

Groen licht voor CCC2: Verbreding en Versterking

Fons Voragen en Geert Jan Arends: 'CCC is nu het episch centrum van vernieuwend Koolhydraatonderzoek in Noord-Nederland. Fantastisch.'

Het belangrijkste nieuws van deze nieuwsbrief is het groene licht dat gegeven is voor CCC2 door de Programma Commissie *Koers-Noord*. CCC heeft hiermee zijn bestaansrecht bevestigd en zijn basis versterkt. Hopelijk ontvangen we spoedig de beschikkingen van EZ, EFRO en de de provincies zodat we begin 2011 met CCC2 van start kunnen gaan. Bij deze roepen we de workpackageleiders van de workpackages in CCC2 op om alvast van start te gaan met het aanstellen van mensen van de workpackages en met het uitwerken van de Workpackage Agreements.

Managementversterking



Fons Voragen

Ook voor het management van CCC heeft deze beslissing grote gevolgen. CCC gaat omgezet worden in een Stichting en het management zal worden versterkt. Verder zal CCC gaan verken- nen of onderzoek aan koolhydraten in aanmer- king kan komen voor doelsubsidies en interna- tionale subsidiebronnen en gaat CCC samen- werking zoeken met Top Instituten TIFN, DPI, TIPharma en Kluyver Center. Hiermee wil CCC zijn regionale, nationale en internationale positie versterken.

Nadruk op internationalisering

Met CCC2 bindt het koolhydratencentrum nieuwe partners in innovatie en versterkt zij het netwerk in koolhydratenonderzoek. De toe- kenning van CCC2 komt op de dag dat het Samenwerkingsver- band Noord-Nederland (SNN) een rapport presenteert ten aanzien van de ruimtelijk-economische ontwikkeling in de regio na 2013. In het rapport wordt geconcludeerd dat het huidige regionale beleid effectief is, maar aanvullende impulsen nodig heeft om de gewen- ste ruimtelijk-economische structuur verder te versterken.

Fons Voragen, directeur CCC en **Geert Jan Arends**, business ma- nager CCC, glimlachen van tevredenheid: 'Binnen die visie passen de activiteiten van het CCC naadloos. Het lijkt of alle puzzelstukjes samenvallen. De toekenning is dan ook niet alleen een hernieuwde erkenning voor het CCC als innovatief koolhydratencentrum in Noord-Nederland, maar geeft ook aan dat het CCC als instituut in- middels een belangrijke rol speelt bij de duurzame groei naar een (inter)-nationale kenniseconomie, en een structurele bijdrage levert aan nieuwe noordelijke werkgelegenheid.'

In CCC2 is er opvallende aandacht voor het (inter)-nationaal posi- tioneren van het koolhydratencentrum, onderge- bracht in een speciale Workpackage WP29. Een bewuste keuze, vertelt Geert Jan Arends. 'Nu de eerste inhoudelijke resultaten zichtbaar worden van bestaande ontwikkelingen, is het noodzaak door te groeien naar een belangrijke positie in het (inter)-nationale kennisveld. Met Noord-Nederland als episch centrum. Om dat te bereiken zijn gerichte acties nodig. Denk bijvoorbeeld aan het naar Nederland halen van een internationale conferentie van de



CCC onder dak bij Levenswetenschappen RUG



Eind oktober 2010 opent de nieuwe huisvesting van het opleidingsinstituut Levenswetenschappen van de RUG. In de vestiging op het Zernike-complex vindt ook het Carbohydrate Competence Center onderdak. Meer informatie in Accent 10.

European Polysaccharide Network Of Excellence (EPNOE). Maar je kunt ook denken aan acties dichterbij huis. Acties voor het regionale MKB, die als uitgangspunt hebben ondernemers volledig mee te laten participeren in de koolhydratenkennis en de toepasbaarheid daarvan. Activiteiten gericht op het MKB zullen bij voorkeur samen met andere organisaties uitgevoerd worden, zoals het Technologie Centrum Noord-Nederland, Food en Nutrition Delta, Food Future, en Food Circle.' (zie elders in dit nummer)

Binnen CCC2 zijn ook **nieuwe workpackages** geformuleerd. Fons: 'Dat loopt van onderzoek naar de kwaliteitseigenschappen van aard- appelen tot aan het ontwerpen van coatings voor belangrijke instabiele voedingsstoffen, zoals vitamines en pro-biotica.' Een beknopte om- schrijving van de inhoud van de wp's vindt u hieronder:

Workpackage 21: Het vervangen van lactose in kalvervoeding

Budget: € 1.550.922

Partners: UMCG, WUR, VanDrie Group, Syral

Het vervangen van lactose door andere grondstoffen in kalvervoeding kan grote economische voordelen bieden. Alternatieven zijn zetmeel- producten en gemodificeerde koolhydraat bijproducten uit de agro- industrie. Een belangrijke doelstelling van dit Workpackage is om de effecten van koolhydraatrijke diëten op de ontwikkeling van diabetes-2 bij kalveren te onderzoeken. Dergelijke kennis is ook van nut voor het begrijpen van het ontstaan van diabetes-2 bij mensen.

Workpackage 23: Aardappel Koolhydraat Genen

Budget: € 1.899.250

Partners: RUG, Hanze, HZPC, Averis

In dit Workpackage wordt de relatie gezocht tussen de relevante ge- nen en kwaliteitseigenschappen van aardappelen. De kennis wordt gebruikt om een optimale Koolhydraat-samenstelling te realiseren.

Workpackage 24: Koolhydraat nutriëntopname bij vleeskuikens

Budget: € 1.356.672

Partners: RUG, UMCG, WUR, Agrifirm, DSM, PURAC

Om aan de mondiale vraag voor vlees te kunnen voldoen, wordt al vanaf de jaren 50 op alle vlakken gestreefd naar meer efficiëntie pro- ductie. Dit wordt met name bereikt door verbetering van het genetisch potentieel via fokprogramma's, maar ook verbetering van grondstof- kennis en voederwaardering hebben hier een belangrijke rol in ge- speeld. In dit Workpackage wordt het effect van Koolhydraten op de verteerbaarheid van voeder onderzocht.



CARBOHYDRATE
COMPETENCE CENTER

accent

NEWSLETTER CARBOHYDRATE COMPETENCE CENTER

Workpackage 25: Immunomodulatie van oligosacchariden

Budget: € 2.097.883

Partners: WUR, UU, Danone, FrieslandCampina

In dit Workpackage worden oligosacchariden geïdentificeerd en gekarakteriseerd die het immuunsysteem van kinderen kunnen verbeteren door de darmbarrière functie te vergroten. Doel is o.a. kennis te verwerven over het effect van oligosacchariden op ontstekingsprocessen en het ontdekken en testen van nieuw geformuleerde immunomodulerende koolhydraten voor toepassing bij jonge kinderen.

Workpackage 26: Upgraden Koolhydraat-fractie in bijproducten

Budget: € 569.316;

Partners: TNO, Avebe, Huhtamaki

Bij landbouwprocessen komen veel bij-producten vrij. Door middel van bioraffinage kunnen waardevolle Koolhydraatproducten gewonnen worden uit bijvoorbeeld bladeren, pulp en aardappelschillen. In dit Workpackage wordt gezocht naar o.a. de ontwikkeling van ontsluitingstechnologieën van plantenmateriaal voor de optimale valorisatie van aanwezige componenten en naar geïntegreerde scheidingstechnieken in bioraffinageprocessen.

Workpackage 27: Geavanceerde technieken voor encapsulatie en coating

Budget: € 961.684;

Partners: RUG, FrieslandCampina

Dit Workpackage richt zich op het ontwerpen van coatings voor belangrijke instabiele voedingsstoffen (bijv. vitamines en pro-biotica) opdat deze optimaal in het lichaam kunnen worden afgeleverd.

Workpackage 28: Nieuwe materialen uit Koolhydraten

Budget: € 280.995; Partners: TNO, Avebe

Doel van het workpackage is om een goedkoop en schoon proces te ontwikkelen voor de modificatie van zetmeel door middel van verethering via een semi-vaste stof proces. Het leidt tot een goedkoper en schoner product en een lagere zoutlast.

Ook partners CCC gehonoreerd

Behalve voor de Koolhydraatindustrie in het bijzonder, was het afgelopen donderdag een overwinning voor de noordelijke BioBased Economy in het algemeen. Zowel de aanvragen van Food Circle als van BioBRUG zijn door de ProgrammaCommissie van KN van een positief advies voorzien. CCC gaat intensief samenwerken met deze nieuwe initiatieven.



Food Circle – Food for Healthy Ageing

Binnen 'Food Circle' worden trendsettende ontwikkelingen mogelijk gemaakt op het gebied van voeding voor de mens die gezond ouder wil worden door nieuwe kennis en kunde beschikbaar te maken voor de voedingsmiddelensector. Door deze kennis toe te passen en nieuwe voedings- en voedingsmiddelenconcepten, producten, processen en diensten te ontwikkelen, kunnen MKB-bedrijven uit deze sector hun concurrentiepositie in de toekomst behouden en verbeteren. Heeft u belangstelling om aan 'Food Circle - Food for Healthy Ageing' deel te nemen, neem dan contact op met Doede Binnema, projectmanager bij TCNN: doedebinnema@tcnn.nl

Food Circle presenteert zich 1 oktober a.s. tijdens de Bedrijvendag van de Healthy Ageing-week in Groningen. Informatie vindt u hier:

<http://www.nl.hannn.eu/nieuws-actueel/1oktoberhealthyageing-healthybusiness>

BioBRUG

De BioBRUG heeft tot doel samenwerkingsverbanden op te zetten in de sectoren life sciences en materialen tussen wetenschap en industrie in Noord-Nederland. De Rijksuniversiteit Groningen speelt daarin een belangrijke en initiërende rol.

Agenda



11 Oktober 2010: WPL-bijeenkomst

Op maandag 11 oktober a.s. komen de WorkPackage Leiders weer bij elkaar voor overleg. Tijdens de bijeenkomst wordt de voortgang van de projecten besproken en worden de doelen voor de komende maanden vastgesteld. Tevens wordt ingegaan op de midterm review die voor 2011 gepland staat. De bijeenkomst is in Havelte.

4 februari 2011: Feestelijke aftrap CCC2

Nu de zegen over CCC2 is uitgesproken, alle redenen om de Verbreding en Versterking gezamenlijk te vieren. Over programma en locatie wordt nog nagedacht, maar reserveer de datum 4 februari 2011 in uw agenda.

Colofon en adresgegevens

Deze Nieuwsbrief van het CCC is samengesteld door Fons Voragen en Geert Jan Arends. Wilt u Accent ook ontvangen stuur dan een mailtje aan: arends@cccresearch.nl

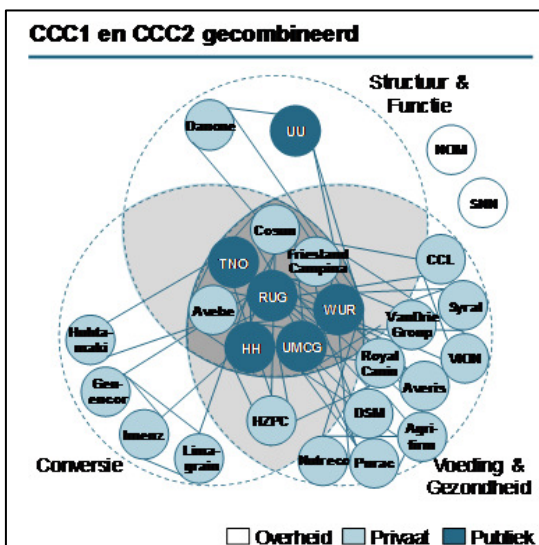
Het centrale kantoor van het CCC is gevestigd in het gebouw van de NOM:

Paterswoldseweg 810
9728 BM Groningen

E-mail adressen:

voragen@cccresearch.nl
arends@cccresearch.nl

Netwerk van partners per onderzoeksveld van CCC2



Het CCC wordt medegefinancierd door het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling en door het Ministerie van EZ, Pieken in de Delta



Rijksoverheid