

Vlaamse biotechnologie zet duurzame innovaties in de voedselketen in de kijker op Wereldexpo Milaan

essenscia organiseert seminarie 'Life sciences in the food chain'
Wereldexpo Milaan – 5 juni 2015

Brussel, 4 juni 2015 – Innovatieve veevoedingrediënten die het antibioticagebruik bij dieren reduceren, nieuwe toepassingen voor gelatine als botversterkend en calorieverlagend voedingsbestanddeel of duurzame voedselverpakkingen uit plantenafval. Het zijn slechts enkele voorbeelden van baanbrekende innovaties in de voedselketen door Vlaamse biotechbedrijven. Sectorfederatie essenscia/Bio.Be zet deze innovatiekracht morgen in de kijker op de Wereldexpo in Milaan. Het seminarie 'Life sciences in the food chain' moet internationale investeerders duidelijk maken dat onze rijke culinaire traditie - naast bier, wafels, chocolade en frieten – bovenal innoverend en duurzaam is.

essenscia/Bio.be organiseert het seminarie 'Life sciences in the food chain' in samenwerking met FlandersBio, Fevia Vlaanderen en Flanders' FOOD. Het evenement krijgt de steun van Flanders Investment and Trade (FIT) en maakt deel uit van de 'Vlaamse Dagen' van 3 tot 10 juni op de Wereldexpo in Milaan. Het seminarie kan op de belangstelling rekenen van de **Commissie Economie en Innovatie van het Vlaams Parlement** en **Vincent Mertens de Wilmars**, de Belgische ambassadeur bij de wereldvoedselorganisatie FAO, is gastspreker.

Met het seminarie – dat plaatsvindt in het Belgisch paviljoen – wil essenscia/Bio.Be de Vlaamse innovaties op het vlak van life sciences en voeding op de wereldkaart zetten en Vlaamse bedrijven in contact brengen met internationale investeerders. Chemiebedrijf **Proviron**, met vestigingen in Oostende en Hemiksem, presenteert er het Provifeed-project, een productengamma van veevoedingrediënten voor een duurzame en antibioticavrije veeteelt.

Rousselot uit Gent, wereldleider in de productie van gelatine en collageen peptiden voor de voedings- en farmaceutische industrie, focust op de uitgebreide toepassingen van gelatine als voedingsbestanddeel met bewezen positieve effecten op de gezondheid. **TopChim** uit Wommelgem toont biogebaseerde voedingsverpakkingen met een optimale bewaringskwaliteit. In samenwerking met VITO (Vlaamse Instelling voor Technologisch Onderzoek) ontwikkelde het bedrijf 'Succipack', een bioplastic voedingsverpakking gerecycleerd uit 100% plantaardige afvalstromen.

Frank Beckx, gedelegeerd bestuurder essenscia vlaanderen: "Deze Wereldexpo is een belangrijke economische opportuniteit voor onze bedrijven die hier hun expertise en innovaties aan de wereld kunnen tonen. Vlaanderen is wereldtop in de chemie en life sciences en die sector biedt ook innovatieve oplossingen voor de mondiale voedselvraagstukken. De voedingsindustrie en biotechnologie zijn nauw met elkaar verweven en zijn bondgenoten in de wereldwijde uitdaging om de groeiende wereldbevolking van gezond en kwaliteitsvol voedsel te voorzien en dit op een duurzame manier."

"Het centrale thema van de Wereldexpo 'Feeding the Planet, Energy for Life' sluit perfect aan bij de knowhow van de Vlaamse biotechnologie. 'Food & Life Sciences' is net daarom ook een

Meer info:

Gert Verreth, Communication Advisor essenscia, tel 02 238 97 86, GSM 0477 46 42 27, gverreth@essenscia.be
Cathy Plasman, Secretary General Bio.Be, tel 02 238 98 44 GSM 0492 97 09 51, cplasman@essenscia.be

van de zes themazones in het Belgisch paviljoen”, zegt **Cathy Plasman**, Secretary General van Bio.Be. “Onze biotechbedrijven ontwikkelen concrete oplossingen voor mondiale vraagstukken op het vlak van voeding en gezondheidszorg. Het bijzondere aan de Vlaamse innovaties die we in Milaan presenteren is dat ze de hele voedelsketen omvatten, *from farm to fork*, en de klemtoon leggen op duurzaam en maatschappelijk verantwoord ondernemen.”

Aan de Wereldexpo Milaan, die plaatsvindt van 1 mei tot en met 31 oktober, nemen 145 landen deel. De organisatoren verwachten in totaal 20 miljoen bezoekers, of gemiddeld 150.000 tot 200.000 per dag. *essencia* was ook vertegenwoordigd op de vorige Wereldexpo in 2010 in Shanghai. In 2020 is Dubai de volgende gaststad.

*Het seminarie ‘Life sciences in the food chain’ is een gezamenlijke organisatie van *essencia* vlaanderen, Bio.Be, FlandersBio, Fevia Vlaanderen, Flanders’ FOOD en Food.be, met de steun van Flanders Investment and Trade (FIT). Bio.Be is de federatie voor Belgische bedrijven actief in biowetenschappen en biotechnologie en ressorteert onder de koepel van *essencia*, de federatie van de chemie & life sciences.*

Bijlagen:

- Programma
- Factsheets bedrijven *essencia*: Proviron, Rousselot, TopChim

Meer info:

Gert Verreth, Communication Advisor *essencia*, tel 02 238 97 86, GSM 0477 46 42 27, gverreth@essencia.be
Cathy Plasman, Secretary General Bio.Be, tel 02 238 98 44 GSM 0492 97 09 51, cplasman@essencia.be

Programma



- 10u30 Welcome – Vincent Mertens de Wilmars, Belgian Ambassador at the FAO
- 10u45 “Belgian beer versus innovation: truth or dare?!” – Bart Landuyt, De Kale Ridders
- 11u10 Provifeed, a strategic development project to increase animal health – Tina Rogge, Proviron
- 11u35 Gelatine, much more than just a food texturizer – Paul Stevens, Rousselot
- 12u00 Building microstructure knowhow to create the ideal chocolate for 3D printing – Frédéric Depypere – Barry Callebaut
- 12u25 Lunch
- 13u25 Biobased packaging for the preservation of food – Dirk Vangeneugden, VITO & Leo Vonck, Topchim
- 13u50 Trends in the use of functional starter cultures to control food fermentation processes – Prof. Luc De Vuyst, VUB
- 14u15 Closing speech – Axel Ronse, Chair Commission Economy & Innovation, Flemish Parliament
- 14u30 Networking

Meer info:

Gert Verreth, Communication Advisor essenscia, tel 02 238 97 86, GSM 0477 46 42 27, gverreth@essenscia.be
Cathy Plasman, Secretary General Bio.Be, tel 02 238 98 44 GSM 0492 97 09 51, cplasman@essenscia.be

Proviron (Oostende / Hemiksem)

Provifeed, a strategic development project to increase animal health

Proviron, een Belgisch chemisch bedrijf met 280 werknemers, zet volop in op innovatie. Met gezondheid, milieu en duurzaamheid als basis, heeft het bedrijf recent 4 development projecten opgestart die aan de basis zullen liggen van de toekomstige productlijnen van het bedrijf.

Deze development teams focussen op de ontwikkeling van duurzame weekmakers voor kunststoffen (ProviplastX), en innovatieve veevoedingrediënten voor een duurzame veeteelt (Provifeed) en een doorbraaktechnologie voor de productie van hoogwaardige micro-algen.

Het Provifeed-project heeft als doelstelling om op korte termijn een productengamma te ontwikkelen dat de veevoederindustrie ondersteuning biedt in de strijd tegen antibioticaresistentie. De groeiende bewustwording van consumenten en retail verhogen de druk op de Europese veehouder om antibioticavrij te produceren, waardoor de nood aan alternatieven die wetenschappelijk onderbouwd zijn, groeit.

Een eerste concept dat reeds ontwikkeld werd is Provifeed Optigut, een product dat helpt om de darmgezondheid bij pluimvee te verbeteren en zo de dieren weerbaarder te maken tegen een verstoring van de darmflora, dysbacteriose of bacteriële enteritis genoemd. Als het dier geïnfecteerd raakt, komt het in een vicieuze cirkel van darmproblemen terecht, waarbij het gebruik van antibiotica uiteindelijk noodzakelijk is. Dit is een typische problematiek bij vleeskuikens en kalkoenen, die op vandaag aanleiding is voor 70% van het preventieve antibioticagebruik bij pluimvee in de EU.

Provifeed Optigut helpt deze vicieuze cirkel te doorbreken en zo het gebruik van antibiotica te vermijden. Het Provifeed Optigut concept heeft op vandaag een volledig ontwikkelingstraject afgelegd van proefbuis tot proefdier en de waarde ervan werd reeds uitgebreid aangetoond aan de veehouder, die zonder verlies van rendement antibioticavrij kan produceren.

Ook voor andere diergroepen zijn er specifieke problemen geïdentificeerd en wordt voorbereidend onderzoek opgestart om een passend concept te ontwikkelen, meer bepaald voor varkens, kalveren en garnalen. Ook hier zullen uitgebreide en diepgaande ontwikkelingstrajecten volgen in samenwerking met verschillende gespecialiseerde onderzoeks- en kennisinstellingen.

Contactpersonen:

José Vanheule / Development director

José.vanheule@proviron.com

Tina Rogge / Development manager Provifeed

Tina.rogge@proviron.com

+32 478 290 188

Meer info:

Gert Verreth, Communication Advisor essenscia, tel 02 238 97 86, GSM 0477 46 42 27, gverreth@essenscia.be

Cathy Plasman, Secretary General Bio.Be, tel 02 238 98 44 GSM 0492 97 09 51, cplasman@essenscia.be

Rousselot (Gent)

Gelatin, much more than just a food texturizer

Rousselot® is the leading manufacturer of gelatin and collagen peptides to the food, pharmaceutical and technical industries. The company benefits from a global sales and production network of 13 plants and 10 sales offices located in Europe, North America, South America and Asia. Rousselot is a brand of Darling Ingredients Inc.

The Rousselot Expertise Center is located at Gent Belgium, one of Rousselot's largest production sites. It opened its doors in June 2012 with the objective to drive innovation and growth in the worldwide gelatine and collagen peptides market. It focuses in particular on Co-Development with Application Centers of key customer and Knowledge Centers such as ILVO, Flanders Food, FlandersBio, UGent, KULeuven, enzovoort.

As gelatin is much more than just a food texturizer, the Gent Expertise Center invests a lot of time in searching for new types of gelatin with new or improved gelatin functionalities. This resulted in the launch of a series of new products under the umbrella of the Rousselot Synergy Systems enabling food designers to stabilize food products in extreme conditions:

- AcidoGel for stabilizing marshmallows in acid conditions allowing to use acid fruit flavors
- NeutralGel for stabilizing marshmallow in the presence of oil allowing to use natural mint aroma's or the design of low fat savory snacks
- ResistaGel for stabilizing gummies in hot environmental conditions
- EmulsiGel, a new clean label emulsifier, allowing to provide stable emulsions by substituting eggs and common emulsifiers such as lecithin and mono- and di-glyceride esters for the design of egg free or clean label sauces, dressings and meat products

In the past few years, Rousselot launched new products answering the growing trends of good for you and better for you foods as well as protein enrichment:

- Peptan® collagen peptides are natural and bioactive ingredients with proven efficacy on bone, joint and skin health.
- Protake™ hydrolyzed gelatin for protein enrichment in food while substituting fat and sugar and thus reducing the calorie intake.

Contacts:

Caroline Brochard-Garnier / Caroline.brochard-garnier@rousselot.com
Global communication Rousselot / tel +31 1 46 67 87 27

Jos Vervoort / JVervoort@Darlingii.com
General Manager – Rousselot EMEA / tel +31 499 364 119

Paul Stevens / paul.stevens@rousselot.com
Global Research and Application Director / +32 255 18 12 / +32 479 479 646

Meer info:

Gert Verreth, Communication Advisor essenscia, tel 02 238 97 86, GSM 0477 46 42 27, gverreth@essenscia.be
Cathy Plasman, Secretary General Bio.Be, tel 02 238 98 44 GSM 0492 97 09 51, cplasman@essenscia.be

TopChim (Wommelgem)

Biobased packaging for the preservation of food

TopChim ontwikkelt water-gebaseerde coatingsystemen voor de productie van duurzame, vlot volledig recycleerbare en composteerbare verpakkingen, in nauwe samenwerking met ontwikkelingsinstituten en de R&D afdelingen van papier- en kartonproducenten, verpakkingsproducenten en grootverbruikers van verpakking.

De stijgende druk op de industrie voor overschakeling naar recycleerbare en biologisch afbreekbare voedselverpakkingsmaterialen is de drijfveer voor het innovatieteam van TopChim om gemakkelijk toepasbare alternatieven te ontwikkelen voor het gebruik van niet-duurzame paraffine coatings en schadelijke fluorverbindingen, alsook moeilijk recycleerbare complexe verpakkingsmaterialen zoals papier met een laag polyethyleen.

Het hoofdkantoor en onderzoekslaboratorium is gelegen in Wommelgem, waar 15 personen tewerkgesteld zijn. De productie is verspreid over 4 eenheden in België, Nederland en Duitsland. TopChim realiseerde in 2014 een omzet van bijna 5 miljoen euro en verwacht een stijging van 20% voor het jaar 2016.

De presentatie van VITO - TopChim stelt eerst een aantal TopChim realisaties van duurzame verpakkingen voor die vandaag en op korte termijn op de markt beschikbaar zijn:

- Paraffinevrij/fluorvrij, vet- en waterbestendig “food wrapping” papier, bijvoorbeeld de papieren wikkels om hamburgers of vers vlees.
- Paraffinevrij thuis composteerbare papieren broodzakken.
- Recycleerbare papieren drinkbekers zonder plasticfolie binnenlaag.

Vervolgens wordt het EU FP7-onderzoeksproject “Succipack” toegelicht waar VITO samen met Topchim een bijdrage hebben geleverd voor de ontwikkeling van een bioplastic voor verpakking, Polybutyleensuccinaat (PBS) vervaardigd uit 100% plantaardige afvalstromen. De deelname aan het project stelde VITO en TopChim in staat om samen de oppervlakte-behandeling voor betere barrière-eigenschappen van het bioplastic te onderzoeken.

Het aanbrengen van water-gebaseerde coatings op een bioplastic is echter geen sinecure. Met de rijke ervaring van VITO in geavanceerde plasmatechnologie en de knowhow die TopChim heeft opgebouwd in de papier- en kartonverpakking zijn we er in geslaagd om een goede hechting van de coating aan het bioplastic te realiseren en de barrière-eigenschappen te verbeteren. Dit onderzoek stelt TopChim in staat om op langere termijn aan productdiversificatie te doen.

Meer informatie is te vinden op:

https://vito.be/files/vito_23705_vision_magazine_nl_def_lr_spread_print.pdf

Perscontact:

Eric Jönsson
Managing Director
eric.jonsson@topchim.com
0476/212.444

Leo Vonck
Marketing & Communication Manager
press@topchim.com
0476/95.50.50

Meer info:

Gert Verreth, Communication Advisor essenscia, tel 02 238 97 86, GSM 0477 46 42 27, gverreth@essenscia.be
Cathy Plasman, Secretary General Bio.Be, tel 02 238 98 44 GSM 0492 97 09 51, cplasman@essenscia.be