



## Belgian Fries Pilot



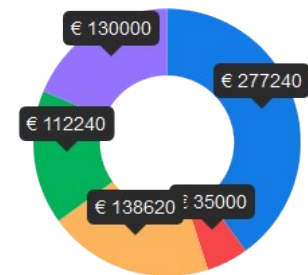
De Belgian Fries Pilot omvat een pilootlijn voor het coaten, bakken en ontvetten van aardappelproducten. Dit project richt zich in eerste instantie voor de aardappelverwerkende industrie. Deze pilootinfrastructuur zal geplaatst worden in het onderzoeksgebouw VEG-i-TEC in Kortrijk (UGent, campus Kortrijk). De pilootlijn kan bij uitbreiding ook gebruikt worden voor testen met coaten van andere levensmiddelen, zoals groenten en vleesproducten, maar ook voor testen op pilotschaal met innovatieve vetten en oliën. De pilootlijn zal ingezet worden voor zowel vrij en onafhankelijk onderzoek samen met kennisinstellingen als voor bedrijfsspecifieke projecten in binnen- en buitenland. Co-creatie door samenwerking tussen kennisinstellingen, bedrijven en andere stakeholders met feedback van de consument zal leiden tot innovatieve aardappelproducten en aardappelverwerkende processen. De Belgian Fries Pilot focust op onderzoek naar innovatieve processing met aandacht voor Industrie 4.0 (bijvoorbeeld dataverzameling met inline sensoren), valorisatie en nevenstromen en efficiënt gebruik van energie. Innovatie rond duurzame verwerking van aardappelen via frituren is belangrijk om de groeiende vraag van aardappelproducten bij te houden en België als marktleider van verwerkte producten op basis van aardappelen te versterken.



### Financiële info

**Totale projectkost: €  
693.100**

- EU-subsidie
- Provinciale subsidie
- Vlaamse subsidie
- Andere
- Privaat



### Projectleider

Flanders'FOOD

### Periode

01-01-2020 tot 31-12-2023

### Thema

agro-food, innovatie

## Prioriteit



Stimuleren van onderzoek,  
technologische ontwikkeling  
en innovatie

Vlaio.be is een officiële website van de Vlaamse overheid

uitgegeven door [Agentschap Innoveren & Ondernemen](#)