

Persbericht
4/10/2015

Hogeschool uit Huy verdedigt Belgische eer op Expo2015 Milano

Lactosevrije smeerpasta op basis van noten is Belgische inzending op Europese wedstrijd voor innovatieve voeding

Brussel, 4 oktober 2015 – Een team studenten van de Hogeschool Charlemagne uit Huy reist dit weekend naar de Expo2015 Milaan om er samen met 15 andere landen te strijden voor de titel van meest innovatieve voedingsproduct. Met "Be-V", een smeerpasta op basis van noten en gerst, verdedigen ze de Belgische eer in de Europese Ecotrophelia competitie, waarbij scholen de innovatieve voedingsproducten van morgen bedenken. Dat die innovatie voeding ook duurzamer kan maken bewijst het team door met het restproduct van hun smeerpasta een bier te brouwen. Met deze aanpak en een degelijk marketing dossier won het team eerder dit jaar de Belgische versie van Ecotrophelia.

De voeding van morgen bedenken

Hoe ziet de voeding van morgen eruit en hoe kunnen we die duurzamer maken? Dat zijn de basisvragen waarmee de Ecotrophelia competitie scholen en universiteiten uitdaagt om een eco-innovatief voedingsproduct te bedenken. FEVIA, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, organiseert jaarlijks de Ecotrophelia wedstrijd voor Belgische hogescholen en universiteiten en ziet de inschrijvingen jaar na jaar toenemen.

"Met Ecotrophelia zet de sector, die continu op zoek blijft naar technisch profielen, de opportuniteiten voor jongeren binnen de voedingsindustrie in de verf," aldus Chris Moris, directeur-generaal van FEVIA. "Het is voor de winnaars van de Belgische editie een mooie uitdaging om hun titel Europees te verdedigen op de wereldtentoonstelling in Milaan. Daar is de voeding van morgen het centrale thema en promoten we met *Food.be – Small country. Great food.* onze voeding in het Belgisch paviljoen."

Nevenstromen valoriseren maakt voeding duurzamer

Een team van de Hogeschool uit Huy verdedigt maandag de Belgische eer op de Expo2015 Milano met Be-V, een lactosevrij smeerpasta op basis van noten en gerst. Dit product koppelt bovendien innovatie aan duurzaamheid door ook de restproducten van het productieproces te hergebruiken. "Be-V is echt een innovatie op maat van wie lactose-intolerant is. Het is bovendien duurzaam want ook de nevenstromen worden gevaloriseerd. We brouwen immers een lekker bier met de gerst die overschiet," aldus het team van de Hogeschool Charlemagne. Met een overtuigend marketing dossier bewijst het team bovendien dat Be-V ook commerciële mogelijkheden heeft.

Sinds 2011 mobiliseerde de Europese Ecotrophelia competitie 550 universiteiten en hogescholen en meer dan 3000 studenten om een eco-innovatief product te bedenken. Tientallen producten werden later effectief ontwikkeld en gecommmercialiseerd. Met de wedstrijd wil de Europese Unie de interactie tussen onderwijs, onderzoek en bedrijfsleven in de voedingssector aanwakkeren.

* * *

Contactpersoon:

Nicholas Courant
Communication manager
Tel: +32 (0)2 432 32 53
GSM: +32 (0)478 24 31 49
E-mail: nc@fevia.be

Bijlage: overzicht van deelnemende producten Ecotrophelia Europe 2015

01 – AUSTRIA BugBox

Wrap kit with falafel, flatbread and dip containing Tenebrio molitor components, including salad.

University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU) Vienna / Food Industry Association Austria - Facherband der Lebensmittelindustrie

02 – BELGIUM Be-V

A nut-based fermented spread for lactose-intolerants produced without waste

Haute École Charlemagne (ISla Campus) / Federation of the Belgian Food Industry – FEVIA

03 – CROATIA Unita the Edible Thread

Edible thread characterized by its strength, elasticity and multifunctionality.

Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb / Croatian Association of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – HDPBN

04 – DENMARK Delite Della Terra

A tortellini-like product with chickpea dough and mealworm stuffing.

National Food Institute - Technical University of Denmark Mørkhøj Bygade / National Food Institute – DTU

05 – FRANCE Gréneo

Crunchy nuggets of legumes: Gréneo Coral lentils and Gréneo Split peas

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy
Association Nationale des Industries Alimentaires – ANIA

06 – GERMANY Grandma Châu's Silken Tofu

Innovative dessert-on-the-go: 100% organic & local materials. Cooked with grandma's true passion.

Anhalt University of Applied Sciences / Research Association of the German Food Industry - FEI

07 – GREECE Marm eλλada

An organic jam made by carrots and pumpkins, without added sugar or preservatives.

Department of Food Technology, University of Applied Sciences of Thessaly / Federation of Hellenic Food Industries - SEVT

08 – HUNGARY VeSage

Sliceable, vegetable based cold cuts with high nutritional value.

Corvinus University of Budapest / Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. - CBHU

09 – ICELAND Paté de Langoustine

A starter which main ingredients are langoustine mince and cod cut offs.

University of Akureyri - University of Iceland / Federation of Icelandic Industries - SI

10 – ITALY Fresh-App

An eco-innovative drink obtained from orange and apple peel.

Universita' degli studi di Napoli Federico II / Federalimentare Servizi S.r.l

11 – NETHERLANDS Temptation

A sustainable and healthy cow milk alternative made from germinated and fermented soybeans.

Wageningen University / TKI Agri&Food

12 – ROMANIA Quattro Fiori

A mini tart with turkey and rabbit meat, walnut, alfalfa and thistle oil.



Federatie Voedingsindustrie
Fédération de l'Industrie Alimentaire



Faculty of Agricultural Sciences, Food Industry and Environmental Protection
Romanian Association of Food Industry Professionals - ASIAR

13 – SERBIA Cheerful dwarfs

Soft drink based on twelve herbs with floating naturally coloured edible beads

Faculty of Agriculture, University of Belgrade / Serbian Association of Food Technologists – SAFT

14 – SLOVENIA PROMI-High protein dairy pot

Fermented probiotic product from whole milk, enriched with whey protein, buckwheat and honey.

University of Ljubljana Biotechnical Faculty

Chamber of Commerce and Industry of Slovenia - Chamber of Agricultural and Food Enterprises - CCIS – CAFE

15 – SPAIN VeggieBO

A brioche powder premix with microalgae ready to cook in just 1 minute in the microwave.

Universitat Politècnica de València / Federación Española de Industrias de la Alimentación Y Bebidas - FIAB

16 – UK Medina Bites

Sustainable alternative to chocolate truffles primarily composed of raisins, cocoa, algae and seeds.

University of Leeds - Liverpool John Moores University - University of Reading - The University of Sheffield
Swansea University Prifysgol Abertawe / Institute of Food Science & Technology – IFST – Campden BRI UK