

Persbericht 02/06/2009

Wetenschappers met een boon voor chocolade Inhuldiging van UGent Cacaolab

Vrijwel elke Belg lust een stukje chocolade en ook buiten de landsgrenzen geniet de Belgische chocolade wereldfaam. Wetenschappers zijn hier niet vreemd aan en zetten dan ook graag letterlijk en figuurlijk hun tanden in deze lekkernij.

Chocolade vormt aan de Universiteit Gent al jaren een belangrijke onderzoekspoot van het Laboratorium voor Levensmiddelentechnologie en .proceskunde, geleid door Prof. Koen Dewettinck. In het afgelopen jaar werd door deze onderzoeksgroep zelfs een heus chocoladelaboratorium opgericht. Op dinsdag 2 juni vindt aan de Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen de feestelijke inhuldiging van UGent Cacaolab plaats met een academische zitting.

Wetenschap en chocolade – het lijkt een ongewone combinatie. Maar chocolade productie is een ingewikkeld proces waar heel wat gespecialiseerde apparatuur voor nodig is om van de individuele ingrediënten tot een delicatessete komen. UGent Cacaolab beschikt onder andere over een drierol wals om de suiker- en cacaoeeltjes tot de gewenste afmeting te verkleinen, een conche om de chocolademassa op smaak te brengen en de gewenste vloeibaarheid te bereiken, en een tempereuze om tijdens het afkoelen de juiste cacao boterkristallen te vormen. Enkel wanneer deze stappen en de daaropvolgende koeling correct uitgevoerd worden, bekomen we een chocolade met de gewenste glans, hardheid, mondgevoel en het karakteristieke geluid bij het breken of bijten.

UGent Cacaolab biedt België een unieke onderzoeksinfrastructuur die het mogelijk maakt om op een relatief kleine productieschaal (4 kg) op een representatieve manier chocolade te maken. Daarnaast zijn de onderzoekers in staat om elke stap in het productieproces met wetenschappelijke analyses op te volgen. Zowel fundamenteel onderzoek als toegepast onderzoek (projecten, dienstverlening) voor bedrijven zijn hiermee mogelijk. UGent Cacaolab maakt het mogelijk om wijzigingen in de productsamenstelling (o.a. nieuwe ingrediënten) of wijzigingen in de processtappen te onderzoeken. Daarnaast kan nagegaan worden hoe de eigenschappen van chocolade via product- en procesaanpassingen beïnvloed kunnen worden. Behalve chocolade kunnen in het UGent Cacaolab ook diverse vullingen bereid worden. Productie en onderzoek van pralines behoren dan ook tot de mogelijkheden.

UGent Cacaolab is dan ook een ideale partner voor bedrijven die de kwaliteit van hun producten op een superieur niveau wensen te brengen of te behouden en voor bedrijven die innovatieve chocoladeproducten wensen te ontwikkelen.

De pers wordt vriendelijk uitgenodigd de academische zitting naar aanleiding van de inhuldiging van UGent Cacaolab bij te wonen.

Food2Know

Het onderzoek rond chocolade kadert binnen de activiteiten van het excellentiecentrum Food2Know, die onderzoekers uit meer dan 35 laboratoria verenigt. De wetenschappers zijn verbonden aan 5 verschillende UGent-faculteiten, de Hogeschool Gent en het ILVO (Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek).

Praktisch

Dinsdag 2 juni 2009, vanaf 16u30
Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, lokaal E1.002 (Auditorium Dehoeq),
Coupure links 653,
9000 Gent

Info

Opening UGent Cacaolab
Dr. ir. Frédéric Depypere
Gsm 0497 69 84 09
Frederic.Depypere@UGent.be
www.fte.UGent.be

Food2Know
Dr. Benedikt Sas, Chief Business Officer
Gsm 0477 60 84 68
www.food2know.be