsters van DSM. Om 20.30 uur werd van een viergangen menu genoten met de keuze tussen telkens twee voor- en twee hoofdgerechten.

Op zondag 22 april werd een mooie tocht georganiseerd in samenwerking met de vzw. Grotten van Kanne. Met eigen vervoer werd samengekomen te Kanne voor het restaurant 't Mergelhuis, waar een korte ontvangst met koffie en gebak gereed stand. Daarna werd er een imponerende rondleiding gehouden door de mergelgrotten, waar ook paddenstoelen gekweekt werden bij een temperatuur van 12 °C. Enkele mooie foto's werden getrokken. Vervolgens werd een boerenbuffet genuttigd. De verplaatsing naar het Fort van Eben-Emael werd met eigen vervoer geregeld. Het bolwerk van Eben en Emael lag slechts 35 km van de Duitse grens. Het gold als onneembaar. Het vormde een gelijkbenige driehoek met een basis van 800 meter en een totaal gepantserd oppervlak. De roterende koepels op het dak beschikten over alle geschut. Op 10 mei 1940 zouden 56 Duitse commando's in een kwartier tijd dit bolwerk onklaar maken en het garnizoen van 1200 soldaten tot overgave dwingen. Het bezoek aan het fort is

meer dan indrukwekkend. Door de gangen werd een blik geworpen in de totaal versplinterde koepels. Ook de ene dieselmotor van de zes die overgebleven was werd bezichtigd. Vervolgens werden de kazematten bezocht.

Na het bezoek werden nog van koffie en Limburgse taart genoten en van af 17 uur werd de huisrit gestart.

Hendrik Deelstra

• **De afwisseling in het Pajottenland: 26 april 2014**

Aan de sociale activiteit in het Pajottenland op zaterdag 26 april 2014 werd deelgenomen door 37 deelnemers. Het bezoek van het kasteel van Gaasbeek werd gestart van op de parking. Na een wandeling van ongeveer een kwartier doorheen het park werd het kasteel bereikt. Hier werd onder de leiding van een gids gedurende 1,5 uur het prachtige kasteel bezichtigd.

Daarna werd met te Gooik in het Gastencentrum De Cam een uitgebreid bezoek gebracht aan het museum van volksinstrumenten. Dit gebeurde onder de uitstekende leiding van de gids: Herman De Wit van 't Kliekske. Alternatief voor dit bezoek was een huifkarrentocht van een uurtje met Christa die vooral door de jeugd werd gesmaakt.

Na de lunch, met plaatselijke specialiteiten, in het volkscafé De Cam was er een wandeling van ongeveer een uur (5 km) in het glooiende heuvelland rond Gooik of kon men deelnemen aan volkscaféspelen.

Dit alles werd rond 16 uur gevolgd door een bezoek aan de geuzestekerij in het Gastencentrum De Cam met uitleg van "bezieler" Karel Goddeau en een proeverij.

In de late namiddag verplaatsten we ons naar Zaal Ter Heyde in Kester, waar na een uitgebreide receptie een heerlijk all-in 3-gangendiner met keuze van voor- en hoofdgerecht werd geserveerd.

De dag werd rond 21u besloten.

Wilfried Ooghe

• **Naar de loopgraven van WO I: 13 mei 2017**

Een stralend najaarszonnetje verwelkomde ons op de Grote Markt van Poperinge voor een bezoek aan de streek van Wereldoorlog I. In het bekende Talbothouse konden de soldaten even uitrusten en bijtanken in een ontspannende omgeving.

We werden er ontvangen met koffie en gebakjes door een Engels echtpaar dat ook als gids fungeerde. Enkele straten verder leerde de gids van het Hopmuseum ons waarom, hoe en wanneer hop geteeld en verwerkt wordt. Op de zonovergoten binnenkoer konden we helaas maar even genieten van een lekker streekbiertje.

Na de lunch werden we verwacht aan het Kruidmagazijn in Ieper voor een prachtige wandeling op de vesten, die nog vele sporen van de middeleeuwen en het oorlogsverleden in zich dragen. De gids vertelde ons over de ruïnen van torens en poorten, grachten, bastions en tenaille van Vauban, kazematten en ijskelder. De wandeling eindigde aan de Menenpoort, niet ver van het Gasthof 't Zweerd op de Grote Markt, waar alles klaar stond voor het diner. Maar om op tijd een mooi plaatsje in de Menenpoort te bemachtigen voor de Last Post moesten we even ons dessert laten staan. En inderdaad, het was er al behoorlijk druk. Het trompetgeschal, de dwarrelende poppies, maar vooral de eindeloze kolommen met namen van gesneuvelde jonge mensen maakten een grote indruk.

Sommige deelnemers bleven overnachten in Ieper om 's anderendaags de streek verder te verkennen. Een onvergetelijke belevenis.

Paul Balduck

• **Bezoek aan Luik: 13 mei 2017**

Plaats van afspraak: het iconische station van Liège Guillemins van de wereldberoemde Santiago Calatrava. De gids vertelde ons van naaldje tot draadje waar Calatrava zijn inspiratie vandaan haalde, welke technische hoogstandjes de bouw mogelijk maakten, de ruimtelijke indeling en organisatie, enz.

Vandaar bracht een korte wandeling langs de al even iconische "Financietoren" ons naar het eilandje "La Boverie" - genoemd naar de middeleeuwse koeien ("les boeufs") die er kwamen grazen – met dito gerestaureerd museum en verleidelijke rozentuin. Het was er goed toeven in het warme zonnetje... Maar de veerboot naar het stadscentrum wachtte niet en zo moesten enkele deelnemers te voet naar de volgende plaats van afspraak. In één van de vele restaurantjes op de Place du Marché kon elk zijn gading vinden en proeven van de bekende Luikse culinaire specialiteiten: boulets de Liège, syrop de Liège, café Liégeois met Luikse wafel natuurlijk, ...

Aan de voormalige Vleeshalle (nu Infocentrum) pikten we onze stadsgids op voor een boeiende (en vermoeiende) stadswandeling langs de vele toeristische topattracties: "Quai de la Goffe" en "La Batte" met de oudste en langste (2 km!) publieke markt van België (op zondag), museum Curtius, kerk Saint-Barthélémy,

de rue Hors Château met de imposante geklasseerde huizen en nauwe steegjes, paleis van de Prinsbisschoppen,...

De wandeling eindigde aan de voet van de Montagne De Bueren, de duizelingwekkende straat met de 407 trappen, waar menige film en TV-serie zijn opgenomen. Ook indrukwekkend wanneer je die niet moet beklimmen. Wij sloegen op tijd linksaf voor een bezoek aan een uit de kluiten gewassen hobbybrouwerij. De Nederlandse gids liet ons de plaatselijke specialiteit proeven: de Curtius, met de nodige uitleg. Een welkome verfrissing.

Dan opnieuw richting Place du Marché voor het obligate diner. Luik liet nog veel van haar geheimen gesluierd, maar die ontdekken we wel een volgende keer. Moe maar voldaan keerde iedereen huiswaarts met de trein vanuit... Liège Guillemins.

Paul Balduck

- **BOZAR: Fernand Léger en Dimitry Shostakovich: 25 februari 2018**

Op zondag 25 februari 2018 bezochten we BOZAR het kunstencentrum in het centrum van Brussel. Voor 2002 was het bekend als het Paleis voor Schone Kunsten (PSK) (*Palais des Beaux-Arts*). Dit gebouw van de art nouveau- en art deco-architect Victor Horta dateert van 1928. Op deze plaats heeft Het Nationaal Orkest van België (NOB) zijn thuishaven.

BOZAR EN NOB organiseren samen wat men noemt "PLUS DAYS". In combinatie met een concert worden er allerlei activiteiten gecombineerd zoals bvb. tentoonstellingen. Eén van deze "PLUS DAYS" hadden we uitgekozen als sociale activiteit.

Op een koude 25 februari bezochten we met zijn 16 met gids, eerst een tentoonstelling van de Franse schilder Fernand Léger. Joseph Fernand Henri (Fernand) Léger (Argentan, 4 februari 1881 – Gif-sur-Yvette, 17 augustus 1955) was een Franse kunstschilder en beeldhouwer. Hij wordt beschouwd als een belangrijke vertegenwoordiger van het kubisme.

Zijn schilderstijl breekt met de artistieke conventies van zijn tijd en probeert de versnippering en het gesyncopeerde ritme van een almaar sneller wordende samenleving te vatten. Hij schildert stedelijke landschappen vol auto's en machines. Met de avant-gardedichters deelt hij de fascinatie voor nieuwe manieren om visueel te communiceren, zoals reclame en typografie. Hij is in de ban van Charlie Chaplin en film. Léger werkt zijn hele carrière lang samen met regisseurs, choreografen en componisten om decors en kostuums te ontwerpen.

Aansluitend genoten we van een lekkere lunch, waarna we werden geleid naar een voorbespreking op het namiddagconcert. Door ziekte van solopianiste Gabriela Montero werd het programma hertimmerd en werden er werken gespeeld van Beethoven en Dimitry Shostakovich, Symphonie n° 10 en mineur, op. 93 met Abdel Rachman El Bacha als pianist.

Deze aangename formule en de mooie locatie maakte van deze koude winterdag een warme zondag in de maand februari.

Rudy Calders

4. BEDRIJFSBEZOEKEN

- Laboratoria van **Brucefo** (Brussels Centrum voor Voedingsmiddelenexpertise), 21 februari 2013. Organisator: Jurgen Denys
- Bedrijfsbezoek aan de firma **Konings**, Zonhoven, 8 september 2016. Organisator: Hanne Damm
- Laboratoria en afdeling Research van de firma **Cargill**, Vilvoorde, 21 september 2017. Organisator: Annick Pollet

5. NIEUWJAARSLUNCHEN

Aansluitend aan de eerste vergadering van een nieuw kalenderjaar worden de leden van de sectie Voeding uitgenodigd op een nieuwjaarslunch.

- COOVI, Anderlecht: 2009, 2010 en 2011
- De Klosse, Zwijnaarde: 2012
- Kapelaan, Aalst: 2013
- Mariotte, Gent: 2014
- Faculty Club Leuven: 2015
- Volta, Gent: 2016
- PIVA Antwerpen: 2017
- Victor, Bozar, Brussel: 2018

LUSTRUMVIERING 30 JAAR SECTIE VOEDING OP 19 MEI 2009



Vlnr. Daniël Lips en de ereleden
Roland Van Renterghem en
Eric Van Schoonenberghe (†)



Vlnr. Armand Verbueken (voorzitter
KVCV sectie Analytische Chemie),
Robert Smits (†) (voorzitter KVCV),
Jos De Sadeleer en Peter Van Broeck
(sectie Voeding)



Een deel van de KVCV sectie Voeding in
2009.

Voorste rij: Els Daeseleire, Monique
Steegmans, Inge Dirinck, Patrick
Dirinck en Joris Van Loco

2^e rij: Hubert De Brabander, Jean-Marie
Mortier, Daniël Lips en Rudy Senten

3^e rij : Hendrik Deelstra, Hedwig
Beernaert, Paul Balduck en Jos De
Sadeleer

4^e rij: Wilfried Ooghe, Rudy Calders,
Guy Temmerman, Liane Deweghe en Jo
Bessemans

Ontbreken op de foto: Bruno De
Meulenaer, Sarah De Saeger, Mia
Eeckhout, Sigrid Lauryssen en Mandy
Lekens

LEDEN SECTIE VOEDING IN 2018

- **ACTIEVE LEDEN**

	sedert
Balduck Paul	november 1977
Beernaert Hedwig	september 1980
Calders Rudy	maart 2000
Daeseleire Els	september 2000
Damm Hanne	april 2015
De Brabander Hubert	november 1989
De Meulenaer Bruno	september 2006
De Sadeleer Jos	april 1986
De Saeger Sarah	januari 2005
Deelstra Hendrik	november 1977
Denys Jurgen	juni 2012
Dirinck Inge	juni 2001
Dirinck Patrick	november 1977
Laurysen Sigrid	november 2007
Lekens Mandy	juni 2009
Lips Daniël	september 1992
Mortier Jean-Marie	februari 1989
Notebaert Eveline	maart 2016
Ooghe Wilfried	november 1977
Pollet Annick	april 2015
Scherens Bart	september 2009
Senten Rudy	november 1989
Stegmans Monique	juni 1992
Temmerman Guy	februari 1979
Van Loco Joris	juni 2002
Vanhaecke Lynn	juni 2009

- **ERELEDEN**

	lid van	tot
Bessemans Jo	november 1979	juni 1983
Deweghe Liane	maart 1983	april 2008
Smits Georges	november 1977	februari 1990
Tombeux Jacques	februari 1979	juni 1989
Van Dam Jef	november 1990	november 1995

Van Renterghem Roland	september 1983	april 2004
Van Schoonenberghe Eric (overleden op 22 januari 2016)	februari 1978	februari 1992

Op 15 maart 2018 werden de stichtende leden van KVCV sectie Voeding die nog steeds lid zijn van de sectie ook erelid van KVCV. Namens de KVCV-voorzitter overhandigde Dr. Rudolf Van Heertum, raadslid van KVCV, een oorkonde aan

- Paul BALDUCK
- Hendrik DEELSTRA
- Patrick DIRINCK
- Wilfried OOGHE

De plechtigheid ging door tijdens de 100^e activiteit in congrescentrum *De Montil*, Affligem op donderdag 15 maart 2018.

• VOORMALIGE LEDEN SECTIE VOEDING

	lid van	tot
De Bruyne Tess	juni 2001	november 2005
De Poorter Geert	maart 2000	juni 2009
De Wasch Katia	Juni 2003	september 2004
Eckelmans Valeer (overleden 14 maart 2011)	april 1980	juni 1989
Eeckhout Mia	april 2009	september 2016
Franck Anne	februari 1990	april 1992
Hoogewijs Guido	juni 1979	februari 1984
Ilsbroux Ilse	september 1992	juni 1995
Noppe Herlinde	november 2006	april 2008
Lammertyn Jeroen	november 2006	april 2008
Peeters Rudy	november 1988	september 1990
Schreyen Luc	september 1992	september 2004
Van Boven Maurice	november 1979	juni 1988
Van Broeck Peter	februari 1999	april 2004
Varezele Eric	januari 1978	februari 1983

BESTUUR SECTIE VOEDING 2008 – 2018

	voorzitter	ondervoorzitter	penningmeester	secretaris
2008	Patrick DIRINCK	Liane DEWEGHE	Els DAESELEIRE	Jean-Marie MORTIER
2009				
2010				
2011	Jos DE SADELEER	Inge DIRINCK	Els DAESELEIRE	Jean-Marie MORTIER
2012				
2013			Jurgen DENYS	Mandy LEKENS
2014				
2015				
2016				
2017	Rudy CALDERS	Daniël LIPS	Jurgen DENYS	Sigrid LAURYSSSEN / Monique STEEGMANS
2018				
2019				



Het bestuur van KVCV-sectie Voeding tijdens de studiedag "Kant-en-Klaargerechten" te Leuven op 9 september 2016.
 Vlnr. Sigrid Laurysen (secretaris), Jurgen Denys (penningmeester), Rudy Calders (voorzitter), Daniël Lips (ondervoorzitter) en Monique Steegmans (secretaris)

BIJLAGE

HUISHOUELIJK REGLEMENT KVCV WERKGROEP VOEDING 2016

Binnen de Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging (KVCV) bestaat een sectie voeding, hierna sectie genoemd.

De activiteiten van de sectie worden gecoördineerd door de leden van de werkgroep voeding, hierna werkgroep genoemd.

1. DOELSTELLINGEN VAN DE WERKGROEP

De werkgroep heeft als doelstelling het inrichten van activiteiten die met de voeding en het voedsel in de ruimste zin van het woord te maken hebben. Deze activiteiten kunnen onder meer zijn: symposia of colloquia, congressen, studie(mid)dagen, voordrachten, cycli, studiebezoeken, sociale activiteiten.

De werkgroep kan ook aanbevelingen geven of contacten leggen in verband met de verdediging van de beroepsbelangen van levensmiddelenchemici.

2. LEDEN VAN DE WERKGROEP

De werkgroep bestaat uit werkgroep leden, duo-leden en ereleden.

2.1. Werkgroep leden

Er wordt gestreefd naar een minimum van 15 werkgroep leden, hierna ook leden genoemd.

Ze moeten allen lid van KVCV en actief zijn in de levensmiddelensector.

Bij de voorstelling en aanvaarding van nieuwe leden dient naar een zo ruim mogelijke diversiteit gestreefd wat betreft diploma, geslacht, regio, werkomgeving,

De leden hebben een mandaat van drie jaar.

Na verloop van het mandaat wordt dit automatisch verlengd, behalve:

1° Indien het lid zelf om zijn ontslag verzoekt of

2° Indien het lid gedurende zijn driejarig mandaat geen bestuursmandaat bij KVCV Centraal heeft uitgeoefend of niet heeft deelgenomen aan ten minste de helft van de vergaderingen van de werkgroep, hierna vergaderingen genoemd,

tenzij het lid gedurende dit driejarig mandaat actief heeft deelgenomen aan de organisatie van een activiteit van de werkgroep (zie ook punt 6).

Op voordracht van ten minste twee leden en na indienen van een curriculum vitae kunnen tijdens de eerstvolgende vergadering nieuwe leden worden aanvaard op voorwaarde dat zich niet meer dan twee leden tegen de opname van het nieuwe lid in de werkgroep verzetten. Hierbij kan ook onder de in punt 5. beschreven voorwaarden een geheime stemming worden aangevraagd. In dit geval dient het voorgestelde lid een twee derde meerderheid te bekomen om aanvaard te worden.

Elk werkgroep lid dat zijn professionele omgeving verlaat kan lid blijven met dezelfde rechten en plichten als van tevoren, mits akkoord van minstens 50 % van de werkgroep leden.

2.2. Duo-leden

Een werkgroep lid dat de leeftijd van ten minste 55 jaar heeft bereikt kan zich op de vergaderingen laten vervangen en/of bijstaan door een zogenaamd duo-lid uit zijn werkomgeving op voorwaarde dat het voldoet aan dezelfde voorwaarden als gesteld voor de werkende leden. Op voordracht van eerstgenoemde en na voorleggen van een curriculum vitae wordt het kandidaat-duo-lid op de eerstvolgende vergadering aanvaard zoals beschreven voor werkgroep leden.

Wanneer het werkgroep lid evenwel, om welke reden dan ook (bijv. omwille gezondheidsredenen, andere job of wanneer hij op pensioen gaat, ...) zijn werkomgeving verlaat, wordt het duo-lid automatisch werkgroep lid, onafgezien van het feit of eerstgenoemde al dan niet zijn ontslag aanbiedt.

Indien zowel het werkgroep lid als zijn duo-lid op eenzelfde vergadering aanwezig zijn, kan bij een eventuele stemming enkel eerstgenoemde een geldige stem uitbrengen.

Wanneer het werkgroep lid niet aanwezig is op een vergadering, wordt rekening gehouden met de eventuele aanwezigheid van het duo-lid voor de berekening van het aanwezigheidspercentage op vergaderingen van het werkgroep lid.

2.3. Ereleden

Het erelidmaatschap kan door de werkgroep, op gemotiveerde voordracht van het dagelijks bestuur, enkel worden toegekend wanneer het lid ontslag heeft genomen uit de werkgroep of overlijdt. Voorwaarde voor voordracht als erelid is dat het lid zich gedurende ten minste twee mandaten als werkgroep lid bijzonder verdienstelijk heeft gemaakt voor de werkgroep. Ereleden kunnen, op uitnodiging van het dagelijks bestuur, deelnemen aan de werkgroepvergaderingen en aan de studiebezoeken van de werkgroep.

De oorkonde van het erelidmaatschap wordt hen door de voorzitter officieel toegekend op een activiteit van de werkgroep.

3. DAGELIJKS BESTUUR VAN DE WERKGROEP

Samenstelling: het dagelijks bestuur van de werkgroep bestaat uit de voorzitter, de ondervoorzitter, de secretaris en de penningmeester. Deze functies zijn onverenigbaar.

Verkiezing:

Het dagelijks bestuur van de werkgroep wordt tijdens de vergadering die volgt op de eerste vergadering van de al dan niet driejaarlijks aangepaste werkgroep door de stemgerechtigde leden bij geheime stemming verkozen. Voorwaarden voor verkiezing in het dagelijks bestuur zijn evenwel dat het lid of het duo-lid in het afgelopen mandaat aan ten minste 50 % van de vergaderingen heeft deelgenomen en ook actief heeft meegewerkt aan de organisatie van een activiteit van de werkgroep. Kandidaturen voor het dagelijks bestuur worden bij voorkeur vooraf bij de uittredende voorzitter ingediend, die op de bewuste vergadering de ingediende kandidaturen meedeelt.

Bij de geheime stemming dient ten minste de helft van de leden aanwezig te zijn. Indien tijdens de vergadering, waarop het dagelijks bestuur moet worden verkozen, niet de helft van de stemgerechtigde leden aanwezig is, dan wordt de verkiezing tijdens de volgende vergadering geldig gehouden, wat ook het aantal aanwezige leden is.

Indien een duo-lid in het dagelijks bestuur wordt verkozen, wordt het automatisch een werkgroep lid met stemrecht.

Ambtsperiode: de ambtsperiode van het dagelijks bestuur bedraagt drie jaar en gaat in de dag na de verkiezingsvergadering. Deze ambtsperiode kan hernieuwd worden. Het dagelijks bestuur en elk van de leden kunnen te allen tijde hun ontslag indienen. Dit ontslag gaat echter slechts in na de verkiezing van een opvolger.

Samenkomst van het dagelijks bestuur: de voorzitter of twee andere personen van het dagelijks bestuur kunnen het dagelijks bestuur samenroepen teneinde dringende zaken te bespreken of de vergaderingen voor te bereiden.

Taken:

Het dagelijks bestuur verzorgt de leiding van de werkgroep in overleg met de leden.

Het dagelijks bestuur bekrachtigt het huishoudelijk reglement na goedkeuring en doet gemotiveerde voorstellen ter goedkeuring door de werkgroep van alle in het huishoudelijk reglement niet voorziene gevallen.

3.1. Voorzitter

Verkiezing:

Indien er slechts één kandidaat is, dan wordt deze kandidaat voorzitter, mits aanvaarding door de meerderheid van de werkgroep leden.

Indien er meerdere kandidaten zijn, dan wordt de kandidaat die bij de geheime stemming van de stemgerechtigde leden onder de hoger beschreven voorwaarden een gewone meerderheid haalt voorzitter. Bij staking van stemmen heeft de uittredende voorzitter of diens plaatsvervanger geen doorslaggevende stem en worden één of meerdere stemronden ingelegd tot een kandidaat de meerderheid behaalt.

Taken:

De voorzitter stelt de dagorde van de vergaderingen op en bezorgt deze, in afspraak met de secretaris, aan alle leden. Hij leidt de vergaderingen en zorgt ervoor dat het verslag van de voorafgaande vergadering wordt goedgekeurd.

De voorzitter geeft verslag van de voorbije activiteiten, verzorgt de contacten met KVCV-Centraal, de zusterverenigingen in binnen- en buitenland en vertegenwoordigt de sectie. Voor de vertegenwoordiging van de werkgroep bij EuCheMS kan de voorzitter beroep doen op de EuCheMS-afgevaardigde(n).

3.2. Ondervoorzitter

Verkiezing: de ondervoorzitter wordt verkozen zoals de voorzitter.

Taken: de ondervoorzitter vervangt de voorzitter bij diens afwezigheid en ook op diens verzoek.

3.3. Secretaris

Verkiezing: het lid dat zichzelf kandidaat stelt wordt tot secretaris benoemd, mits aanvaarding door de meerderheid van de werkgroep leden. Indien niemand zich kandidaat stelt dan wordt het lid, dat door ten minste drie leden wordt voorgedragen, tot secretaris benoemd.

Indien er meerdere kandidaten zijn, dan geldt de verkiezingsprocedure zoals voor de voorzitter.

Taken:

De secretaris stelt een ontwerpverslag van elke vergadering op binnen de maand na de vergadering en stuurt dit voor eventuele commentaar naar de leden en duo-leden. Het eventueel aangepast ontwerpverslag wordt op de volgende vergadering door de werkgroep leden goedgekeurd. Het definitief verslag van de vorige vergadering wordt binnen de twee weken aan de leden en duoleden bezorgd

Bij afwezigheid van de secretaris tijdens een vergadering duidt de voorzitter voor de duur ervan een plaatsvervangende secretaris aan.

De secretaris stuurt de uitnodigingen en de dagorde van de vergaderingen minstens twee weken vóór de vergadering naar de leden.

De secretaris coördineert de organisatie van alle geplande activiteiten. Hiervoor kan hij zich laten bijstaan door andere leden.

3.4. Penningmeester

Verkiezing: de penningmeester wordt verkozen zoals de secretaris.

Taken:

De penningmeester houdt de financiën van de werkgroep bij, beheert de financiële middelen en verzorgt de bestellingen en betalingen.

De penningmeester onderhoudt in dit verband nauwe banden met KVCV Centraal en volgt, in afspraak met de voorzitter en vervolgens ook met de leden van de werkgroep, de financiële richtlijnen van KVCV Centraal op.

De penningmeester brengt tijdens de vergaderingen financieel verslag uit. Indien de penningmeester niet op de vergadering kan aanwezig zijn deelt hij vooraf de nodige gegevens aan één van de andere leden van het dagelijks bestuur mede.

De penningmeester beheert de financiën van elke door de werkgroep ingerichte activiteit en is de facto ook lid van de ad hoc commissie (zie ook punt 6).

4. ANDERE FUNCTIES BINNEN DE WERKGROEP

Indien ze niet worden opgenomen door het dagelijks bestuur van de werkgroep, kunnen een aantal functies, op voorstel van het dagelijks bestuur en in samenspraak met de leden van de werkgroep, toegewezen worden aan andere werkgroep leden. Dit zijn o.m. de functie van webmaster, beheerder van het adressenbestand, archivaris, afgevaardigde(n) in de EuCheMS/Food Division, vertegenwoordiger in de KVCV-coördinatieraad, vertegenwoordiger in Food Policy. Deze opsomming is niet limitatief.

Een werkgroep lid kan ontslagen worden uit één van dergelijke hem toegewezen functies indien, op zijn vraag en mits goedkeuring door de werkgroep, een ander werkgroep lid bereid gevonden wordt hem te vervangen of indien hij hiervan, op gemotiveerd voorstel van het dagelijks bestuur, door de vergadering wordt ontheven.

5. WERKGROEPVERGADERINGEN

Frequentie van de vergaderingen:

De vergaderingen hebben vijf keer per jaar plaats, in principe gehouden de tweede donderdag van de tweede, vierde, zesde, negende en elfde kalendermaand van het jaar op een door de werkgroep overeengekomen locatie.

Uitnodiging voor de vergaderingen:

De werkgroep leden, de duo-leden en de eventueel uitgenodigde ereleden ontvangen minstens 2 weken vóór elke vergadering de dagorde voor de volgende vergadering met vermelding van plaats, datum en uur ervan.

Verslaggeving:

Het ontwerpverslag van elke vergadering wordt binnen de maand naar de leden en duo-leden gestuurd voor eventuele opmerkingen. Na goedkeuring van het verslag ontvangen de leden en duo-leden binnen de 2 weken ook het definitief verslag van de voorgaande vergadering.

Stemmingen:

Stemmingen gebeuren in principe bij handopsteking en betreffen enkel punten die vooraf op de agenda zijn geplaatst. Bij een dergelijke open stemming wordt een voorstel met een gewone meerderheid goedgekeurd, wanneer ten minste de helft van de stemgerechtigde leden aanwezig is.

Indien ten minste twee stemgerechtigde leden hierom verzoeken, gebeurt de stemming geheim. Een voorstel wordt bij een geheime stemming slechts aanvaard indien het een twee derde meerderheid bekommt.

Bij staking van stemmen bij handopsteking is de stem van de voorzitter of zijn plaatsvervanger steeds doorslaggevend.

Vergoedingen:

De werkgroep leden, de duo-leden en de eventueel uitgenodigde ereleden ontvangen geen zitpenning voor de vergaderingen. Zij kunnen wel vergoed worden voor hun verplaatsingen, hetzij aan de betaalde prijs van het openbaar vervoer, hetzij voor de met de wagen gereden kilometers volgens een tarief dat door de KVCV-Centraal is vastgelegd.

6. ACTIVITEITEN

Voor elke activiteit van de werkgroep wordt een ad hoc commissie, hierna commissie genoemd, samengesteld.

6.1. Samenstelling

De commissie wordt samengesteld op basis van een kandidatuurstelling van de leden van de werkgroep, die beschikken over de nodige knowhow en expertise

en over voldoende tijd en inzet. Op basis van deze kandidaturen stelt de werkgroep een commissievoorzitter aan, die deze functie aanvaardt.

De commissie stelt vervolgens intern een commissiesecretaris en andere noodzakelijke functies aan.

De penningmeester van de werkgroep, die de facto lid is van de commissie, kan zich laten bijstaan door een ander commissielid voor het budgetbeheer.

De commissie kan experten van buiten de werkgroep voorstellen om deel uit te maken van de commissie.

6.2. Werking

Op voorstel van de commissievoorzitter en in overleg met de commissieleden roept de commissiesecretaris de leden van de commissie samen voor een commissievergadering.

Deze commissie behandelt alle punten noodzakelijk voor een goed verloop van de voorgestelde activiteit en stelt voor deze activiteit ook een sluitende begroting op, die ter goedkeuring wordt voorgelegd aan de werkgroep.

6.3. Communicatie

De commissiesecretaris stelt van elke commissievergadering een verslag op dat binnen een redelijke termijn aan alle werkgroep leden wordt toegestuurd.

Dit verslag bevat minimaal een aanwezigheidslijst, de getroffen beslissingen en de te nemen acties met aanduiding van de uitvoerder en de limietdatum voor uitvoering.

De commissievoorzitter of zijn vervanger geeft in elke werkgroepvergadering een mondelinge toelichting van de vorderingen van de commissie, die in het verslag van de werkgroepvergadering wordt opgenomen.

7. LIDGELD

Met uitzondering van het lidgeld van de KVCV betalen de leden geen lidgeld.

8. WIJZIGING VAN HET HUISHOUDELIJK REGLEMENT

Het huishoudelijk reglement kan gewijzigd worden, indien ten minste twee leden er om verzoeken.

Het ontwerp met de voorgestelde wijzigingen wordt ten minste één week vooraf aan de leden bezorgd.

Indien tijdens de vergadering niet de helft van de leden aanwezig is dan wordt tijdens de daaropvolgende vergadering opnieuw over het voorstel gestemd, ongeacht het aantal aanwezige leden. Het voorstel tot wijziging wordt aanvaard, indien het met ten minste een twee derde meerderheid van de stemgerechtigde leden wordt goedgekeurd.

Na goedkeuring treedt het aangepaste huishoudelijk reglement dadelijk in werking, vernietigt elk ander voorafgaand huishoudelijk reglement en wordt ook dadelijk bekrachtigd door het dagelijks bestuur.

9. ONTBINDING VAN DE WERKGROEP

Met het akkoord van ten minste twee derden van de stemgerechtigde leden kan de werkgroep op eigen initiatief ontbonden worden.

Alle stemgerechtigde leden dienen hieromtrent door de voorzitter aangeschreven te worden en dienen schriftelijk hun goed- of afkeuring aan hem te laten geworden.

Indien aldus tot de ontbinding van de werkgroep wordt besloten, wordt KVCV-Centraal hierover ingelicht en worden alle activa en gelden van de sectie door de penningmeester overgedragen aan KVCV-Centraal.

Dit huishoudelijk reglement vernietigt, na goedkeuring, elk ander voorafgaand bestaand huishoudelijk reglement van de werkgroep.

Goedgekeurd te **Melle** op **9 juni 2016**.

Bekrachtigd namens de **werkgroep**, het dagelijks bestuur:

Jos De Sadeleer,,
Voorzitter

Inge Dirinck,
Ondervoorzitter

Jurgen Denys,
Penningmeester

Mandy Lekens,
Secretaris