

Historisch overzicht studiedagen Fermentatio

Klik op een jaartal voor het programma van dat jaar. Van sommige lezingen is er geen samenvatting.

2019	5
2018	8
2017	11
2016	14
2015	17
2014	19
2013	22
2012	24
2006	38
2005	40

2004	43
2003	44
2002	44
2001	45
2000	46
1999	47
1992	54
1991	56
1990	56
1989	58
1988	59
1987	60
1986	61

1985	62
1984	63
1983	65
1982	65
1981	66
1980	67
1979	67
1978	68
1977	69
1976	69
1975	70
1974	70
1973	71

1972	72
1971	72
1970	72
1969	73
1968	73
1967	74
1966	75
1965	75
1964	76
1963	77

2019

Marc Strubbe

Begroeting

Gabriela Montandon, *Fermentis* by
Lesaffre

Active dry yeast and the world of taste &
pleasure

Beer is a complex matrix in which flavors are created on a large combination of factors - amongst yeast, raw materials and processing parameters are important contributors. A given yeast genotype provides flavor diversities when changing fermentation parameters and hop regimes.

Frank Peifer, *Hopsteiner*

The application of hop oils at beer
production

The substitution of conventional hop products at late and at dry hopping with natural hop oils. What should be considered by using hops oils and where are the limits?

Ralf Scheibner, *GEA*

Dealcoholisation of beer with the new *GEA*
AromaPlus Technology

GEA will give an overview on the latest development for the new GEA AromaPlus membrane technology

to dealcoholize beers to 0,5% abv or down to 0,05% abv with no thermal stress and high retention of flavor compounds.

Frank Boon, Brouwerij Boon

Lambiek, de wildste van alle bierdromen

Spontane gisting' spreekt tot de verbeelding en doet brouwers dromen van exclusieve creaties die de grenzen van het traditionele brouwen verleggen. De productiemethode van Lambiek, het oudste speciaalbier van België« en de productie van Geuze komen aan bod.

Alexander Paternoster, University of Antwerp

The interaction effect between vibrations and temperature simulating truck transport on the flavour stability of beer

During the export distribution process, Belgian beer is frequently exposed to elevated temperatures, vibrations and shocks. This study discusses to what extent temperature and vibrations contribute to a degradation of the flavour stability of beer.

Kim Verschueren, Agidens ; Alyce Hartvigsen, Alfa Laval

Dry Hopping Process Challenges

Increasing demand for dry-hopped beers requires larger scale production, which presents major process challenges. But there is an automated solution that offers reduction in process times, product losses and hop dosing, while improving the quality.

David Cook, University of Nottingham

Brewing with Green Malt

Brewing with 'green' (germinated but not kilned) malt offers potential savings in energy and water usage, but also presents significant logistical and technical challenges to the production of quality beer. Our current EU-funded project seeks to develop technical solutions.

Jessika De Clippeleer, Ghent University and HOGENT ; David Laureys, Ghent University

What's brewing under the kombucha scoby?

Consumers increasingly demand beverages with low or no alcohol content. This trend has led to the increased interest in kombucha, an age old

fermented tea made with a mixture of yeasts and bacteria. Time for a brewers guide to kombucha-land.

2018

Marc Strubbe

Begroeting

Ian Curran, Parker

A fresh perspective on sterile filtration

Comparison of membrane sterilisation versus traditional pasteurisation techniques, in terms of taste, lifetime and cost.

Alexander Scheidel, Krones

Dynamic fermentation: fermentation is what counts

STEINECKER Poseidon provides the brewer with a compact, retrofittable unit for an efficient and high-grade fermentation process: steady, fast and reproducible with gentle yeast cropping and fast cooling.

Sofie Bossaert, KULeuven

The production of innovative specialty beers through maturation on wood

Wood type, wood history, barrel dimensions and maturation conditions play an important role in barrel aging and affect the flavour profile and the microbial community composition.

David De Schutter, AB InBev

Simmer and Strip : the future of boiling is no boiling

The boiling process has been the most energy intensive step in the brewing process for centuries. The future of beer is a more sustainable way of brewing. Simmer and strip is a patented innovation to avoid 80% of the heat usage during boiling, while improving the freshness of the beer.

Ann Van Holle, Proefbrouwerij

De impact van terroir op de brouwwaarde van hop

Terroir heeft een onmiskenbare invloed op de brouwwaarde van hop. Diverse hopvariëteiten werden gedurende 3 oogstjaren in verschillende teeltregio's opgevolgd. Via single hop bieren werd

bovendien nagegaan hoe terroir de finale bierkwaliteit kan beïnvloeden.

Thomas Becker, TUM

Nihil novi sub sole : almost forgotten concepts from the past revived in present-day beer making

Selected examples elucidate the importance of concepts formulated decades ago but forgotten in the aftermath, which are nowadays common but essential elements of modern beer making. They comprise static malting systems, procedures and constructions concerning wort preparation and fermentation designs.

Sofie Saerens, Chr Hansen A/S

Pichia kluyveri yeast for production of low-alcohol and alcohol-free beer

Pichia kluyveri is a highly aromatic yeast species. Industrial fermentation with a selected strain of this species allows production of beer with high concentrations of desirable ester compounds and limited ethanol content

*Charles Leclef, Brouwerij en
Stokerij Het Anker*

Hoe een bier een whisky wordt

In 2010 werd de eerste whisky stokerij met pot stills opgestart in België waar Gouden Carolus Tripel volgens de regels van de kunst wordt afgestookt en gerijpt tot Gouden Carolus Single Malt.

*Jessika De Clippeleer, Universiteit
Gent en Hogeschool Gent*

How research on alternative grains can boost the brewing industry

How to get research into practice? First get practice into research! The laboratory for Brewing Science and Technology of UGent and HOGent is taking on the challenge of brewing with different unmalted alternative grains in relatively high concentrations.

2017

Marc Strubbe

Verwelkoming

Sam Crauwels, KULeuven

Wild and Spontaneous : Main characteristics of Brettanomyces bruxellensis yeasts

Brettanomyces bruxellensis plays an intriguing role in fermented beverages: crucial in (some) beer, unwanted in (most) wine. Recent research showed

that the phenotypic behaviour of the yeast is strongly dependent on the strain and fermentation medium.

*Wolfgang Kalthoff, Steinfurth
Mess-Systeme*

Degassing of beer before measurement

The presentation will introduce the brand new, innovative lab scale de-carbonation system of Steinfurth (LDC). The automatic and high efficient LDC concept is designed to de-carbonate beverages without loss of volatile components like alcohol or aroma

Martin Jörg, Centec

Improved dealcoholization process of beer and its market potential

The thermal Centec DeAlcoTec beer dealcoholization process will be explained and compared to other technologies, followed by a short overview about the history, development, actual situation and a forecast of the AFB market.

Johannes Plankl, Kronos

Dynafill – Filling and capping with one and the same unit

As fast as no other system. Filling and capping is done in one sole functional unit : and that within less than five seconds. With good reason, one can claim that the concept of Dynafill revolutionises beer filling.

*Tobias Becher, ZIEMANN
HOLVRIEKA*

**The transformation of old tradition : a novel
brewhouse concept**

The novel brewing process divides the brewhouse tasks into subprocesses, which are treated individually and, by combining partial flows, finally completed in an optimal way. Hence, shorter process times and higher yields can be achieved.

*Christina Schönberger, Joh. Barth
& Sohn*

Dry hopping in a nutshell

Dry hopping is a rediscovered art in brewing technologies. What are the possibilities? What mean the different parameters for the resulting hop aroma and flavour in the beer?

Frank-Jürgen Methner, TU Berlin

**The influence of dark and roasted malt on
the flavor stability of beer**

Besides oxygen, iron and temperature also reductones have a major influence on flavor stability of beer. Especially dark and roasted malt varieties contain more free iron as well as more reductones. Both factors will be discussed in the presentation.

*Anneleen Decloedt, Hogeschool
Gent en Universiteit Gent*

**Industriële productie van glutenrijke
moutbieren: een koud kunstje?**

Glutenrij zit in de lift en dat geldt ook voor glutenrijke bieren. Afgelopen jaar werden reeds zesmaal zoveel nieuwe glutenrijke bieren gelanceerd als in 2010. Maar hoe kunnen glutenrijke moutbieren gebrouwen worden en wanneer is glutenrij nu echt glutenrij?

2016

Marc Strubbe

Verwelkoming

Jeroen Vandenbussche, Meura

Toepassing van de Meura2001 maische filtratietechnologie voor speciaalbier productie

De Meura2001 werd 25 jaar geleden geïntroduceerd en heeft duidelijke voordelen voor speciaal bier productie. Er zijn 4 Meura2001-modellen; de Micro (tot 500 kg storting), Craft Junior (tot 2 t), Junior (tot 4 t) en Senior (vanaf 3 t).

Matthias Baldus, TUBerlin

Effect of cysteine and transition metals on the oxidation of dimethyl sulfide

The actual formation of DMSO in malt is not yet understood. In this study the effect of the thiol L-cysteine (Cys) in combination with molecular oxygen, transition metal ions and EDTA was tested on its role in DMS oxidation.

Kevin Verstrepen, KUL

"The beer yeasts of tomorrow"

High-throughput genomics, robotics and nanotechnology allow characterisation of all existing beer yeasts, as well as breeding of novel superior variants that combine desirable properties from existing strains.

*Mathias Hutzler, Technische
Universität München*

Advanced yeast hunting

The development of diverse beer styles demands new *Saccharomyces* and Non-*Saccharomyces* strains that contribute significantly to individual beer flavor. This presentation discusses advanced methods and results for yeast discovery in environmental hot spots and old brewing cellars.

Joerg Schwerdt, Air Liquide

Advanced oxidation process for iron and manganese removal in water

Good water quality, as main flavor carrier, is essential in the brewing process. Besides hardness, manganese residuals influence the quality. A safe and extensive water pretreatment can be performed by technical oxygen application.

*Geert Haesaert, Universiteit Gent
en Hogeschool Gent*

Veredeling en teelttechniek van brouwersgerst

Hoe worden gerstrassen vandaag de dag gemaakt, wat is het verschil tussen gangbare en biologische teelt van brouwersgerst en wat doen we met de schimmelziekten?

Anneleen Decloedt, Hogeschool
Gent en Universiteit Gent

**Gerstschimmels en hun mycotoxinen in de
bierproductie**

Gerstschimmels en hun mycotoxinen kunnen wijzigingen ondergaan tijdens het mouten en het brouwen. Wat betekent dit voor het finale bier?

2015

Jörg Zacharias, Kronos

**“Viscose fibres as alternative filter aid :
chances and limits”**

Precoat filtration technology is the most efficient and widespread way. New alternative strategies are driven by quality, flexibility and sustainability aspects. Possibilities of an alternative filter aid on the basis of viscose fibres are presented.

Steven Vangoïdshoven, Cargill

**Evolutie van brouwgerst variëteiten in
Europa**

De ontwikkeling en introductie van nieuwe brouwgerst variëteiten is cruciaal om brouwgerst economisch interessant te houden voor de landbouwer. Als mouterij en brouwerij moeten we

hieraan actief meewerken om een goede balans tussen economie en kwaliteit te waarborgen.

Alicia Munoz, Botanix

Diversity and complexity of hops

Having an acute knowledge of the usage, effects, and impact of hops helps the brewer optimize process efficiencies and develop distinctive high-quality beers.

*Peter Bouckaert, New Belgian
Brewing Company*

Hout als een ingrediënt

Hout is nooit weggeweest in niche producten. Verzuring, extractie, gerookt, smaak van vorige producten gerijpt op vaten vinden hun weg in producten met een hoge meerwaarde.

Chris Rice, Campden BRI Group.

Controlling haze formation in novel alcoholic beverages

One of the biggest challenges in creating novel alcoholic beverages is colloidal stability. How can we design novel bright beers and ciders that minimise the presence and emergence of particles and haze?

Anneleen Decloedt, Hogeschool
Gent en Universiteit Gent

Glutenvrije moutbieren

Gluten en toxische glutenpeptiden, de stand van zaken in Belgische bieren gebrouwen met gerstemout. Hoe kunnen glutenvrije moutbieren gebrouwen worden?

2014

Erik Wesselink, ProduSafe

Reiniging en inspecties van silo's en tanks

Jaarlijks gaan er miljoenen verloren aan producten die niet voldoen aan de kwaliteitseisen. En wat dacht u van producten die onterecht op de markt komen. De gevolgen hiervan kunnen enorm zijn. Preventieve inspectie en reiniging van productie-installaties voorkomt deze problemen

*Ludwig Scheller, GEA Brewery
Systems*

**HOPSTAR[®] ISO - A new GEA technology
to improve hop utilization in the brewhouse**

Presentation of an innovative method for the efficient use of hop alpha acids. A skid was engineered allowing the defined isomerization of alpha acids at higher temperatures in parallel to wort production.

The controlled process and the achieved higher isomerization rates will allow a significant reduction of the amount of hop dosed, reducing the annual hop bill with possible savings up to 30 %.

*Ann Van Holle, de "proef"
brouwerij*

**Batch-gebonden variaties in de
brouwwaarde van hop: praktijkstudie**

Bij de aankoop van hop worden meestal enkel de variëteit en het gehalte aan alfavuren meegedeeld. Aanvullende vermeldingen van HSI, hopoliegehalte en groeilocatie moeten de brouwer beter informeren over de kwaliteit van de aangekochte hop-batch.

Frank-Jürgen Methner, Technische Universität Berlin

Influence of filtration on haze stability

Haze and flavour stability are closely connected to each other. Beer is rapidly oxidising, when the endogenous anti-oxidative potential is consumed. It is shown how filtration is influencing oxidation and haze formation.

Roland Pahl, VLB Berlin e.V.

One way kegs : Overview and technical

The international beer market has discovered one way kegs to be a solution for specific logistical challenges. Standard kegs do have certain disadvantages that can be covered by one-way kegs. The one way kegs on the other hand need to fulfill the same quality requirements. Research results will be shown.

Anita Van Landschoot, Universiteit Gent en Hogeschool Gent

Implementatie van MALDI-TOF MS in de brouwerij industrie

MALDI-TOF MS is een geschikte techniek voor snelle identificatie van bierbedervers (doctoraat Anneleen Wieme). De mogelijkheden ervan gaan

verder tot identificatie en differentiatie van brouwerij
micro-organismen van en tijdens de bierproductie.

2013

Wouter De Muynck, Cofely Axima

**Een freonloze toekomst: wanbeleid of
opportuniteit? Voor- en nadelen voor de
brouwer**

Tal van koudemiddelen steken sinds de 19e eeuw
de kop op, om daarna weer even vlug te verdwijnen.
De wereld dwingt ons vandaag om anders te gaan
denken en handelen. Wanbeleid of net
opportuniteit?

*Wouter Van Namen, ACM
Vermeulen*

**Geen waterverbruik meer voor de
vacuÿmpompen van vullers**

Een nieuwe droge technologie van vacuÿmpompen
die voor vullers ingezet wordt. Een 'plug en play'
oplossing die tevens het elektrisch vermogen met
de helft reduceert.

*Benny Van Heule, SPX Flow
Technology*

APV Cavitator Technology

The APV Cavitator is a new breakthrough technology for very efficient microscopic mixing and scale-free heating based on controlled hydrodynamic cavitation. The Cavitator has a number of applications that benefit beer and beverage producers.

Bert De Wit, iQ Process

Gistmanagement in een brouwerij met hogegistingsbieren

Het oogsten en conditioneren van hoge gist in de brouwerij, kan op verschillende manieren gebeuren. Verscheidene aspecten inzake technologiekeuze, systeem-engineering en kwaliteitsbewaking worden toegelicht aan de hand van concrete realisaties en ervaringen.

*Thomas Becker, Technische
Universität München*

Hop Technology for future demands

The presentation deals with several current topics like traditional and modern hopping, antimicrobial activity of hop ingredients, hops as flavour

component in beer as well as specific analyses for hops e.g. toxic residues and nitrate.

Martijn van Iersel, Holland Malt

Fusarium and its role in the conversion of barley to malt

Each year the barley crop is under pressure of a large variation of different plant pathogens. What's the effect of Fusarium infection on final malt quality?

Anita Van Landschoot, Universiteit Gent en Hogeschool Gent

Ionen en bier

Om gunstig te zijn voor het brouwproces en/of het latere bier moeten de meeste ionen in een bepaalde concentratie-range aanwezig zijn. De concentratie van silicium in bier is echter best zo hoog mogelijk.

2012

Willy Verstraete, Universiteit Gent

Water, ook voor later...

De laatste jaren zijn de systemen voor de afvalwaterzuivering sterk gewijzigd omdat de industrie er meer en meer naar streeft om water te hergebruiken om zo het waterverbruik te beperken.

Andres Furukawa, PDX plc

PDXTM Mashing system and cereal cooking

A compelling alternative technology to the traditional mashing and cereal cooking systems will be presented in this talk. The system allows reduction in capital expenditures to brewhouse manufacturers and provides significant brewing benefits to brewers.

Chris Boulton, University of Nottingham

Getting the best out of a CCT

The use of large capacity cylindroconical vessels, where filling times may be prolonged and several individual batches of wort are required, has an impact on fermentation performance and beer quality.

Thomas Becker, Technische Universität München

Hops: Present Research and Future Perspectives

The presentation deals with several current topics like traditional and modern hopping, antimicrobial activity of hop ingredients, hops as flavour

component in beer as well as specific analyses for hops e.g. toxic residues and nitrate.

Wouter Burggraaf en Frank Moerman, EHEDG

Productie van culinaire stoom voor direct contact processen in de brouwerij

Stoom voor direct contact met product of de binnenkant van procesapparatuur moet van culinaire kwaliteit zijn, d.w.z. droog, verzadigd en vooral vrij van contaminanten. De wijze waarop die culinaire stoom wordt geproduceerd, is het voorwerp van deze lezing.

Anita Van Landschoot, Hogeschool Gent

Microbiologie in de brouwerij, voorstelling onderzoek

Anneleen Wieme, Hogeschool Gent

MALDI-TOF MS voor snelle identificatie van bierbedervers

*Christian Konrad, E. Begerow
GmbH & Co*

New innovation in DE free filtration :
"Greenomic"

In the last years the key-words sustainability and resource-savings are more and more important targets for a modern brewery process. With the introduction of the mineral-free filter medium "BECOPAD" company BEGEROW is now in a position to offer a solution for a filtration without any kind of Kieselgur or other filter-powder.

Patrick Boivin, IFBM-Qualtech

**Fungi on malting barley: impact on beer
chain**

Malting barley is naturally contaminated by field fungi, particularly Fusarium and Microdochium. This natural contamination that will depend on weather conditions during the growing of barley will have an impact on malt and beer quality and safety: mycotoxins, gushing, early brewer yeast flocculation.

*Christina Schönberger, Barth
Innovations : A member of Barth-
Haas Group*

Hop Aroma Research

In contrast to other foods the hop aroma in beer is not the result of a handful of character impact compound but a complex interaction of numerous identified and maybe also unidentified compounds. The talk will cover the newest results in hop aroma research and the uniqueness of hop varieties in terms of hop aroma.

*Martin Wentink, Heuft
Systemtechnik GmbH*

Product integrity in the bottling hall

Make or brake your brand name with product integrity in the bottling hall. The concept of reacting, inspecting and preventing foreign objects in filled bottles presented by Heuft Systemtechnik.

*Thomas Becker, Technische
Universität München*

Trübungen und Trübungsidentifizierung im Bier : Ein àeberblick

Entstehung von Trübungen, Identifizierung von verschiedenen Trübungsarten, Probleme die in der Brauereipraxis durch Trübungen entstehen können.

*Klaus Niemsch, Stabifix Brauerei-
Technik KG*

Troubleshooting beer haze

Overview of what to look out for and what actions can be taken to prevent beer haze.

*Anita Van Landschoot, Hogeschool
Gent en Universiteit Gent*

Modern fermenteren met traditionele gist

Brouwerijgist moet meer en meer onder verhoogde stressomstandigheden kunnen fermenteren. Hoe kan worden nagegaan of de gist geschikt is voor deze fermentaties?

2010

Jürgen Ziehl, Pall Corporation

Next generation depth filter modules - For improved process economics and environmental protection

Pall introduced SUPRApak™ filter modules using a revolutionary 'edge flow' technology for the filtration of beer downstream a DE filter. Improves CAPEX as well as OPEX. Food Contact Compliant with the new European Regulations.

Jürgen Ziehl, Pall Corporation

Davy Van Paemel, Spirax-Sarco nv

Energiebesparingen in een stoominstallatie

Hoe kan je uw energiekosten met 10 tot 15% verlagen via allerlei energiebesparende maatregelen (erkend door de Vlaamse overheid), waarbij je de impact op ons leefmilieu helpt verminderen. Dit wordt gepresenteerd aan de hand van een aantal casestudies.

Martine De Vos, Universiteit Gent

Gluten en Coeliakie

Oorzaak, symptomen, diagnose en behandeling van coeliakie: Stand van zaken

*Anita Van Landschoot, Hogeschool
Gent*

Glutenvrij bier

Een 20-tal brouwers hebben een glutenvrij bier op de markt. Bevatten de Belgische bieren gebrouwen met gerstemout veel meer gluten? Is het mogelijk om glutenrijke bieren te brouwen met gerstemout?

Marcus Hertel, TU Munich

Low temperature wort flavour evaporation: a new dimension in evaporation efficiencies

It is shown that the vapour-liquid-separation-factor of unwanted wort flavours is strongly enhanced with decreasing temperature. Thus, an evaporation after

wort-cooling brings enormous advantages, such as higher wort qualities or savings in energy and raw-materials.

Marco van de Ven, Haffmans BV

â€˜Do more with Less'

Hoofdpunten zijn:

- Het verbeteren van de CO2 kwaliteit en reinheid d.m.v. strippen technologie, dieper koelen, gebruik van CO2 als koude middel
- Het reduceren van energie consumptie door het condenseren en verdampen van CO2 te combineren.

Heinz Dauth, TU Munich

A flush a dayâ€¸ as an improvement for tap hygiene and draught beer quality!

Without any doubt, hygiene is one crucial parameter for sales success in the draft beer scene. But the obvious question is: how much care is actually needed and furthermore which kind of care is leading to a sufficient level of quality?

2009

*Olau Nielsen, Alfa Laval
Copenhagen A/S*

**The yeast propagation process for
refermentation**

The status of propagation in breweries is outlined with regard to sanitation, aeration and stress. The possibility of using freshly propagated yeast with maximum viability for refermentation is discussed including the aspects of fed-batch propagation.

*Rudolf Michel, GEA Brewery
Systems GmbH*

**Sustainability : a major aspect in brewery
design**

Starting from the current 'state-of-the-art' of the brewing process and considering energy savings and energy recovery the paper presents an outlook to the next level for a 1 million hectoliter Greenfield brewery.

*Werner Back, TU Munich-
Weihenstephan*

Gushing : ein multikausales Problem!

Gushing führt zu Reklamationen und zu Imageverlusten der Brauereien. Berechtigterweise wird die Frage an die Wissenschaft gestellt: Wann werden die Ursachen für Gushing endlich vollständig

erforscht sein?

Jeroen Vandenbussche, Meura s.a.

Opwarming van beslag door stoomdiffusie

De huidige beslagketels zijn voorzien van een dubbele stoomwand met aangepast roerwerk. Een nieuwe technologie van directie stoomdiffusie werd door Meura s.a. ontwikkeld en op industriële schaal toegepast (AflosJet systeem).

Jens Blach Andersen, ISO-MIX A/S

Mixing in beer fermenters

Applying forced mixing in fermenters, by using the Rotary Jet Head, reduces processing time by up to 30% and just as important they, are uniformly low. As a result fermentation capacity is maximised and reduction in capital expenses as well as operational cost are achieved.

Anita Van Landschoot, Hogeschool
Gent

**Mededelingen van het onderzoek aan de
hogeschool: Viabiliteit en vitaliteit van gist**

Voor goede fermentatie is gist met hoge viabiliteit en vitaliteit nodig. Wat is het verschil tussen beide en hoe kan de viabiliteit en vitaliteit van gist bepaald worden?

2008

Hans-Jörg Menger, Ziemann
Ludwigsburg GmbH

**The Ziemann-IMECA® System (ZIS), a new
cleaning and disinfection technology**

In view of the environmental protection, cost reduction and product safety, particularly during disinfection of cellar plants, a reduction of the required quantity of water and cleaning / disinfection solution is absolutely necessary.

Wim Soetaert, Universiteit Gent

**Voedsel en biobrandstoffen: Tegenstelling
of twee kanten van dezelfde medaille?**

De stijging van de voedselprijzen wordt soms éézijdig toegeschreven aan de verhoogde productie van biobrandstoffen. De realiteit is veel complexer.

Werner Back, TU Munich-
Weihenstephan

Hefevitalität und ihre Einflüsse auf Gärung und Bierqualität

Hefevitalität ist einer der wichtigsten Parameter, um eine gleichbleibende Bierqualität zu erreichen, unangenehme Geschmacksfehler zu vermeiden und die Prozeßzeit zu minimieren. Daß kann man erzielen durch Berücksichtigung der wichtigsten Faktoren und Einrichtungen hervorragende Hefevitalitätsergebnisse.

Klaus Hartmann, TU Munich-
Weihenstephan

Is the use of technical enzymes necessary or are still enough natural enzymes available in malt?

The right combination of the malt quality and the mashing conditions allows to force or to stop single enzymic activity (the use of unmalted cereals is possible) to reach nearly every wort quality without technical enzymes.

Christian Konrad, E. Begerow
GmbH & Co.

Praxisoptimierte Tiefenfiltration

Durch Änderungen in der Rohstoffqualität und durch forcierte Produktionsbedingungen kann es zu ansteigenden 90° Trübungen im filtrierten Bier

kommen. Mit einer optimierten Tiefenfiltration ist es möglich diesen Trübungen entgegenzuwirken.

*Anita Van Landschoot, Hogeschool
Gent, lid van de Associatie van de
Universiteit van Gent*

Sachariden en zoet in bier

De sachariden in bier omvatten het restextract en eventueel toegevoegde suikers. Voor het zoet maken van bier zijn heel wat producten op de markt. Al deze producten hebben voor- en nadelen.

2007

Thomas Wershofen, Ecolab

Desinfectie in de brouwerij

De desinfectie is een cruciale stap in het hygiëneproces. In de brouwerij zijn hier specifieke producten voor nodig die moeten voldoen aan de lokale Belgische wetgeving en aan de toekomstige Europese Biocide Directive.

Jan De bruyn, Mouterij Albert

**"JOSUA" systeem, een
auditsysteem ontwikkeld door een groep
Europese mouters**

In het kader van traceerbaarheid, kwaliteit en voedselveiligheid van brouwergerst heeft een groep Europese mouters een gezamenlijk auditsysteem ontwikkeld. De presentatie belicht de aanpak, de werking en de resultaten van het systeem.

*Henk Schonewille, Norit
Membrane Technology*

**Waterhergebruik in de mouterij en
brouwerij industrie**

Membraantechnologie voor de productie van drink- en proceswater in de toepassingen: behandeling van grondwater, oppervlaktewater en voor de behandeling van afvalwater voor lozing en/of hergebruik. De techniek wordt toegepast in Brouwerij Martens en Holland Malt.

*Hans Denninger, Westfalia
Separator*

**New developments in centrifuge design in
combination with membrane filtration**

The brewery industry is interested since many years in an alternative for beer filtration with DE/ Kieselguhr. Westfalia Separator has focused on the

special design of separators for pre clarification prior to membrane filtration.

*Anita Van Landschoot, Hogeschool
Gent*

**Mededelingen van het onderzoek aan de hogeschool
Isothermisch en verkort brouwen: industrieel realistisch?**

Het temperatuursprogramma van de infusie- en decoctiemethode is tijdsrovend en vraagt veel energie. De resultaten van casestudies geven aan dat met de verbeterde moutkwaliteit het isothermisch en verkort brouwen een economisch interessant alternatief is.

2006

Jacques Fourneaux

La brasserie d'hier à demain

Comment améliorer les produits depuis la salle de brassage jusqu'aux soutirages avec l'aide de matériel plus moderne ou la modification du matériel existant.

*Bert De Wit, Alfa Laval Corporate
AB*

**Spinning Cone Column - innovatieve
technologie voor de productie van
alcoholvrij bier**

De Spinning Cone Column is een roterende destillatiekolom met zeer hoge efficiëntie. De resultaten van de eerste industriële installaties hebben de uitzonderlijke kwaliteit van de alcoholvrije bieren bevestigd.

*Graham G Stewart, The
International Centre for Brewing
and Distilling, Heriot-Watt
University, UK*

**Does the use of high gravity brewing inflict
unusual and cruel punishment of yeast?**

During the past 25 years, process optimization and increased efficiencies have been priorities for many brewing companies worldwide. Process intensification has become part of this endeavour and has also focused on high gravity brewing.

*Karel Krofta, Hop Research
Institute Zatec, CZ*

Bioactive compounds in hops and beers

Following topics will be discussed - alpha acids, hop oils, contents of prenylated flavonoids in hops and beers, their transformation in the brewing process, stability of prenylflavonoids in beers, alternative utilisation of hops.

Jaak Ryckeboer, Ecodis® NV

De ecodis®: Veilig water in de brouwerij

In deze presentatie wordt een overzicht gegeven van de diverse mogelijke toepassingen van de ecodis® (anodische oxidatie) in de brouwerijsector. De techniek is met succes inzetbaar om zowel water te desinfecteren als biofilmvorming tegen te gaan.

*Anita Van Landschoot, Hogeschool
Gent*

Sachariden in de brouwerij: analysemethoden en hun toepassingsmogelijkheden

Het extract geldt als dé maat voor het gehalte aan sachariden in brouwerijstalen. Door allerlei nieuwe ontwikkelingen is er nood aan bijkomende informatie over de sacharidesamenstelling.

2005

*Dominique Taeymans, Belgische
Brouwers*

Toekomst van de Belgische bierspecialiteiten

Sommige bierspecialiteiten genieten al van een erkenning op Europees niveau; andere komen hiervoor ook in aanmerking. De vrij ingewikkelde

Europese erkenningsprocedure zal worden uiteengezet en de gevolgen van een Europese erkenning zullen worden toegelicht

Hartmut Evers, KHS AG

The filtration of beer - costs and field report about a novel filter system for kieselguhr-free beer filtration

The novel concept of the filter KOMETronic describes a filtration system with a specific capacity of 16 hl/m².h and a 50% reduction of costs compared to an average sheet filter.

Erik Smet, Trevi N.V.

Legionellapreventie en desinfectie

Eenzijds worden de structurele en voorkomingsmaatregelen die de kans op groei en verspreiding van Legionella kunnen beperken, besproken. Daarnaast wordt een overzicht gegeven van de mogelijke desinfectietechnieken.

Katherine Smart, Oxford Brookes University

Stress and Brewing Yeast Functional Responses

Brewing yeast exhibits stress responses during brewery propagation and fermentation. This comes along with specific gene expressions. Results are

discussed in relation to the impact on the brewing process.

*Steven van den Berg, Hogeschool
Gent*

Klaring en stabilisatie in KMO brouwerijen.

De prestatie van een nieuwe klarings- of stabilisatietechniek moet, met name voor KMO brouwerijen met hun verscheidenheid aan producten, tevens worden beoordeeld aan de hand van bieren die reeds werden geaccepteerd door de consument.

*Anita Van Landschoot, Hogeschool
Gent*

Zuurstof en lagering vooraf bij nagisting

Wat is de invloed van de zuurstofconcentratie bij afvullen op de nagisting en op de nagegiste bieren?
Kan de lagering na de primaire fermentatie ingekort of weggelaten worden voor bieren met nagisting op de fles?

2004

Sofie Depraetere, CMBS-KULeuven

De invloed van preoxygenatie op de
fermentatie-capaciteit van gist

*Matthias Weinzierl, A. Steinecker
Maschinenfabrik*

Wort boiling with Stromboli

Frédéric Jay, Cristopia

Sub zero thermal energy storage systems
for industrial refrigeration applications

*Fred Vanraesbeek & André
Feyaerts, Ensysta*

Opbouw van een koelinstallatie voor
buffering van koude-energie

*Steven van de berg, Hogeschool
Gent*

Klaring van speciaalbier

*Anita van landschoot, Hogeschool
Gent*

Extract voor nagisting

2003

E. Borremans, Alfa Laval Benelux

Membraanfiltratie in het brouwproces

R. Braekeleirs, Meura

Brouwerijfilosofie in de wereld

S. De Ruyver, Spirax-Sarco

Stoom: efficiënte en milieuvriendelijke
stoomdistributie dankzij druk-
vacuümsystemen

A. Van Landschoot

Gist voor nagisting

S. van den Berg

Filtratie van speciaalbier met membranen

*G. Baetslé, Emeritus Hogeschool
Gent*

Terugblik op 40 jaar Studiedag Mouterij en
Brouwerij

2002

B. Vanderhaegen, CMBS-KUL

Flavourevolutie in speciale bieren

*P. Bouckaert, New Belgium
Brewing Co. Inc.*

Potentieel voor Belgisch bier in de USA?

J. Brandstetter, Steinecker (D)

New filtration system Pegasus

P. Adam, Interbrew

Filtration without kieselguhr

*C. Detremmerie, Brains in Motion
en E. Vierlinck, ProcAT*

Traceerbaarheid in de voedingsindustrie:
wat wil de overheid, wat wenst de sector,
wat biedt de industrie en ... wat levert het u
op?

A. Van Landschoot

Gebruik van gedroogde brouwerijgist

2001

A. Modrok, Sartorius Instruments

Membrane filtration technology for draft
beer

*A. Van Landschoot, Hogeschool
Gent*

De impedantietechniek voor kwaliteits- en
hygiënecontrole in de brouwerij

S. Coghe, CMBS-KUL

Karakterisering van speciale mouten

*M. Wille, F. Petersen, A. Dufait,
Cargill*

Invloed van suikersamenstelling en van
enige glucosestropen op de fermentatie van
wort

R. Willaert, Hogeschool Gent

Nieuwe trends in de brouwerij

2000

*K. Despierre, Vlaamse
Milieumaatschappij*

Beleidsvisie Vlaamse Milieumaatschappij
inzake lozing van bedrijfsafvalwater

K. Verstrepen, CMBS-KUL

Genetische manipulatie van brouwersgist:
zin en onzin

*G. Baron, VUB en D. Seldeslachts,
Interbrew*

Energiebesparing in de wortkoking

R. Manthey, Kronos

New developments in beer packaging

K. Messens

Detectie en identificatie van genetisch
gemodificeerde organismen doorheen de
voedselketen

A. Van Landschoot

Gedroogde gist voor hergisting op fles

R. Willaert

Suikerconsumptiekinetiek van brouwersgist
tijdens de hoofdgisting

1999

E. Lalor, Quest Int. Ireland

Applications of enzymes in the brewing
process with particular emphasis on
glucanase

*S. Ben Tahar, Maïs Céréales
Technologie (Groupe Limagrain)*

De problemen in de brouwerij door inname
van genetisch gemanipuleerde maïs

R. Braekeleirs, Meura

Fijnmaling onder water

*P. Boivin, Institut Francais des
Boissons de la Brasserie Malterie*

Le rôle du malteur dans la qualité
organoleptique de la bière

R. Willaert

Verbetering van het maltose- en
maltotrioseverbruik gedurende fermentaties
met geïmmobiliseerde gisten

A. Van Landschoot

De impedantietechniek voor detectie van
bacteriële bierbedervers

1998

*W.D. Herberg, GEA-Westfalia
Separator Belgium*

New generation of high-performance
clarifiers for the brewing industry

V. Scherpereel, DiverseyLever

De problematiek van het wassen van de flessenpool en de voortijdige slijtage ervan

Y. Gosselin, DCL Yeast Ltd

Levure sèche brassicole: un produit aux avantages multiples

G. Kübeck, Bitburg

Integrierter Umweltschutz in der Brauereiwirtschaft am Beispiel der Bitburger Brauerei

G.A. Crowe, Rentokil Initial UK Ltd

Major pests of the brewing industry : a review

A. Van Landschoot

Voorstelling van het HOBU-IWT project voor microbiële kwaliteitscontrole in de brouwerij

1997

M. Andries, Meura-Delta

Zeolieten als katalysator voor de directe en koude conversie van acetolactaat naar diacetyl

E. Verbeure, Cargill Malt (F)

Een overzicht van de Europese brouwgerst, oogstjaar '97 en een vooruitblik op de moutkwaliteit

T. Zangrando, University of Udine (Italy)

New improvements in the technologies of the beer fermentation, stabilisation and filtration process

Y. Gosselin, Lesaffre Développement et S. Fels, DCL Yeast Ltd

Levure sèche brassicole. Quels résultats? Quelles utilisations? Quels intérêts?

C. Vlerick, Hogeschool Gent

Afvalwaterbehandeling met de Bioroll in een brouwerij

A. Van Landschoot

Exogeen trehalose en biergist

1996

*L. Van De Winkel, Hogeschool
Gent CTL*

Geïmmobiliseerde brouwerijgist: van labo-
en pilotschaal tot industriële toepassingen

M. Andries, Meura-Delta

Eerste industriële resultaten van de Meura-
Delta geïmmobiliseerde gistfermentor voor
de productie van hogegistingsbieren

E. Borremans, Alfa Laval Schott

Secondary fermentation of beer with
immobilized yeasts

*A. Van Nistelrooij, GEA Process
Technology*

De nieuwste ontwikkelingen op het gebied
van "Ice-Beer"-technologie,

C. Vlerick

De Bioroll in de praktijk

1995

P. Bangert, Hilge

Anforderungen an Kreiselpumpen in der
Brauerei

*G. Huau, Ministerie van Leefmilieu :
Aminal*

Vlarem I : Vlarem II: implicaties voor
mouterij en brouwerij

J. Carteus, KUL

HACCP: het probleem of de oplossing?

*L. Van De Winkel, Hogeschool
Gent CTL*

Gereduceerde iso-hopextracten, toepassing
en perspectieven voor de brouwerij

1994

U. Schrader, Filtrix

Sterielfiltratie van bier

G. Roggeman, Belgische NV AEG

Automatisatie en C.I.P.-sturing in de
brouwerij

*G. Baetslé, Ind. Hogeschool van
het Rijk CTL*

Na 35 jaar onderwijs, onderzoek en
dienstbetoon voor de brouwerij

A. Van Landschoot

Microbiële kwaliteit van entgist

C. Vlerick

Kleinschalige afvalwaterzuivering met de
Bioroll

1993

*A. Forster, HVG Barth, Raiser und
Co. (D)*

Welche Wege geht die
Hopenverarbeitung?

F. Delvaux, KUL

Integrale kwaliteitszorg: methode of
mentaliteit?

S. Angelino, TNO-Voeding (NL)

De integrale kwaliteit van brouwgerst

A. Van Landschoot

Bruikbaarheid van ATP-metingen met
biocounter van Perstorp voor de microbiële
kwaliteitscontrole van bier

G. Baetslé

Pleidooi voor de tapkraan met ingebouwde
compensator

1992

*M. De Schepper, Ind. Hogeschool
van het Rijk CTL*

Een goed energiebeheer drukt de
elektriciteitsfactuur

P. Maselis, NV Maselis

De fabricatie en veredeling van
maïswerivaten als ongemout voor de
brouwerij

J. Hoed, Consultant

Evolution de la culture houblonnière en
Europe, les nouvelles variétés et les
différentes façons de conditionner cette
matière première

G. Baetslé

Resultaten van toegepast onderzoek voor
de brouwerij aan het CTL.

Onderzoek naar de moutgeschiktheid van
20 gerstsoorten van proefvelden

Onderzoek op de bruikbaarheid van een
digitale densiteitsmeter type DA-310 van
Kyoto Electronics

Het Haffmans-apparaat om titrimetrisch
CO₂ te bepalen in bier

CO₂-bepaling in bier met Abiss O₂/CO₂

*A. Van Landschoot, Ind.
Hogeschool van het Rijk CTL*

Vitaliteit van brouwerijgist

*A. Moonen, Speciale dienst
Accijnzen*

Wat met de bieraccijns na 1992?

1991

D. Bouckaert, NV Creman

Optimized production technology

*G. Baetslé, Ind. Hogeschool van
het Rijk CTL*

De problematiek rond de bieren met
nagisting in de fles

S. Riess, Tuchenhagen (D)

Een automatiseringstechniek bij het ingisten
van wort

H.E. Haffmans, Haffmans (NL)

Koolzuurbepaling en koolzuurverzadiging in
bier

1990

C. Simar, Diversey

Le nettoyage automatique ou C.I.P.

J. Milius, Henkel

Veiligheid, waarborg voor kwaliteit

E. Vierlinck, Henkel

Schuimreiniging als onderzoek van een
hygiënesysteem

D. Geerlings, Lever Otarès

Desinfectie in de brouwerij en
frisdrankindustrie

D. Compagnion, Sopura

Hygiène en bouteillerie - sources
potentielles d'infection

G. Daeyaert, Sopura

Hygiène in de bottelarij - uitwendige en
secundaire procedures

G. Baetslé

SO₂ en NO₃⁻, twee zinloze twistpunten
rond het bier in de actualiteit

G. Velghe

Snelle mineraalanalyse van brouwerijwater

1989

*D. Eyben, Artois-Piedboeuf-
Interbrew*

De wortfilter 2001, een nieuwe
brouwtechnologie

*H. Hug, Station d'Essais des
Brasseries Suisses*

Quelques aspects technologiques dans la
salle de soutirage

W. De Wit, Micro Matic

Bijhorigheden voor cilindro-conische tanks
van groot volume voor gisting en lagering
nader bekeken

J. Aerts en J. Latré

Verteerbaarheid en energiewaarde van
mouterij- en brouwerijbijprodukten als
grondstof voor melkveevoeders

J. De Langhe

Bepaling van beta-glucanen in gerst en bier

A. Van Landschoot

Beoordeling van het microbiologisch

onderzoek in het kader van KB 123

G. Baetslé

Onderzoek naar de moutgeschiktheid van

gerst

1988

M. Thiroit, Ateliers de Monsville

La récupération du dioxyde de carbone en

brasserie

R. Bracke, Dommelsche

Maatwerk in tapsystemen voor klein,

middelgroot en groot café

A. Moonen, Dienst der Accijnzen

Het accijnsstelsel van bier

J. De Langhe

Evaluatie van enkele methoden voor de

bepaling van schuimstabiliteit

A. Van Landschoot

De microbiologie van de bieren met
nagisting in de fles

G. Baetslé

De forceertest en de alcohol-koude test bij
de voorspelling van de colloïdale stabiliteit
van bier

1987

R. Putman, Brouwerij Maes

Enkele financiële aspecten van het
productieproces in de brouwerij

R. Bruloot, Artois-Piedboeuf

Over marketing in de brouwerij

*T. Ockhuizen, CIVO-TNO, Zeist
(NL)*

Hoe gezond is bier?

J. De Langhe

Mogelijkheden van in vitro culturen voor de
veredeling van hop

A. Van Landschoot

Differentiatie van brouwerijgist

G. Baetslé

De certificaten voor bierlevering in het
buitenland

1986

G. Verhellen

Energiebesparingen op koelinstallaties

G. Derdelinckx, UCL

Hergisting van bier op fles

E. Gillis, RUG

Biochemische technieken voor de
identificatie van granen en graanprodukten
gebruikt in mouterij en brouwerij

L. Maene

In vitro cultuur kan een oplossing bieden
voor de fytosanitaire problemen in de
hopteelt

A. Van Landschoot

Toepassingen van 'proteïne engineering'

voor de mouterij en brouwerij

G. Baetslé

Controle met eenvoudige middelen op

enkele belangrijke parameters

1985

Hinterwimmer en Humber, Kronos

Nouvelles perspectives de soutirage à l'abri

de l'air

R. Mussche, Omnichem

Fysico-chemische stabiliteit van bier door

nieuwe gallotanninen: Brewtan

E. Vandamme, RUG

Recente ontwikkelingen in de industriële

fermentaties

H. Picqueur

Een snelle meetmethode van metalen in bier
met inductief gekoppelde
plasma-spectrometrie

W. Neirinck

Stabiliteit en bepaling van aspartaam in bier
door middel van HPLC

G. Baetslé

De Wölmer (gewijzigd) methode voor de
alfazuurbepaling in hopextract kritisch
bekeken

1984

R. Van Craenenbroeck, CBM

Het schuimprobleem in de brouwerij

H. Van Den Bergh, SCK/CEN Mol

Rationeel energieverbruik in
stoominstallaties

P. Dirven, Energik

Energik: de Vlaamse vereniging voor
rationeel energieverbruik

C. Vlerick

Isolatie en differentiatie van *Zymomonas* en
Obesumbacterium proteus uit zetgist

G. Baetslé

Onderzoek op de moutgeschiktheid van
triticale

G. Baetslé

Brouwproeven met gerstgries als ongemout
in een 80/20-verhouding met mout

A. Gillis-Van Maele

De gistprotoplast als biotechnologisch
hulpmiddel

D. Daneels

Analyse van bier met behulp van "head-
space" gaschromatografie

1983

J.-J. De Blauwe, Kronenbourg (F)

De verzekering leverancier - kwaliteit

*A.E. Bauwens, Filtrox-Werk AG
(Zwitserland)*

Procestechnische toepassing van
bierstabilisatie bij middel van PVPP

*G. Baetslé, Ind. Hogeschool van
het Rijk CTL*

Uiteenzetting over de nieuwe
proefbrouwerij

*C. Vlerick, Ind. Hogeschool van het
rijk CTL*

De nieuwe fermentor en zijn mogelijkheden
voor de brouwerij,

1982

*K. Stippler, Steinecker
Maschinenfabrik (D)*

Nieuwste bevindingen bij wortkoking aan
hoge temperaturen

K. Reinhold, Ziemann (D)

Alternatieve kooksystemen in de brouwzaal

*U. Berthold, Huppmann
Maschinenfabrik*

Het Huppmann-procédé van koken onder
druk

H. Ladwig, Holstein-Kappert (D)

Doorloopkoking voor wort

1981

*H. Vermaerke, Nationale
Maatschappij der Waterleidingen*

Produktie van drink- en nijverheidswater uit
grond-, oppervlakte- en zeewater

G. Pochard, Henkel France

Réductions des coûts et nuisances en
industries des boissons - lavage des
bouteilles

L. Chapon, Université de Nancy (F)

Relation entre la désagrégation physique du
malt et la fabrication de la bière

1980

*J. Heyvaert, Mouterij De Wolf-
Cosyns*

Mout op maat

*G. Bracq, Installations frigorifiques
J. Knoops*

**Le refroidissement des tanks cylindro-
coniques de grande capacité**

R. Braekeleirs en Fobe, Alfa Laval

**Praktische raadgevingen, toepassingen en
werkwijzen bij gebruik van separatoren in
de brouwerij**

1979

F. Delvaux, Artois

Verouderingsverschijnselen van bier

*G. Baetslé, Ind. Hogeschool van
het Rijk CTL*

Voorontwerp van een oxydatiesloot als
biotrap voor het zuiveren van afvalwater van
een brouwerij uitvoerbaar met eigen
middelen

J.-J. De Blauwe, Kronenbourg (F)

La qualité de la bière issues de fabrication
rapide

1978

R. Vercauteren, RUG

Strategie van het leven

C. Blockmans, CERIA

Invloed van carbonylafgeleiden op de
ontaarding van het bierboeket

M. Verzele, RUG

Het hopprobleem vandaag

1977

R. De Coker, Soc. Rapidase

Enzymen in de brouwerij

W.J. Klopper, NIBEM (NL)

Wortsamenstelling

Y. de Hemptinne, UNESCO

Problèmes planétaires de suivre et de
développement du genre humain

1976

M. Melis, KUL

Bier: filosofie en strategie.

A. De Lepelere, CENATRA

Bloem naar maat, naar prijs, naar kwaliteit

M.F. Remy, Test Aankoop

Het standpunt van de verbruiker in de
sektor bier en limonade

1975

J. Dehondt, UCO Weverijen

Persoonlijkheidsfactoren bij de
ondernemingsleider en de groei van de
onderneming

J.P. Casier, KUL

Invloed van de niet-oplosbare pentosanen
van het endosperm van tarwe en gerst op
de deeg- en bakeigenschappen van zachte
tarwe en andere zetmeelstoffen als
maniok, sorghum, rijst e.a.m.

J. Cornelis, Artois

De tapinstallatie

1974

E. De Clerck, ISECIA

Le malt clé de la qualité de la bière.

D. Eyben, Artois

Evaluation et réduction de la pollution des
eaux en brasserie.

*G. Baetslé, Rijkshoger Instituut
voor Chemie en
Voedingsindustrien*

Toezicht op de hoofdgisting.

1973

C. Masschelein, CERIA

Origine, formation, élimination des
composés soufrés et leur influence sur la
qualité de l'arôme de la bière

M. Van Den Bossche, BECEWA

Van vuil naar zuiver water

1972

1971

*W. Kleber, Wissenschaftlich Station
für Brauerei München (D)*

Le maltage d'orges à forte teneur azotée et
le travail en brasserie des malts qui en
résulte

E. De Clerck, ISECIA Gand

Le maltage en cases de 300 tonnes par le
systeme "tous en cases"

H.A. Vermeire, NIBEM (NL)

Onderzoek naar de factoren die bierschuim
beïnvloeden

1970

A. Devreux, CERIA

La garde – justification, tendances,
perspectives d'avenir

A. Lauwers, RUG

Proteolytische enzymen

1969

J. Haboucha, CERIA

Considérations prospectives relatives aux
techniques de fermentation en brasserie

Springal, Artois

Technologie voor de moderne vloermouterij

R. Gay, Université de Nancy

Nouvelles perspectives dans l'analyse et le
contrôle des constituants participant au
goût et l'arôme de la bière

1968

*D. Eyben en L. Van Drogenbroeck,
Artois*

La dissolution d'oxygène dans la bière –
problèmes et solutions

R. Verbeeck, CBM

Plant hormonen in verband met de kieming

van de gerst

*G. Krausz, Versuch und Lehranstalt,
Berlin*

Hopfen und Hopfenpräparate

*R. Cavel, Ecole
Française de Meunerie*

Le pétrissage intensifié et ses conséquences

actuelles et futures

E.A. Stranger

Déplacement des protéines de la farine en

meunerie

1967

M. Verzele, RUG

Papierstripanalyse van hop, bier en

hopextracten

E. De Clerck, ISECIA Gand

Quelques aspects nouveaux des techniques

et du contrôle en malterie

*A. Stücheli, Ecole Suisse de
Meunerie*

Le nettoyage aujourd'hui

1966

A.H. Coock, Engeland

Le comportement de la levure en relation
avec le brassage et la qualité de la bière

*J. Dhondt, Brouwerij Meiresonne –
Artois*

L'organisation des transports

*G. Baetslé, Rijkshoger Instituut
voor Scheikunde en
Voedingsindustrieën*

Het eiwitbeeld van het mout in verband met
de kolloïdale stabiliteit van het bier

1965

A. Devreux, CERIA

Conclusions pratiques du congrès de l'EBC
à Stockholm

E. Chabot, Krüger

Mémorial F. Flachet

Bosch, RUG

Afvalwater van brouwerijen

*E.H. Clutterbuck, Scottich and New
Castle Brewery Edinburg (UK)*

Over de hogegistingsbrouwerijen in
Engeland

1964

Bergal, Secobra

L'importance de la pureté variétale de
l'orge

Roegiers, Elektrion

Enkele richtlijnen bij de keuze van
motoroliën

Engels, Tilkens

Extraits, arômes et jus de fruits
d'aujourd'hui

Muller, Ziemann France

Derniers perfectionnements dans le matériel
de brasserie automatisé

1963

*C. Van Gorp, Président du Comité
de Contact CBM – Agriculture
(Orge de brasserie)*

L'évolution de la culture et du marché des
orges de brasserie en Belgique

*M. Boes, Rijkshoger Instituut voor
Scheikunde en
Voedingsindustrie¨n*

Testen van fungicide verfsorten.

J. De Clerck, Président EBC – UCL

Procédés continus en brasserie et ce qu'on
peut en attendre

A. Lauwers, RUG

Fysico-chemische aspecten van
schuimstabiliteit

*W. Kleber, Wissenschaftlich Station
für Brauerei München (D)*

L'influence de l'air sur la qualité de la bière

C. Masschelein, CERIA

Qualité de la bière et transformations
biochimiques au cours de la fermentation

R. Dumon, General Motors

Enkele aspecten van het diepvriezen.

M. Beaucarne

Construire une nouvelle brasserie

*G. Baetslé, Rijkshoger Instituut
voor Scheikunde en
Voedingsindustrien*

Kritische punten in de analysemethodes.