

VEG-i-TEC is smaakmaker voor de voedingssector

West-Vlaanderen heeft er een nieuw kenniscentrum bij. Sinds september 2021 is VEG-i-TEC, het onderzoekscentrum voor de voeding, operationeel in een nieuwbouw in Kortrijk. Een investering van 13 miljoen euro, gedragen door diverse partners, met UGent als initiator en uitbater.



VEG-i-TEC UGent

PhotoSTYN

Er gaan veel water, energie en voeding verloren tijdens de verwerking van groenten en aardappelen. In het nieuwe onderzoekscentrum VEG-i-TEC herbekijken wetenschappers van de UGent samen met partners Flanders' FOOD, Howest, VITO en Vlakwa daarom het verwerkingsproces van a tot z. VEG-i-TEC is een 'levend labo' dat focust op de groente- en aardappelverwerkende industrie. Het onderzoekscentrum zoekt, al dan niet op vraag van bedrijven, innovaties die de sector duurzamer en circulair maken.

Het gebouw op de site van de campus Kortrijk van UGent biedt 2.700 m² bruikbare ruimte op een grondoppervlakte van 1.400 m². Deze site wordt het werkterrein van een 30-tal personen onder de coördinatie van professor Imca Sampers en met Michael Chys als operationeel manager. VEG-i-TEC kreeg al meer dan vijftig onderzoeksvragen binnen. Binnen VEG-i-TEC zal de komende tijd veel aandacht gaan naar de toenemende waterschaarste. Die bedreigt niet enkel de frietproducenten, het is

een van de grootste uitdagingen van de hele West-Vlaamse en Europese voedingsindustrie. Watermanagement staat dan ook hoog op het verlanglijstje van de sector. Plastic is een ander pijnpunt binnen de voedingsindustrie: de verpakkingsmaterialen. VEG-i-TEC zoekt alternatieven voor de klassieke plastics.

(JBVI)