



Studienamiddag 'Dat Smaakt naar Meer' over wetenschap en technologie achter de smaak

<p>Auteur >> Redactie Campuskrant >> Jaargang -- nr. - (Extra artikels) Campuskrant-rubriek: Varia</p>	
--	--

[12-11-2009]

In het kader van 'Leuven, Stad van de Smaak' en 'De Week van de Smaak' organiseert de Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen op vrijdag 20 november de studienamiddag 'Dat Smaakt naar Meer', over de wetenschap en de technologie achter de smaak van Belgische producten: van menselijke smaakgevoelens, over technologische meetinstrumenten, via Belgische producten, tot de nieuwe trend foodpairing.

Wanneer we voeding consumeren ervaren we de kwaliteit van het levensmiddel voornamelijk als een combinatie van aroma, smaak en mondgevoel. Deze eigenschappen veranderen tijdens de bewaring en het bewerken van deze levensmiddelen. Het is dus belangrijk een idee te hebben over de verandering van smaak in deze producten. Traditioneel worden sensorische panels ingezet om de zintuiglijke waarnemingen te beschrijven. Daarnaast worden tal van instrumentele technieken gebruikt om smaak objectief en snel te meten.

Deze studiedag gaat dieper in op de verschillende aspecten van smaak in een aantal typische Belgische producten. Naast een algemene inleiding over menselijke smaakgevoelens, zal een beknopt overzicht gegeven worden van de verschillende traditionele maar ook opkomende instrumentele meettechnieken voor smaakbepaling in levensmiddelen. Vervolgens worden de smaakaspecten van een aantal typische Belgische producten meer in detail uitgewerkt, zoals onder meer fruit en groenten, bier, wijn, kaas en vlees. De betrokken onderzoeksgroepen hebben een jarenlange ervaring op het gebied van smaakprofilering.

Vrijdagnamiddag 20 november, 13u-16u45, aansluitend receptie. Locatie: Auditorium Computerwetenschappen. Gratis. Info en programma:
<http://www.biw.kuleuven.be/DatSmaaktNaarMeer/index.aspx>