

Lijst onderzoeksgroepen die werken rond voedingsonderzoek in Vlaanderen

Deze lijst werd samengesteld op basis van eigen inbreng door de onderzoeksgroep zelf of op basis van de informatie op de website van de onderzoeksgroep. Indien u vragen of feedback heeft, kan u contact opnemen met kathleen.vanroyen@uantwerpen.be

Instelling	Onderzoeksgroep	Omschrijving	Website
Hogeschool Gent	Vakgroep Natuur- en Voedingwetenschappen	Het onderzoek van de Onderzoeksgroep Voeding van HOGENT baseert zich op volgende onderzoekslijnen: <ul style="list-style-type: none">• Innovatie in de verwerking van granen tot bakkerij- en brouwerijproducten• Reductie van voedselverliezen en valorisatie van plantaardige reststromen	https://www.hogent.be/projecten/
ILVO	ILVO-Food Pilot	Het instituut voor Landbouw-, visserij- en voedingsonderzoek bestudeert voeding in de globale context, van veld tot vork. Met 650 medewerkers, 200 ha proefvelden, een proefboerderij (kip, varken, koe), een ecosysteem van apparatuur en laboratoria (antibiotica, vb), en een Food Pilot (een semi-industriële proefomgeving voor alle voedingsmatrices) realiseren ze toegepast onderzoek. Ook veelvuldig zijn de ontwikkelingen in samenwerking met bedrijven of sectoren. De missie: duurzame productie van kwaliteitsvolle, veilige voedingsproducten. ILVO specialiseert de jongste jaren ook in de thema's voeding en gezondheid, eiwitdiversificatie, valorisatie nevenstromen, bio-economie, datasharing- en precisietechnologie.	http://www.foodpilot.be/

<p>KU Leuven</p>	<p>Leuven Food Science and Nutrition Research Centre (LForCe)</p>	<p>LForCe bundelt de expertise van 29 onderzoeksteams vanuit 13 verschillende Departementen van Science, Engineering and Technology Group, the Biomedical Sciences Group and the Humanities and Social Sciences Group. The research potential counts 47 professors and at least 500 research staff members, and includes state-of-the-art lab-scale and pilot-scale research facilities. The research activities of LForCe do not only cover the chain from raw materials to food and food storage, but go further by also focusing on health and social aspects of food. Within LForCe, expertise is available on different food (e.g. cereal-based food, fruits and vegetables, oils and lipids, meat) and beverage (e.g. juices and beer) systems.</p>	<p>http://www.lforce.kuleuven.be/index.aspx</p>
<p>KU Leuven</p>	<p>Labo voor moleculaire geurchemie</p>	<p>In het “Centrum for Aroma and Flavour Technology” worden naast sensorische testen ook chemisch-analytische technieken zoals gaschromatografie aangewend om meer inzicht te krijgen in de aanwezigheid van vluchtige componenten in een voedingsmatrix. Klassieke chemisch-analytische geurkarakterisering d.m.v. gaschromatografie-massaspectrometrie (GC-MS profilering) in combinatie met verschillende extractietechnieken kan gebruikt worden om aan te tonen hoe vluchtige componenten gevormd worden in verschillende levensmiddelen om zo op een objectieve manier het aroma te bepalen van voedingsmiddelen. Het gebruik van GC-MS profilering kan ook nuttig zijn om smaakafwijkingen te karakteriseren. Daarnaast wordt ook de configuratie van de massaspectrometrie-gebaseerde elektronische neus (MS-nose) gebruikt om op een snellere manier stalen te classificeren.</p>	<p>https://iiw.kuleuven.be/rvett/archief/researchvalorisatie/researchgroups</p>
<p>KU Leuven</p>	<p>VIB Lab for Systems Biology, Center for Microbiology & Leuven Institute for Beer Research (LIBR)</p>	<p>De onderzoeksgroep VIB – KU Leuven Center for Microbiology, voert onderzoek naar microben, onder andere microben in de bereiding van gefermenteerde voeding zoals brood en dranken zoals bier, wijn, chocolade, kombucha. We helpen de voedingsindustrie met het catalogeren en isoleren van microbe en leveren nieuwe, superieure microben die het productieproces meer efficiënt maken (door snellere fermentatie in meer geconcentreerd medium), betere kwaliteit geven (bv betere aroma’s), of de ontwikkeling van nieuwe producten, zoals bijvoorbeeld alcoholvrij bier, mogelijk maakt. We beschikken daarvoor niet alleen over de nieuwste onderzoekstechnologie, maar ook onze eigen brouwerij.</p>	<p>https://www.kuleuven.be/verstrepen/en</p>

KU Leuven	Onderzoeksgroep voor Technologie en Kwaliteit van Dierlijke Producten	De Onderzoeksgroep voor Technologie en Kwaliteit van Dierlijke Producten (KU Leuven Technologicampus Gent) voert onderzoek uit naar eiwitrijke producten, meer bepaald vleesproducten, visproducten en vleesanalogen. Het onderzoek spitst zich voornamelijk toe op de impact van grondstoffen en ingrediënten op de structuur en fysieke stabiliteit van deze producten.	https://iiw.kuleuven.be/onderzoek/qualitech4meats/home
KU Leuven	Laboratorium voor Enzym-, Fermentatie- en Brouwerijtechnologie (EFBT)	Het onderzoek focust zich op (1) gedetailleerde bier flavour karakterisering en evaluatie van de eindproducten en grondstoffen van het bierbrouwproces (mout, hop, fruit, kruiden/specerijen, ...) via analytische-, sensorische-, en multivariate data-analyse, (2) de isolatie en de karakterisering van industrieel relevante enzymen zoals de pro- en anti-oxidatieve enzymen in mout, nietzetmeel polysaccharide hydrolasen, isomerasen en andere enzymen voor levensmiddelen en diervoederproductie, (3) de applicaties van geavanceerde hoptechnologie en (4) de ontwikkeling van duurzame brouwtechnologie en innovatieve voedingsingrediënten (alternatieve zoetstoffen, polyolen, ...) op basis van microbiologische en/of bio-katalytische processen	https://iiw.kuleuven.be/gent/onderzoek/efbt
KU Leuven	Centrum voor Duurzame Processen en Katalyse	Het onderzoek omvat het ontwerp van nieuwe katalysatoren voor de toekomstige uitdagingen in de industriële en milieuchemie. Zo worden nieuwe katalytische processen uitgedacht voor bioraffinage tot nieuwe biogebaseerde grondstoffen, maar ook voor het recycleren van plastic afval.	
KU Leuven	Centrum voor Oppervlaktechemie en Katalyse (COK)	Katalytische conversie van biomassa in grondstoffen voor de chemische industrie, voor de voeding en de farmacie, maar ook voor energiewinning. Hierbij wordt specifiek gefocust op de valorisatie van biomassanevenstromen met een verlaagde of geen waarde voor (dieren)voeding (hout, grassen, slachtafval...) bouwblokken voor polymelkzuur (PLA) bioplastic. Platform voor 'controlled release' van natuurlijke semiochemicaliën (signaalmoleculen) voor pestcontrole in de landbouw.	https://www.biw.kuleuven.be/m2s/cok/Groups/Johan-Martens/home
KU Leuven	Lab for Food & Lipids (LFL)	De onderzoeksgroep Food & Lipids (KU Leuven Kulak) concentreert haar onderzoek op de vetfractie van levensmiddelen. Enerzijds staan vetten onder druk omwille van gezondheidsredenen, anderzijds zijn ze zeer belangrijk voor de smaak en de functionaliteit (bv. smeerbaarheid) van vetrijke levensmiddelen. En er bestaan ook	http://www.kuleuven-kulak.be/foodandlipids

		absoluut gezonde vetten die zelfs bijdragen tot een goede gezondheid. De missie van het laboratorium is dan ook om onderzoek uit te voeren dat bijdraagt tot de productie van gezonde(re) vetrijke levensmiddelen die nog steeds aantrekkelijk zijn voor de consument.	
KU Leuven	Labo Levensmiddelenchemie en -biochemie (LMCB)	Het Laboratorium voor Levensmiddelenchemie en –biochemie van de KU Leuven onderzoekt de structuur en eigenschappen van (zetmeelrijke) plantaardige en dierlijke grondstoffen en hun conversie via enzymatische, chemische en fysische processen tot levensmiddelen. Het Laboratorium zet zijn expertise in om levensmiddelenprocessen te optimaliseren, ingrediënten aan te maken met technologische of nutritionele waarde, en de kwaliteit van de eindproducten te verbeteren.	https://www.biw.kuleuven.be/m2s/clmt/lmcb
KU Leuven	Laboratorium Levensmiddelen-technologie (LMT)	Optimale benutting van het endogeen potentieel van groenten, fruit en peulvruchten om levensmiddelen of levensmiddeleningredienten te ontwikkelen met gewenste functionaliteit, in bijzonder hoge sensorische en nutritionele kwaliteit. Door kennis van de kwaliteitsveranderingen vanaf de grondstof tot aan het verteerd product kunnen specifieke producten ontwikkeld worden waardevol in een noord- en/of zuid-context.	https://www.biw.kuleuven.be/m2s/clmt/lmt/
KU Leuven	Laboratorium Levensmiddelen-microbiologie (LMM)	Het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie verricht basisonderzoek dat erop gericht is inzichten te verwerven in de effecten van (bio-)chemische, fysische en biologische parameters op de groei, inhibitie, inactivatie en/of adaptatie van voedselgerelateerde bederforganismen of pathogenen. Deze kennis wordt gebruikt om nieuwe en verbeterde productie- en conserveringstechnologieën voor levensmiddelen te ontwikkelen.	https://www.biw.kuleuven.be/m2s/clmt/lmm/
KU Leuven	Behavioral Engineering Group	Onderzoek naar retailing en consumer decision-making rond voeding	https://feb.kuleuven.be/research/marketing/about-us

KULeuven	MeBioS Biomimetics (Departement Biosystemen)	De Biomimetica-groep richt zich op het benutten en ontwikkelen van nieuwe fabricagetechnieken (zoals micro- en nanotechnologie) om functionele replica's van biologische systemen te bouwen die relevant zijn voor biotechnologische en biomedische toepassingen. De belangrijkste aandachtsgebieden zijn de synthetische reconstructie van biomimetische celmembranen en de bijbehorende processen en de bottom-up assemblage van fysiologisch relevante micro-omgevingen met het potentieel om cel- en dier-gebaseerde tests te vervangen	https://www.biw.kuleuven.be/biosyst/mebios/biomimetics-group
KULeuven	MeBioS Biophotonics (Departement Biosystemen)	De Biophotonics-groep onderzoekt de fysische eigenschappen van biologische materialen om nieuwe technologieën voor de agrovoedingsketen te ontwikkelen. De fundamentele onderzoeksactiviteiten zijn gericht op het meten van de elektromagnetische eigenschappen en het benutten van deze informatie om nieuwe sensortechnologieën te ontwikkelen. Het toegepaste onderzoek is gericht op het toepassen van deze en andere eigenschappen in combinatie met geavanceerde statistische technieken voor kwaliteitsbeoordeling en optimalisatie.	https://www.biw.kuleuven.be/biosyst/mebios/biophotonics-group
KULeuven	MeBioS Biosensors (Departement Biosystemen)	De fundamentele onderzoeksactiviteiten van de MeBioS-Biosensor-groep richten zich op de ontwikkeling van nieuwe biomoleculaire detectieconcepten en geminiaturiseerde analysesystemen. De toepassingen omvatten een breed scala aan sectoren, waaronder medische en voedseldiagnostiek. De MeBioS-Biosensor-groep volgt het opkomende gebied van biosensing op de voet en is actief in de volgende domeinen (i) Bio-assayontwikkeling (bijv. Aptameren, biofunctioneel gemaakte nanomaterialen), (ii) Optische sensoren (bijv. Glasvezel SPR-sensoren) (iii) Microfluidica (bijvoorbeeld lab-on-a-chip-technologie).	https://www.biw.kuleuven.be/biosyst/mebios/biosensors-group
KULeuven	MeBioS Biostatistics (Departement Biosystemen)	De Biostatistics-groep van MeBioS ontwikkelt en past statistische methodologie toe om experimenten te ontwerpen en te analyseren en om statistische kwaliteitscontrole uit te voeren in de bio-science engineering. Het doel van het onderzoek is (i) om experimenten die rijk zijn aan informatie op te voeren, en (ii) om alle beschikbare datasets, experimenteel of observationeel, om te zetten in een	https://www.biw.kuleuven.be/biosyst/mebios/biostatistics-group

		maximum aan informatie. De groep Biostatistiek richt zich ook op het toepassen van operationele onderzoeksmethodologie op het gebied van bio-science engineering.	
KULeuven	MeBioS Particulate Dynamics (Departement Biosystemen)	De Particulate Dynamics groep is betrokken bij de theoretische en experimentele studie van deeltjes-systemen. De activiteiten van de groep zijn gericht op fundamenteel onderzoek in de dynamica van eencellige en weefsels en op industriële toepassingen in granulaire mechanica en vloeistofachtige stroming. Hiervoor gebruikt de groep als rekenhulpmiddelen zowel de Discrete Element Method (DEM) als Smoothed Particle Hydrodynamics (SPH), gesynthetiseerd in de python / C ++ - software DEMeter ++.	https://www.biw.kuleuven.be/biosyst/mebios/particulate-dynamics-group
KULeuven	MeBioS Postharvest (Departement Biosystemen)	Wij onderzoeken hoe groenten en fruit na de oogst kunnen bewaard worden zodat hun kwaliteit (extern uitzicht, smaak, aroma, textuur, afwezigheid van interne gebreken) zo goed mogelijk behouden blijft. Wij ontwikkelen daarom nieuwe bewaar technologieën en meettechnieken die gebaseerd zijn op een gedegen kennis van de veranderingen van de fysiologie van groenten en fruit na de oogst. Een groot deel van dit onderzoek gebeurt in samenwerking met telers, tuinbouwcoöperatieven en bedrijven die actief zijn in deze sector.	https://www.biw.kuleuven.be/biosyst/mebios/postharvest-group
KULeuven	MeBioS Sustainability (Departement Biosystemen)	De Sustainability in the agri-food chain ontwikkelt modellen om duurzaamheid in de agrovoedingsketen te scoren, door indicatoren te combineren die verband houden met voedselkwaliteit en -veiligheid, en milieu-indicatoren zoals energieverbruik en equivalente CO2-emissies. De agro-voedselketens van appel en vlees worden gebruikt als casestudy's bij de levenscyclusanalyse, inclusief methodologische ontwikkelingen. Er worden speciale kwaliteitsmodellen ontwikkeld voor microbiel bederf in de voedselketen na de oogst, en kwantitatieve microbiële risicobeoordeling met betrekking tot de veiligheid van de agrovoedingsketen behoort ook tot onze expertise	https://www.biw.kuleuven.be/biosyst/mebios/sustainability-in-the-agri-food-chain-group

KULeuven	Plantenbiotechniek (Departement Biosystemen)	Aan de Afdeling Plantenbiotechniek van de KULeuven doen we onderzoek naar de duurzame primaire productie van land- en tuinbouwgewassen. Ons onderzoek kadert zich in landbouw- en plantkundig onderzoek in het domain van de fysiologie, genetica, moleculaire biologie, biotechnologie, ziektes en plagen, kwaliteit en landbouwsystemen.	https://www.biw.kuleuven.be/biosyst/plantenbiotechniek/division-of-crop-biotechnics
KULeuven	Departement Biosystemen	Het Departement Biosystemen van de KU Leuven doet onderzoek naar voeding & gezondheid van mens, dier en plant. Duurzaamheid en voedselveiligheid staan voorop, gecombineerd met een ingenieursaanpak om bio-processen te verbeteren.	https://www.biw.kuleuven.be/biosyst
KULeuven	Gezondheid, Mens en dier (A2H) (Departement Biosystemen)	Ontwikkeling van technologie voor het beheren van dier- en mensgezondheidsprocessen uitgaande van proceskennis: "van biologie tot technologie"	https://www.biw.kuleuven.be/biosyst/a2h/NL_A2H
KU Leuven	Laboratory for Process Microbial Ecology & Bioinspirational Management (PME&BIM)	Het Laboratorium voor Microbiële Procesecologie en –beheersing (PME&BIM) richt zich op de microbiële ecologie van een aantal industriële en ecologische processen met inbegrip van voedselproductie en –verwerking, waterbehandeling en distributie door expertise in microbiële ecologie, functionele moleculaire biologie, industriële microbiologie en bioinformatica te combineren.	https://iiw.kuleuven.be/onderzoek/pme-bim/research
KU Leuven	Onderzoeksgroep SMaRT (Soft Matter, Rheology and Technology)	Het onderzoek in de groep Smart richt zich op het intelligent ontwikkelen van producten en processen met het oog op de eindeigenschappen van de producten. Deze materialen horen tot de ruime materiaalklasse "Soft Matter". Sinds een 10 jaren wordt deze aanpak binnen SMaRT ook systematisch toegepast op voedingsproducten (groentensuspensies, degen, ...).	https://cit.kuleuven.be/smart
KU Leuven	Chronische Ziekten, Metabolisme en Veroudering (CHROMETA)	CHROMETA bestudeert onder meer de pathogene mechanismen van ziekten die verband houden met menselijke endocrinologie en metabolisme en om preventieve en therapeutische strategieën voor deze aandoeningen te ontwikkelen (o.a. studies naar diabetes, obesitas, voedingsepidemiologie)	https://gbiomed.kuleuven.be/english/research/50000625/index.html

KU Leuven	TRANSfarm	<p>TRANSfarm faciliteert wetenschappelijk onderzoek op pilotschaal in de brede onderzoeksdomeinen van de duurzame bio-economie en translationeel biomedisch onderzoek.</p> <p>Daartoe ondersteunt de pilot kennis en expertise binnen de Groep Wetenschap & Technologie van den KU Leuven, en het valorisatieproces wordt ondersteund door de nauwe samenwerking met Leuven Research and Development</p>	https://set.kuleuven.be/over-ons/groepsdiensten/transfarm
KU Leuven/Thomas More Kempen	Lab4Food	<p>Lab4Food voert multidisciplinair onderzoek uit in het brede domein van de levensmiddelenwetenschappen. De onderzoeksprojecten zijn onder te brengen in vier thema's: Textuur, reologie en sensorisch onderzoek; houdbaarheid en conservering; Wetgeving en voedselveiligheid; ondervoeding bij ouderen.</p>	https://iiw.kuleuven.be/onderzoek/Lab4Food
KU Leuven	Vlaams Centrum voor Tuinbouwproducten (VCBT)	<p>VCBT doet onderzoek en ontwikkeling met betrekking tot naogsttechnologie en verleent hierover advies met het doel om meerwaarde te creëren voor de Belgische tuinbouwsector.</p>	www.vcbt.be
KU Leuven	SFERE Sustainable Food Economies Research Group (afdeling Bio-Economie)	<p>SFERE houdt zich bezig met de duurzaamheid van de voedselketen. We streven ernaar om inzicht te krijgen in de wereldwijde voedselvraag en voedselproductie, inclusief uitdagingen en kansen van het voedselsysteem. We richten ons daarbij op de kwetsbaarheid en veerkracht van Europese voedselsystemen in een context van sociaaleconomische, gedragsmatige, technologische, institutionele en agro-ecologische verandering. We bestuderen ook praktijken en beleidsmaatregelen die de duurzaamheid van primaire producenten ondersteunen, rekening houdend met de complexe beleidsvereisten, marktonvolkomenheden en globalisering. Ons vertrekpunt is Europa en Vlaanderen, al erkennen we de noodzaak om bij het analyseren van voedselketens over de Europese grenzen heen te kijken.</p>	https://www.biosfere.be/ https://ees.kuleuven.be/bioecon/research-groups/#33

KU Leuven	Society-Environment Interactions Research Group (afdeling Bio-Economie)	De afdeling bio-economie van de KU Leuven beoordeelt de milieu impact evenals de socio-economische impact van consumptie en productie van voedingsmiddelen en analyseert factoren die de adoptie van duurzame praktijken beïnvloeden. Vanuit deze kennis worden strategieën/interventies ontwikkeld en getest om producenten (i.e. landbouwers) en consumenten te sturen naar meer duurzame productie- en consumptiepatronen.	https://ees.kuleuven.be/bioecon/research-groups/#34
KU Leuven	Agricultural and Rural Development Economics (afdeling Bio-Economie)	In onze onderzoeksgroep doen wij onderzoek omtrent internationale handel, globale voedselketens en het gebruik van private voedselstandaarden. We onderzoeken dit vooral vanuit het perspectief van export van ontwikkelingslanden naar hoge inkomenslanden en hoe dit midden- en lage-inkomenslanden en het ruraal ontwikkelingsproces in die landen beïnvloedt, met aandacht voor armoede reductie, voedselzekerheid, markttoegang, arbeidsmarkten, gender en empowerment.	https://ees.kuleuven.be/bioecon/research-groups/#32/
KU Leuven	Behavioral Engineering Group	Experimentele proefopzetten ivm gedrag, consumentengedrag meten in het labo, demarketing sustainable and fair consumption (inclusief introductie nieuwe producten)	http://feb.kuleuven.be/BEE/
KU Leuven	School for Mass Communication Research (SMC)	In ons onderzoek gaan we na (1) wat de positieve en negatieve effecten zijn van het gebruik van diverse media (inclusief TV, apps, games, sociale media,...) op het psychosociale en fysieke welzijn van jongeren, (2) hoe we deze effecten kunnen verklaren, en (3) bij welke groepen deze het sterkst optreden. De Leuven School for Mass Communication Research maakte deel uit van REWARD (www.rewardstudy.be), een interdisciplinair onderzoeksproject naar gezonde voedingskeuzes en hoe deze te bevorderen. Binnen dit consortium onderzochten we de link tussen het gebruik van diverse media en gezond snacken bij adolescenten.	https://soc.kuleuven.be/smc
KU Leuven	Instituut voor Mediastudies	Instituut voor Mediastudies heeft een onderzoekslijn die zich focust op food marketing en persuasieve effecten op kinderen en jongeren.	https://soc.kuleuven.be/ims/Research

KU Leuven	Jeroen Raes Lab	Het lab onderzoekt de interactie tussen voeding en de darmflora: hoe beïnvloedt wat we eten ons microbioom en hoe kunnen we aan de hand van voedingsaanpassingen onze darmflora en gezondheid verbeteren?	http://www.vib.be/en/research/scientists/Pages/Jeroen-Raes-Lab.aspx https://www.raeslab.org/
KU Leuven	TARGID	Binnen het translationeel onderzoekscentrum voor gastro-intestinale aandoeningen wordt onderzoek gedaan naar de mechanismen betrokken in het waarnemen van nutriënten in de darm en de fysiologische effecten ervan alsook naar het belang van chrononutritie	https://gbiomed.kuleuven.be/english/research/50000625/50000628
Universiteit Antwerpen	Natural Products & Food Research & Analysis (NatuRA)	Onderzoeksgroep NatuRA heeft een unieke expertise in het domein van functionele voeding en voedingssupplementen op basis van planten. Het onderzoek richt zich op 3 aspecten: 1) Onderzoek naar de gezondheidseffecten van voedingssupplementen op basis van planten met een specifieke focus op anti-oxidatieve, ontstekingswerkende effecten en effecten m.b.t. hart -en vaatziekten. 2) Onderzoek naar de opname van de componenten uit deze 'plant-based food supplements' in de maag-darmtractus, alsook de omzetting van deze componenten door de darmflora in de dikke darm. 3) Kwaliteitscontrole van voedingssupplementen op basis van planten: ontwikkeling van methoden om de kwaliteit van voedingssupplementen op te volgen.	https://www.uantwerpen.be/en/rg/fcfv/
Universiteit Antwerpen	MIOS	Binnen MIOS houdt FOOMS (Food, Media & Society) zich bezig met de studie van voeding in de context van media en sociale interacties. We bestuderen media als contextuele factor die ons voedingsconsumptiepatroon beïnvloedt. We integreren inzichten uit voedingsonderzoek met narratieve (gezondheids)communicatie en evolutionaire psychologie, om inzicht te krijgen in de persoonlijke motieven die ons eetgedrag bepalen.	https://www.uantwerpen.be/en/projects/food-media-society/

Universiteit Antwerpen	Milieu en Samenleving	Consumptiesociologie, risicoperceptie -en communicatie, kennissociologie (wetenschap en techniekstudies), sociale netwerk analyse, publieke attitudes ten aanzien van innovaties (bijv. nanovoeding en nanoverpakking), sociaal-ecologische gedragsverandering, duurzaamheid en transitiestudies (bijv. systeemanalyses van de voedingsindustrie), duurzame consumptie, burgerwetenschap en public understanding of science	https://www.uantwerpen.be/nl/onderzoeksgroep/milieu-en-samenleving/
Universiteit Antwerpen	BioGEM	BioGEM doet onder meer onderzoek naar valorisatie en conversie van afvalstromen uit de voedingsindustrie	https://www.uantwerpen.be/nl/onderzoeksgroep/biowave/
Universiteit Antwerpen	Duurzame Energie- en Lucht- en Watertechnologie (DuEL)	We ontwikkelen 'microbieel eiwit', dat gekweekt wordt in bioreactoren, een duurzaam alternatief dat kan gebruikt worden in humane voeding, bijvoorbeeld ter vervanging van vis of vlees, en een novel food is. Dit kan ook ingezet worden in diervoeder, bijvoorbeeld ter vervanging van vismeel of sojameel. Dit is bijvoorbeeld gebaseerd op microalgen, purperbacteriën, gisten,... Gelijkaardige nieuwe ontwikkelingen focussen op insecten, zeewier, kweekvlees,..., en deze zaken kaderen, net als microbieel eiwit, in de eiwittransitie (https://vlaio.be/nl/nieuws/eiwit-transitie-biedt-volop-opportunities-voor-vlaanderen).	https://www.uantwerpen.be/en/research-groups/sustainable-energy/
Universiteit Antwerpen	ENdEMIC	Onderzoek naar de interactie tussen luchtverontreiniging en planten. Stedelijke ecologie is het tweede onderzoeksthema, met onderzoeksonderwerpen rond stedelijk groen, biodiversiteit, het hitte-eilandeffect, biogeochemische cycli en stadslandbouw, voornamelijk in relatie tot luchtverontreiniging. Een derde onderzoeksonderwerp is milieugerichte plantenecefysiologie. Het onderzoek beschouwt de plant van blad- naar bestandsniveau, en richt zich voornamelijk op de ecofysiologische karakterisatie van (sub)tropische multi-purpose boomsoorten in relatie tot bijvoorbeeld droogte en verzilting in het kader van voedselzekerheid en domesticatie.	https://www.uantwerpen.be/nl/onderzoeksgroep/enemic/
Universiteit Gent	Glycodirect	Ontwikkelen van nieuwe routes voor de biologische productie van alternatieve/zeldzame suikers.	http://glycodirect.mystrikin gly.com/

Universiteit Gent	MYTOX - Centre of Excellence in Mycotoxicology & Public Health	Het Centre of Excellence in Mycotoxicology & Public Health is gespecialiseerd in de ontwikkeling van analytische methoden voor het bepalen van voedingscontaminanten, zoals schimmelmetabolieten/mycotoxinen, in de voeding en humane biologische stalen. Het voorkomen van deze schimmelmetabolieten in onze voeding wordt geassocieerd verschillende types humane aandoeningen zoals kankers (Europa & Afrika) en ondervoeding (Afrika en ontwikkelingslanden, https://mytoxsouth.org). Corporate video: https://vimeo.com/375702193/08bb302729	http://mytox.be/
Universiteit Gent	Aqua	Aqua UGent is dé uitgelezen onderzoekspartner voor duurzame aquacultuur. Door het samenbrengen van meer dan 150 toponderzoekers uit verschillende domeinen vormen wij één van de speerpunten in hatchery management, genetics & breeding, health management en aquaculture business management. Dankzij een uitgebreid internationaal netwerk en onze ervaring kunnen wij onze partners professioneel begeleiden met wetenschappelijke en technologische expertise, onderzoek, educatie, innovatie en identificatie van financieringsopties voor R&D.	http://www.aqua.ugent.be/
Universiteit Gent	VEG-I-TECH	Onderzoeks- en expertisecentrum rond groenteverwerking in de voedingsindustrie	https://www.ugent.be/campus-kortrijk/nl/onderzoek/veg-i-tec
Universiteit Gent	Schoonmeersen (Department of Biotechnology)	<p>Agro & Food Biotechnologie onderzoek.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Onderzoek naar synthetische biologie van modulaire eiwitten met toepassingen in medische (faag-geïnspireerde antibacteriële middelen) en industriële biotechnologie (scaffolded enzymcascades). 2. Brouwproces en -technologie. 3. Het Laboratorium voor Milieubiotechnologie richt zich op de toepassing van micro-organismen voor het optimaliseren van processen in milieutechnologie en landbouw. 	https://www.ugent.be/bw/biotechnology/en/research-units/schoonmeersen

<p>Universiteit Gent</p>	<p>Center for Microbial Ecology and Technology – CMET (Department of Biotechnology)</p>	<p>CMET bestudeert de microbiota van het menselijk lichaam met voorname aandacht voor de darmmicrobiota. Hierbij wordt de wisselwerking tussen micro-organismen en het menselijk lichaam in kaart gebracht en worden methodes ontwikkelt om de microbiota in een gezondheidsbevorderende richting te sturen. Het onderzoek richt zich op de evaluatie van nieuwe types voedingsvezels, bioactieve plantencomponenten, nieuwe generatie probiotica en biotherapeutica ter ondersteuning van de darmmicrobiota of de mens. Daarnaast wordt het metabolisch potentieel van de microbiota t.a.v. secundaire plantenmetabolieten, farmaceutica en polluenten onderzocht, alsook de mogelijke consequenties voor de gezondheid. Het onderzoek helpt tenslotte om meer inzicht te verkrijgen in aandoeningen zoals de ziekte van Crohn, ulceratieve colitis, mucositis bij kankertherapie, diabetes, obesiteit en metabolische aandoeningen.</p>	<p>https://www.cmet.ugent.be/</p>
<p>Universiteit Gent</p>	<p>Vandemoortele Research Centre</p>	<p>De doelstelling van het Vandemoortele Centrum is het genereren van fundamenteel inzicht in eetbare lipide systemen zoals emulsies, smeersels en gestructureerde oliën om van daaruit nieuwe en gezondere lipide gebaseerde voedingsmiddelen te ontwikkelen met verbeterde textuur, mondgevoel, smaak en houdbaarheid. De voorbije jaren werd vooral gefocust op alternatieven voor het structureren van oliën met als doel het verlagen van het gehalte aan verzadigde vetzuren in lipide gebaseerde voedingsmiddelen.</p>	<p>https://www.ugent.be/bw/foodscience/en/affiliations/vandemoortele</p>
<p>Universiteit Gent</p>	<p>Food technology (Department of Food Technology, Safety, and Health)</p>	<p>De missie van het labo voor levensmiddelentechnologie en –proceskunde is het ontwerpen van innovatieve voedingsmiddelen op nano- en microschaal met als doel het creëren van smakvolle, gezonde en duurzame voedingsmiddelen die voldoen aan de eisen van de consument. Het labo focust daarbij voornamelijk maar niet exclusief op de subdomeinen oliën en vetten, cacao en chocolade, zoetwaren en zuivel of plantaardige zuivelalternatieven, graan- en diervoedertechnologie.</p>	<p>https://www.ugent.be/bw/foodscience/en/research#FoodTechnology</p>

Universiteit Gent	Food Microbiology (Department of Food Technology, Safety, and Health)	Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering: We onderzoeken de microbiologische veiligheid en bederf van levensmiddelen waarbij we op zoek gaan naar nieuwe methoden en processen om deze levensmiddelen houdbaar en veilig te maken.	https://www.ugent.be/bw/foodscience/en/research#FoodMicro
Universiteit Gent	Nutrition and Health (Department of Food Technology, Safety, and Health)	<p>Het onderzoek binnen de unit 'voeding en gezondheid' is opgedeeld in twee complementaire pijlers.</p> <p>In de pijler “biochemische, cellulaire en moleculaire voeding” werken we vooral op basismechanismen waarmee nutriënten en bioactieve componenten uit onze voeding hun werking in ons lichaam uitoefenen.</p> <p>In de pijler “voedsel- en voedingsepidemiologie” werken wij op interventies om dieet en voedingstoestand van vrouwen en kinderen te verbeteren. Dit gebeurt via gerandomiseerde populatie interventie studies, epidemiologisch onderzoek en systematic reviews. We kijken naar de bijdrage van landbouw, biodiversiteit en specifieke producten. Verder doen we onderzoek naar betrouwbaarheid van voedingsonderzoek, dmv richtlijnen over wat er in een paper moet staan, gebruik van computers om meer te doen met nutritionele data.</p>	https://www.ugent.be/bw/foodscience/en/research#Nutrition&Health
Universiteit Gent	Food Chemistry (Department of Food Technology, Safety, and Health)	Door de chemie van voedingsmiddelen beter te begrijpen, kunnen we hun kwaliteit in de agrovoedingsketen beter bewaken en controleren. Als zodanig kunnen veilig, smakelijk en voedzaam voedsel op de markt worden gebracht terwijl voedselverliezen worden verminderd. De chemische samenstelling en chemische overgangen in levensmiddelen worden voornamelijk bestudeerd via chromatografische methoden. Het is duidelijk dat dit soort onderzoek ook verband houdt met onderzoek naar verpakkingen en chemische risicoanalyses binnen de afdeling.	https://www.ugent.be/bw/foodscience/en/research#FoodChemistry
Universiteit Gent	Food Packaging (Department of	Binnen het onderzoeksdomein verpakkingstechnologie staat de relatie tussen de gewenste houdbaarheid van levensmiddelen en de vereiste samenstelling van verpakkingen centraal.	https://www.ugent.be/bw/foodscience/en/research#Packaging

	Food Technology, Safety, and Health)	Met een sterke link naar circulaire verpakkingen en het verminderen van voedselverliezen door innovatieve verpakkingen.	
Universiteit Gent	Food Safety Management & Risk Assessment (Department of Food Technology, Safety, and Health)	Voedselveiligheidsmanagement bevindt zich op het operationele niveau van een agrovoedingsketen (individuele bedrijven of sectoren) en streeft naar een bepaald hygiëne- of (microbiologisch en / of chemisch) veiligheidsniveau van de geleverde voedselproducten. Risicobeoordelingsstudies zijn de wiskundige berekeningen van blootstelling en verdere interpretatie tijdens risicokarakterisering om de impact op populatieniveau te schatten. In dit perspectief zijn zowel microbiologische als chemische risico's voor de voedselveiligheid voor de menselijke gezondheid opgenomen in mijn onderzoek naar verschillende voedselketens en producten.	https://www.ugent.be/bw/foodscience/en/research#FoodSafetyManagement&RiskAssessment
Universiteit Gent	Department of Plants and Crops	Plantenweefselcultuur: We bestuderen methodes voor massaproductie van planten a.d.h.v. in vitro cultuurtechnologie (micropropagatie). Interesses richten zich naar adventieve wortel- en scheutvorming en regeneratie van planten. Seksuele reproductie en kweek: Seksuele reproductie is de basis voor kweek.	http://www.horticulture.ugent.be/
Universiteit Gent	ISOFYS	Isotope Bioscience Laboratory (ISOFYS) verricht internationaal georiënteerd onderzoek en onderwijs op het gebied van isotopen biogeochemie, mitigatie en aanpassing van de klimaatverandering en geïntegreerde vruchtbaarheid van de tropische bodem. Hierdoor draagt ISOFYS bij aan een procesgebaseerd begrip van ecosysteemfuncties.	http://www.isofys.be/
Universiteit Gent	L-Probe	L-Probe (Ugent) is een expertisecentrum in de analyse van eiwitten, voornamelijk gebruik makende van massaspectrometrische analyse. Het laboratorium is voornamelijk gespecialiseerd in de identificatie en kwantificatie van bacteriële eiwitten en van allergene eiwitten in complexe voedingsmatrices. Wij ontwikkelen oplossingen voor doelgerichte kwantificatie van eiwitten via massaspectrometrische analyse met MALDI TOF-TOF en LC-MS. Het laboratorium voert verder onderzoek uit naar de ontwikkeling van antibiotica resistentie en biofilmvorming bij bacteriën en	http://www.lprobe.ugent.be/ https://food2know.org/onderzoeksgroepen/universiteit-gent-l-probe

		naar de eiwitten betrokken bij gastheer-pathogeen interacties bij intestinale dysbiose zowel bij dier als bij de mens.	
Universiteit Gent	Environmental Organic Chemistry and Technology (EnVOC)	EnVOC heeft jarenlange ervaring in chemische analyse van organische contaminanten in verschillende matrices, in eerste instantie gericht op milieumonsters zoals water en lucht. Doelgroepen zijn vluchtige organische componenten (VOCs) en residu's van farmaceutische producten. Zowel bij de analyse van VOCs (aroma's, geur) als bij het contaminantenonderzoek wordt samengewerkt met de voedingsgerelateerde onderzoeksgroepen. EnVOC beschikt over uitstekende analytische faciliteiten (o.a. twee hoge resolutie massaspectrometers met zowel GC als LC mogelijkheden en SIFT-MS voor monitoren van VOCs) en heeft ook een onderzoekslijn rond LCA en exergie-analyse met toepassingen in de voedingssector.	http://www.ugent.be/bw/doct/en/research-groups/envoc
Universiteit Gent	Labo voor Analytische Chemie en Toegepaste Ecochemie (EcoChem)	Het Laboratorium voor Analytische Chemie en Toegepaste Ecochemie (Ecochem) richt zich op het lot van sporen- en toxische elementen in agrarische en natuurlijke ecosystemen, milieutechnologieën en recycling van voedingsstoffen en technologie-kritische elementen.	https://www.ugent.be/bw/gct/en/research/ecochem
Universiteit Gent	Onderzoekslabo Sportvoeding	Vanuit de kennis van de biochemische werking van skeletspieren en de limiterende factoren van inspanningsvermogen, worden nieuwe nutritionele strategieën onderzocht en uitgetest om de sportprestatie op een legale manier te verbeteren. Ook toepassingen ter promotie van humane gezondheid ipv sportprestatie kunnen uitgetest worden.	http://www.ugent.be/ge/bw/nl/onderzoeksgroepen/inspanningsfysiologie
Universiteit Gent	Onderzoeksgroep Organische en Biomimetische Chemie	De onderzoeksgroep Organische en Biomimetische Chemie is gespecialiseerd in het ontwerp en de synthese van gemodificeerde peptiden en nucleïnezuren en methoden voor de conjugatie en labeling ervan.	http://www.ugent.be/we/orgchem/en

Universiteit Gent	Klinische Ontwikkelingspsychologie	De expertise van de groep ligt in onderzoek naar eetgedrag en gewichtsproblemen bij kinderen en jongeren, gaande van fundamenteel onderzoek naar uitlokkende factoren tot behandelonderzoek, met inbegrip van implementatie en valorisatie.	http://www.voppsy.ugent.be/nl/klinische-ontwikkelingspsychologie/caroline-braet.html
Universiteit Gent	Laboratorium voor Diervoeding en Kwaliteit van Dierlijke Producten	Onderzoek naar verschillende functies van dieren voor mensen, waaronder duurzame productie van gezond voedsel evaluatie van antropogene invloeden op het milieu in functie van optimale en duurzame exploitatie	www.lanupro.ugent.be
Universiteit Gent	Department of Veterinary Public Health and Food Safety, Laboratory of Chemical Analysis	Het labo gebruikt de meest gevoelige en accurate analytische methodes - met specifieke aandacht aan hoge resolutie massaspectrometrie gebaseerde metabolomics - om gekende en ongekende residu's, contaminanten, bestanddelen en metabolieten in diverse biologische, voedings- of omgevingsmatrices te detecteren, kwantificeren of identificeren. Einddoelstelling is om voedselveiligheid en –kwaliteit te garanderen. Huidig onderzoek is gerelateerd aan chemische voedselveiligheid en –kwaliteit van riek tot vork (carotenoïden in tomaat, mariene toxines in zeevruchten, berengeur in vlees, ...), endogene verspreiding van verboden componenten in vee (thyreostaten en steroïden) en gastro-intestinaal metabolisme bij gezondheid en ziekte (metabolische fingerprinting faeces, ..).	www.vvv.ugent.be
	Department of Veterinary Public Health and Food Safety, Laboratory of Microbiologie	LM-UGent bestudeert de identiteit en diversiteit van bacteriën, waaronder voedselgeassocieerde bacteriën en bacteriën geassocieerd met het intestinaal systeem bij mens en dier. Het bestuderen van microbiële diversiteit, evolutie, taxonomie, ecologie, gastheer interactie en biochemie met diverse onderzoeksonderwerpen binnen de omgevings-, plant-, medische en levensmiddelenmicrobiologie.	http://www.lmg.ugent.be/
Universiteit Gent	Department of Veterinary Public Health and Food Safety, Laboratory	Onderzoek naar door voedsel overgedragen parasitaire zoonoses	https://www.ugent.be/di/vph/en/research/fpz

	of Foodborne Parasitic Zoonoses		
Universiteit Gent	Vakgroep Landbouweconomie	De Vakgroep Landbouweconomie doet onderzoek naar economische en maatschappelijke vraagstukken in de landbouw, voeding en bio-systeem omgeving. We bestuderen en doceren over socio-economische aspecten van landbouw, voeding, milieu en over het duurzaam gebruik van natuurlijke hulpbronnen op verschillende niveaus met regionale en internationale toepassingen. We nemen deel aan het maatschappelijke debat in de thema's.	https://www.ugent.be/bw/agricultural-economics/nl
Universiteit Gent	Vakgroep Pathologie, Bacteriologie en Pluimveeziekten	Het praktijkgerichte onderzoek is gericht op de ontwikkeling van vaccins, pre- en probiotica en het analyseren van de efficiëntie van bestrijdingsmiddelen tegen bacteriën en fungi, belangrijk in de diergeneeskunde en voor de volksgezondheid. De expertise situeert zich vnl. op het vlak van antibioticaresistentie, met als doel de eventuele overdracht van deze resistentie van dier naar mens in te schatten en maatregelen te definiëren, en de interacties van veterinaire en zoönotisch belangrijke bacteriën en fungi met hun gastheer. Dit heeft betrekking op (1) het begrijpen van moleculaire mechanismen van pathogenese en (2) de ontwikkeling van bestrijdingsmaatregelen tegen infectieziekten. Belangrijk hierbij zijn agentia die een bedreiging vormen voor de volksgezondheid (Salmonella, Helicobacter, Campylobacter).	https://www.ugent.be/di/di05/nl
Universiteit Gent	Cacaolab	Ons bedrijf Cacaolab bv – een spin-off van de UGent - is een R&D gedreven bedrijf dat zich toespitst op het onderzoek naar cacao, chocolade en aanverwante producten. Onze slogan is: "Innovation and training from bean to praline".	http://www.cacaolab.be/?q=content/cacaolab
Universiteit Hasselt	Expertisecentrum voor Digitale Media (EDM)	Het EDM verricht research in informatie- en communicatietechnologie (ICT). Concreet richt een domein binnen hun onderzoek zich op self-monitoring van levensstijl (activiteiten, dieet,...) m.b.v. persoonlijke devices zoals smartphones	https://www.uhasselt.be/edm

Universiteit Hasselt	Immunologie - Biochemie (IMMUN)	Binnen IMMUN voert men onderzoek naar het effect van dieet (e.g hoog vet, sterolen, flavonoiden) op het ziekteverloop van neurologische aandoeningen (e.g. Multiple Sclerosis). Daarnaast doen ze uitgebreid onderzoek naar het effect lipiden metabolisme (in het aangeboren immuunsysteem) op neurologische aandoeningen. Onderwerpen: lipoproteïnen, vetzuurmetabolisme, cholesterol metabolisme.	https://www.uhasselt.be/UH/Onderzoeksgroepen/DetOndgr.html?oid=43
Universiteit Hasselt	Verpakkingscentrum IMO-IMOMECE	Onderzoek en wetenschappelijke dienstverlening rond (verpakkings-)materialen en concepten. Het fundamenteel onderzoek o.l.v. ZAP-leden (Prof. Mieke Buntinx, Prof. Naveen Reddy en Prof. Roos Peeters) is gestructureerd in 3 onderzoekslijnen : 'ontwikkeling van gestructureerde materialen', 'smart, save and sustainable (bio-)materials' en ten slotte 'optimalisatie van (bio-)materiaaleigenschappen door nanotechnologie'. De gerealiseerde toegepaste onderzoeksprojecten in samenwerking met bedrijven en diverse internationale en nationale onderzoeksorganisaties hebben een focus op 'smart packaging' en 'sealonderzoek'. Daarnaast verzorgt het VerpakkingsCentrum jaarlijks voor meer dan 100 verschillende ondernemingen rechtstreeks +/- 300 opdrachten als wetenschappelijke dienstverlening. Contactpersoon: roos.peeters@uhasselt.be	https://www.uhasselt.be/VerpakkingsCentrum
Karel de Grote Hogeschool	Expertisecentrum Duurzame Chemie	Onderzoek naar de valorisatie van nevenstromen (o.a. uit de landbouw en de voedingsindustrie) via extractie van hoogwaardige componenten; de optimalisatie van producten en processen, o.a. door het gebruik van artificiële intelligentie.	https://www.kdg.be/onderzoek-en-expertise/duurzame-chemie
Vrije Universiteit Brussel	Onderzoeksgroep Industriële Microbiologie en Voedingsbiotechnologie (IMDO)	De onderzoeksgroep Industriële Microbiologie en Voedingsbiotechnologie (IMDO) van de Vrije Universiteit Brussel (VUB) bestudeert de microbiële samenstelling en soortdiversiteit en de microbiële en metaboliëtdynamica van (spontane) fermentatieprocessen van levensmiddelen (gefermenteerde zuivelproducten, vleeswaren, granen, groenten en fruit). Deze studies beogen het ontwikkelen van functionele starterculturen voor een optimale sturing van deze fermentatieprocessen.	http://imdo.vub.ac.be

Vrije Universiteit Brussel	Social & Cultural Food Studies (FOST)	Historisch onderzoek (vanaf c. 1780 tot vandaag), met kennis over heuristiek, bronnenonderzoek, methoden, theorie en concepten omtrent alle aspecten van voeding in het verleden (optimaal dieet, hygiëne, buitenshuis eten, gemaksvoeding, betekenisgeving van eten en drinken als identiteitsvormer, arbeidsmarkt voor keukenpersoneel et cetera.	http://research.vub.ac.be/food-history
Vrije Universiteit Brussel	Belgian Ageing Studies	Binnen dit expertisecentrum gebeurt onderzoek naar ondervoeding bij ouderen.	www.belgianageingstudies.be
Vrije Universiteit Brussel	Beweging, voeding en gezondheid (BEGE)	BEGE doet onderzoek aan de hand van experimentele analyses van omgevingsdeterminanten van fysieke activiteit, specifieke voedingspatronen, voedingspatroonanalyse, determinanten van eet-en leefgewoontes, lichaamssamenstelling, economische evaluatie van klinische-en gezondheidsprotocollen.	https://cris.vub.be/nl/organisations/movement-nutrition-and-health(6ba23ede-40ef-4dfc-8424-31674369eca0).html
Vrije Universiteit Brussel	Department of Business - Marketing & Consumer Behavior	Onderzoek naar consumentengedrag. Food retailing en consumentenervaringen (smaak, perceptie en waardering) / impact zintuiglijke prikkels (zoals kleur, geluid,...) op smaak, perceptie en beleving (sound of chocolate) / impact glas & servies op perceptie en beleving, perceptual mapping en positionering (Belgische bieren, insectenburgers), attitude ten opzichte van vlees en persoonlijke verschillen, interesse in speciaalbieren bij jongeren, effectiviteit van trendforecasting in voedingsdesign, interesse in personalized foods, nudging voor gezonde voeding.	https://www.vub.be/en/research/departement-of-business#mark:-marketing-and-consumer-behavior
Sciensano	Departement epidemiologie en volksgezondheid	Het departement epidemiologie en volksgezondheid meet regelmatig de gezondheidstoestand van de bevolking en monitoren haar voedingsgewoonten aan de hand van enquêtes. 1) Wat eet de Belg? Via representatieve voedselconsumptiepeilingen brengen we de voedingsgewoontes van de Belgen in kaart en hoe deze zich verhouden tot de aanbevelingen op nationaal en internationaal niveau.	https://www.sciensano.be/nl/over-sciensano/organigram-van-sciensano/levensstijl-en-chronische-ziekten

		<p>2) Hoe gezond is het voedselaanbod op de Belgische markt? We volgen de nutritionele kwaliteit van voedingsmiddelen en de inspanningen van de industrie m.b.t. herformulering sinds 2018.</p> <p>3) Wat is de impact van het nutritionele beleid (i.e. Nutriscore, Convenant Evenwichtige Voeding etc.) op het dieet van de Belgen?</p> <p>4) Wat is de gezondheidsimpact van onze eetpatronen in België?</p>	
Sciensano	Infectieziekten mens	Wetenschappelijk onderzoek naar besmettelijke ziekten, allergene pollen en schimmels en voedselveiligheid.	https://www.sciensano.be/nl/over-sciensano/organigram-van-sciensano/infectieziekten-mens
Sciensano	Chemische en fysische gezondheidsrisico's	De directie Chemische en Fysische Gezondheidsrisico's van Sciensano evalueert de risico's veroorzaakt door contaminanten (onopzettelijk toegevoegde stoffen) en additieven (opzettelijk toegevoegde stoffen) die aanwezig zijn in onze voeding of kunnen migreren uit materialen in contact met voeding. Daarvoor bestuderen we hun aanwezigheid, toxiciteit en concentraties. We vergelijken deze gegevens met consumptie- en/of gezondheidsgegevens om de potentiële risico's op gezondheidsvlak en de gevolgen daarvan voor de bevolking te bepalen. Zo komen we uiteindelijk tot een risico-evaluatie ter ondersteuning van het gezondheidsbeleid.	https://www.sciensano.be/nl/over-sciensano/organigram-van-sciensano/chemische-en-fysische-gezondheidsrisicos
Université libre de Bruxelles	Agroecology Lab - the ecology of food and wood (EPSPV)	Binnen het agro-ecology lab bevindt zich expertise in agronomie en bosbouw, voornamelijk geconcentreerd op landbouwsysteem analyse, de agro-ecologie van inheemse zaadproductie voor de heropbouw van aangetaste landen en kleinschalige studies naar de eco-fysiologie van boomgroei.	http://cvchercheurs.ulb.ac.be/Site/unite/ULB629UK.php
UC Leuven-Limburg	Onderzoeks- en expertise centrum Gezondheidsinnovatie	<p>Het onderzoeks- en expertise centrum Gezondheidsinnovatie aan de UCLL doet onderzoek naar voeding en gezondheid (onder andere levensstijl, voedselverspilling, dieetlab)</p> <p>We voeren verschillende projecten rond voeding uit. Zo doen we onderzoek naar het Nutri-Score label; het ontwikkelen van toolkits waarmee we diëtisten en andere</p>	https://www.ucll.be/research-expertise

		gezondheidsprofessionals een wegwijs willen bieden naar gevalideerde (nationale) richtlijnen (via ebnet) en educatiemateriaal; Ontwikkeling van een dieetrichtlijn voor volwassenen met chronische nierinsufficiëntie stadium 3-4; Implementatie leefstijl in de eerstelijnszorg; uitwerken van een databank voor patiëntinformatiematerialen en educatieve materialen rond oa. gezonde levensstijl, aandoeningen zoals diabetes, cardiovasculaire aandoeningen; Zelf-evaluatie-instrument voor de diëtist.	
Food2know	Food2Know	Food2Know is het excellentiecentrum rond diervoeding, voeding & gezondheid, en omvat wetenschappelijke expertise binnen Universiteit Gent, Vrije Universiteit Brussel, Universiteit Antwerpen en het Instituut voor Landbouw en Visserij Onderzoek (ILVO). Via Food2Know bouwen we de brug tussen de academische wereld, het bedrijfsleven, de overheid en het middenveld. We zoeken naar raakvlakken om nieuwe onderzoeksideeën vorm te geven en identificeren baanbrekende innovaties die in de praktijk ingezet kunnen worden.	https://food2know.org/start
Pack4food	Pack4food	Pack4Food VZW is een onafhankelijke organisatie waarbij innovatie door samenwerking over de hele keten van voedselverpakking centraal staat. Pack4Food helpt bedrijven voedsel beter te verpakken en ondersteunt bij de dagdagelijkse verpakkingsuitdagingen en innovaties.	https://pack4food.be/home