



Wanneer | 14 mei 2024 – 10u tot 15u30

Waar | VAC Gent - Kon. Maria Hendrikaplein 70, 9000 Gent

Inschrijven | inschrijven kan [hier](#) en dat tot en met 7 mei

Programma:

9.30 | Ontvangst met koffie en thee

10.00 | Project in de kijker

MicroAlgen met ESsentiële TROeven (MAESTRO) - Opschalen van de microalgenketen in Vlaanderen.

- Marktonderzoek – Michelle Lenaerts (Thomas More - Expertisecentrum Duurzaam Ondernemen en Digitale Innovatie)
- Microalgen: novel Food & bio-label – Floris Schoeters (Thomas More - Expertisecentrum Duurzame Biomassa en Chemie)
- Telers van microalgen aan het woord – Mia De Vos (Rijtak) en Kris Heirbaut (Heirbaut aLgriculture)

11.00 | Pauze

11.15 | Project in de kijker

C3Weed - Kennisgebaseerd gebruik van zeewier in voedingstoepassingen gebaseerd op techno-functionele, nutritionele en sensorische eigenschappen.

- Projectvoorstelling - Imogen Foubert (KU Leuven Kulak - Food & Lipids), Yves De Bleecker (Hogeschool VIVES - Research Group Food) en Ilse Fraeye (KU Leuven Gent – MTSP)

Zeewier in de kijker:

- Belgische pionier in de teelt van dulse op het vasteland - Sander Steenacker (OceanBites)
- Zeewier in eigen voedingsketen - Anna Gryseels (Colruyt)

12.15 | Lunch & postersessie

Heb je zelf een poster en wil je deze tentoonstellen? Geef dit door bij je inschrijving!

13.30 | Interactieve sessies over micro- en macroalgen:

- Voedingsapplicaties
- Wetgeving en voedselveiligheid
- Opschaling en stabilisatie
- Consumentenacceptatie en prijszetting

14.30 | Keynote

Zeewier als voedsel: navigeren op inhoudsstoffen - Dorien Derksen (Koninklijk Nederlands Instituut voor Onderzoek der Zee - NIOZ)

15.00 | Netwerkdirinks & algenhapjes

15.30 | Einde



Met steun van de
Vlaamse Overheid

