

- P E R S B E R I C H T -

Wageningen, 15 juni 2006

WCFS reikt jaarlijkse patent en publicatieprijzen uit

Het Wageningen Centre for Food Sciences (WCFS) heeft op 15 juni 2006 de jaarlijkse onderscheidingen voor de beste patentaanvraag en de beste wetenschappelijk publicaties uitgereikt. De prijzen, bestaande uit een oorkonde en een cheque, worden jaarlijks uitgereikt aan veelbelovende wetenschappers die bij WCFS in dienst zijn.

De toekenning van de Patent & Publication Prizes beleefde dit jaar haar lustrum. Voor deze vijfde editie kwamen ruim 120 wetenschappers en andere genodigden naar de feestelijke prijsuitreiking in CineMec, Ede.

De onafhankelijke jury bestond uit een aantal gerenommeerde wetenschappers: Ir. Joop Roels (DSM, voorzitter), Prof. Petr Dejmek (Lund University), Dr. Onno Korver (voormalig hoofd Nutrition Research, Unilever) en Prof. Dr. Jan Wouters (emeritus professor, Wageningen Universiteit). Deze autoriteiten op het gebied van voedsel- en voedingsonderzoek beoordeelden de inzendingen op originaliteit van onderwerp en onderzoeksmethode, toepassing op de lange termijn en toegankelijkheid en helderheid van de tekst.

Prijzen

De patentprijs ging naar:

-Lichtendonk, W, Van Vliet, T, Visser JE, Hamer RJ.

Crispiness of snacks

Patent no: 05112974.0, filing date: December 23, 2005

De methode zorgt ervoor dat gefrituurde producten langer knapperig blijven en minder vet zijn. De jury vindt het patent een goed voorbeeld van een methode om de productie van industriële producten te verbeteren.

De publicatieprijzen gingen naar:

- Geelen A, Brouwer IA, Schouten EG, Maan AC, Katan MB, Zock PL.

Effects of n-3 fatty acids from fish on premature ventricular complexes and heart rate in humans *Am J Clin Nutr.* 2005 Feb;81(2):416-20

De jury vindt de publicatie een goed voorbeeld van een studie naar de werking van het menselijk lichaam. De resultaten kunnen mogelijk worden toegepast bij het verbeteren van voedingsmiddelen.

-Hotrum, NE, Cohen Stuart, MA, Van Vliet, T, Avino, ST, Van Aken, GA.

Elucidating the relationship between the spreading coefficient, surface-mediated partial coalescence and the whipping time of artificial cream

Colloids and Surfaces A: Physicochem. Eng. Aspects 260 (2005) 71-78

Een diepteonderzoek dat een radicaal nieuw inzicht oplevert. De toepassingsmogelijkheden

hebben een hoog potentieel.

-Hornstra, L.M.; De Vries, Y.P.; De Vos, W.M.; Abee, T.; Wells-Bennik, M.H.J.

GerR, a novel ger operon involved in L-alanine- and inosine-initiated germination of *Bacillus cereus* ATCC 14579

***Applied and Environmental Microbiology* 71, 774 – 781**

Het artikel is een excellent voorbeeld van een op het genoom gebaseerde aanpak om inzicht te krijgen in de kernfactoren die van invloed zijn op het microbiologisch metabolisme.

WCFS Colloquium

Voorafgaand aan de prijsuitreiking werd een colloquium gehouden met als thema 'Obesitas in een multidisciplinair perspectief'. Het colloquium gaf inzicht in de multidisciplinaire aanpak van WCFS als het gaat om obesitas en het metabool syndroom.

WCFS

WCFS is een publiek-private samenwerking tussen overheid, industrie en kennisinstellingen met als doel het versterken van de innovatieve slagkracht van de Nederlandse voedsel- en voedingssector. WCFS doet strategisch en pre-competitief onderzoek naar nieuwe, innovatieve en gezonde voedseltoepassingen.

- E I N D E P E R S B E R I C H T -

Noot voor de redactie: voor meer informatie kunt u contact opnemen met Denise van Heijningen, PR & Communicatiemanager, telefoonnummer 0317-486161/06-20541289, e-mail: vanheijningen@wcfs.nl. Op aanvraag is fotomateriaal van de prijsuitreiking beschikbaar.