

NVGO congres programma 2023



“Kruiden als Novel Foods”

Datum: 9 juni 2022

Locatie: Hotel-restaurant “De Zon”, Voorbrug 1 te Ommen

Programma: 9 juni

10:00 – 10:15: Ontvangst met koffie

10:15 – 10:20: Opening en inleiding door drs Sander Garritsen, voorzitter NVGO

10:20 – 11:00: dr Clemens van Rossum (College ter Beoordeling van Geneesmiddelen)

“De EU-wetgeving voor nieuwe voedingsmiddelen: Achtergrond en toepassing in de praktijk”

11:05 – 11:45: dr Rob van Haren (lector Biorefinery, Transition Circular Bioeconomy, Hanze Hogeschool)

“De Andes Lupine, *Lupinus mutabilis*, als nieuw gewas voor eiwit en bio-actieve stoffen”

11:50 – 12:30: dr Niek Persoon (directeur Amsterdam Green Campus, UvA)

“Van groente snijafval naar voedsel ingrediënt”

12:35 – 13:35: Lunch

13:35 – 13:45: Introductie “Van Os” prijs

13:45 – 14:25: Genomineerd voor de Van Os prijs: dr apr. Laura Peeters (Universiteit Antwerpen)

“Een geïntegreerde aanpak om actieve componenten en hun metabolieten te karakteriseren, aanwezig in *Herniaria hirsute* en *Nauclea pobeguinii*”

14:30 – 15:10 Genomineerd voor de Van Os prijs: Sarah van Dinteren, (Wageningen University&Research)

“Zoethoutwortel residu als bron voor natuurlijke nieuwe antimicrobiële stoffen”

15:15 – 15:25: Uitreiking Van Os prijzen

15:25 – 15:45: Pauze

15:45 – 16:25 prof Harry Wichers (Wageningen University&Research)

“De nutritionele en allergene impact van “Novel Proteins””

16:30 – 17:10 dr Marije Strikwold (Ass. Professor Safety in the Food Chain, Van Hall Larenstein)

“Oorsprong van ongewenste stoffen in kruiden voor preparaten: van grond tot supplement”

17:15 – 17:55 dr. Teris van Beek (Ass. Professor Wageningen University&Research)

“Recente ontwikkelingen in de fytochemische analyse”

18:00: Afsluiting en borrel

Programma: 10 juni

Excursie in de ochtend met lunch.

Algemene ledenvergadering NVGO 9 juni

9:30 – 10:00