



(Ont)Mengdag 2015

Van der Valk Hotel Dordrecht – Laan van Europa 1600 – 3317 DB Dordrecht

Dinsdag 19 mei 2015 - Zaal Eiland van Dordrecht 1 + 2

9:30 **Wim Oostra** – Senior technical manager bij Abbott Healthcare Products in Weesp
Ruime ervaring in werken met farmaceutische producten en poeder handling in het algemeen. Onder andere docent in de cursus Poeders & Granulaten.

“(Ont)mengen begrijpen – de eerste stap naar een oplossing”

10:20 **Daan Goris** – Team Manager Food Hosokawa Micron B.V. in Doetinchem; Hosokawa bekend als leverancier van apparatuur en oplossingen voor drogen, mengen, agglomereren en poeder processing in het algemeen, maar ook apparatuur voor op laboratorium.

“Hosokawa mengtechnologie – Hoe moeilijk kan het zijn”

10:50 **Bastiaan Soeteman** – Eigenaar en directeur van Lindor in Dordrecht. Lindor heeft zich helemaal toegespitst op mengen en de slogan van Lindor luidt “The gentle touch in mixing”, wat al aangeeft hoe Lindor mengen als een belangrijke maar ook een gevoelige discipline beschouwt.

“Mengen fit-for-purpose – Lindor mengers voor gevoelige producten”

11:20 **Koffie/thee pauze (20 min)**

11:40 **Gabrie Meesters** – Werkzaam als formulation expert bij DSM en parttime verbonden als assistent-professor aan de TU Delft. Tevens docent in de cursussen deeltjeskarakterisering, fluidisatie-technologie en Poeders en Granulaten. Gabriele staat voor de uitdaging om ons wegwijs te maken in het fenomeen segregatie ofwel ontmenging.

“Segregatie: Wat is het?”

12:10 **Marketta Uusi Penttila** – Aspen Oss

Marketta is werkzaam als senior scientist bij Aspen Oss en heeft ruime ervaring in formuleringen op het gebied van medicijnen. We kunnen ons goed voorstellen dat bij medicijnen het heel kritisch luistert om zeer geringe hoeveelheden van een werkzame stof homogeen verdeeld te krijgen in een grote batch opdat uiteindelijk alle tabletjes of capsules dezelfde kleine hoeveelheid werkzame stof bevatten.

Marketta gaat ons bijpraten hoe dit in de farmaceutische industrie gebeurt en welke uitdagingen je daarbij tegen komt.

“Mengen in de farmaceutische industrie – Belang en uitdagingen”

12:40 Lunch (60 min)

13:40 **Oriane Guérin** – Scientist bij Zetadec; Zetadec is een onderzoeks- en consultancy organisatie die zich heeft gespecialiseerd in ontwikkeling van nieuwe producten uitgaande van raw materials. Dit doen zij op het terrein van feed, food en biomassa. Oriane vertelt vandaag het een en ander over Zetadec’s ervaringen met het mengen van diervoeding.

“Goed mengen van diervoeding – Hoe doe je dat, hoe meet je dat?”

14:10 **Louk Peffer** – Mede-oprichter van Delft Solids Solutions en vele jaren ervaring op het laboratorium waarvan een groot deel als laboratorium manager op de Technische Universiteit Delft. Hierbij heeft vaste stof technologie altijd centraal gestaan. Binnen Delft Solids Solutions wordt veel onderzoek gedaan naar gedragingen van poeders en vaste stoffen in het algemeen, en ontmenging is er 1 van. Je kunt dit meten maar ook kwantificeren waardoor je materialen kunt vergelijken en bijvoorbeeld ook kunt ranken. Iets wat heel waardevol kan zijn in het ontwikkelings- en formuleringstraject van nieuwe producten of het verbeteren van bestaande producten.

“Identificering en kwantificering van vaste stof ontmenging”

14:40 Koffie/thee/frisdrank pauze (20 min)

15:00 **Jos van Hees** – Werkzaam bij Agrifirm Innovation Center als researcher. Actief in de formulering en ontwikkeling van diervoeders en heeft dus ook als uitdaging om na te denken over de homogeniteit en uniformiteit van bijv. legmeel, een product dat bestaat uit vele ingrediënten en van sterk uiteenlopende grootte. Al met al een hele uitdaging.

“Uitdagingen in de veevoederindustrie – Uniformiteit van legmeel”

15:30 **Guido Kraaijveld** – Actief bij Friesland Campina als senior proces technologist en actief in proces en project design. In die functie houdt hij zich regelmatig bezig met vraagstukken over ontwikkeling van nieuwe producten, verbeteren van bestaande producten en dan vooral ook de technologische kant van het verhaal tot en met opschaling aan toe. Een van de unit operations is uiteraard ook mengen en Guido gaat ons daarbij meer vertellen over het testen van mengers. Dat lijkt een hele ervaring te zijn!

“Het testen van mengers – Een hele ervaring”

16:00 Afronding en Netwerkborrel

17:00 Einde