



HAS FACILITIES

FOOD TECHNOLOGY CENTRE



HAS Hogeschool is het opleidings- en expertisecentrum in Zuid-Nederland op het gebied van voeding, land- en tuinbouw, ruimte en groen, natuur, milieu en agribusiness.

HET FOOD TECHNOLOGY CENTRE

HAS Hogeschool beschikt op het gebied van voedingsmiddelentechnologie over meerdere faciliteiten welke gesitueerd zijn in het Food Technology Centre (FTC).

Het FTC bestaat uit meerdere ruimtes, waaronder de zuivel/groente en fruit hal; bakkerij; drankenlokaal en het vleeslokaal. Deze volledig ingerichte ruimtes kunnen worden gebruikt voor onderzoek, praktijkproeven, demonstraties en seminars. De ruimtes bevatten de meest gangbare procesapparatuur, meet- en weegapparatuur en verpakkingsmogelijkheden. Hierdoor is het mogelijk om op pilotschaal product- en procesontwikkeling te doen. Het FTC is zeer flexibel in de beschikbaarheid van apparatuur voor praktijkonderzoek. Een kleine selectie van de apparatuur:



Buizen en platen UHT/pasteur

ZUIVEL:

- buizen en platen UHT/pasteur (met temperaturen tot 150 °C en een flow tot 100 l/uur);
- sproeidroger;
- 2-traps homogenisator;
- kaaslijn met 3 kaasbakken;
- een kaaspers en een kaascel;
- RVS omloopverdamer;
- waterbaden.

GROENTE EN FRUIT:

- (appel)moeslijn (groentesnijder, stoomblancheur, passeermachine), omloopverdamer;
- fruitpers;
- walsdroger;
- kookketels;
- roterende autoclaaf met een datalogstelsysteem die de F-waarde berekent.



Appelmoeslijn



Bakkerij

BAKKERIJ:

- broodlijn met kneders;
- opboller voor groot- en kleinbrood;
- opmaker;
- rijskast;
- 3 compartimenten bakkerijoven;
- heteluchtoven toertafel.

DRANKEN:

- brouwinstallatie voor circa 50 liter bier per brouwsel;
- 3 kleine bieropstellingen voor 4 liter bier;
- carbonisator.



Drankenlokaal



Brouwinstallatie



Carbonisator



Ruimte 'vlees koud'



Ruimte 'vlees warm'



cutter

VLEES:

- wolf (gehaktmolen) met een ungersysteem en separator;
- cutter met variabele mes- en schotelsnelheid en een mengstand;
- stopapparaten; vacuüm-cutter;
- hobartmenger;
- rook- en kookkast (traditioneel en rookcondensaat, koken met delta T en op P-waarde);
- vacuümtumbler;
- klimaatkast en frituur.

OVERIG AANBOD

Wij beschikken over diverse verpakkingsmogelijkheden waaronder MAP van trays (ook hoge zuurstofgehaltes) en vacuümskin. Het uitvoeren van een gasanalyses (meten van gassamenstelling) behoort ook tot de mogelijkheden. Daarnaast bezitten wij een grote vriezer en een koeling voor de opslag van bevroren en gekoelde producten. Verder hebben we afweegapparatuur, geleidbaarheidsmeters, pH-meters, brixmeters, microscopen en een Aw-meter. Eventuele reologische metingen en kleurmetingen of chemische en microbiologische bepalingen kunnen ook op locatie worden uitgevoerd.

HUUR EN ASSISTENTIE

Heeft u geen eigen praktijkruimte, dan kunt u tegen beperkte kosten bij HAS Facilities een ruimte met apparatuur huren. Ook is het mogelijk om tijdens de experimenten personeel van het Food Technology Centre in te huren, zodat zij u kunnen assisteren bij de uitvoer van de projecten.

GEÏNTERESSEERD?

Voor informatie of reserveringen: Renier Stijnen en/of Anke Muskens.

Tel: (088)8903088 / (088)8903279

r.stijnen@has.nl / a.muskens@has.nl





has
hogeschool

HAS FACILITIES | FOOD TECHNOLOGY CENTRE

Tel: (088)8903088 / (088)8903279

E-mail: r.stijnen@has.nl / a.muskens@has.nl

www.has.nl

