

Wetenschappelijk onderzoek in dienst van de bierkwaliteit

David De Schutter

Anheuser-Busch InBev

T 0032 16 27 67 20

E David.DeSchutter@ab-inbev.com

W <http://www.ab-inbev.com/>



Sinds 1995 geeft het Fonds beurzen aan veelbelovende studenten opdat ze hun Doctoraat in de Brouwerijwetenschappen kunnen behalen. Bedoeling is de carrière van jonge wetenschappers te stimuleren en de technische en wetenschappelijke kennis over mout en bier te vergroten. De beurs wordt jaarlijks toegekend op basis van een wedstrijd die openstaat voor de beste onderzoekslabo's ter wereld. Jaarlijks is er een laureaat die zo, voor een periode van maximaal vier jaar, zijn doctoraat kan schrijven.

Brouwsels onder de loep

In de loop der jaren heeft deze beurs niet alleen het Belgische wetenschappelijk onderzoek gestimuleerd, maar ook het Europese (in Ierland, Duitsland en Hongarije). Ook labo's van wereldklasse in de USA en Canada vielen in de prijzen. De beurzen genereerden belangrijke ontdekkingen op het vlak van smaak en colloïdale stabiliteit (M. Poeschl, D. Callemien), smaak en gisting (A. Faltermaier, B. Schnitzenbaumer, A. New), de chemie van hop en aroma's (G. Lermusieau, J. Gros), en de gezondheidsaspecten van de diverse bestanddelen van malt en bier (V. Jerkovic, M. Krahl, K. Cattoor). De doctoraatsthema's die momenteel door het Fonds worden ondersteund zijn gist en de bacteriologische gisting van diverse granen (C. Almager, in de groep van professor Thomas Becker - Technical University of Munchen, Duitsland en L. Peyer, in de groep van professor Elke Arendt - University of Cork, Ierland) en de wetenschap van hop en aroma's (D. Sharp in de groep van professor Thomas Shellhammer - Oregon State University, USA).

Toekomstige kwaliteit ondersteunen

Het Wetenschappelijk Comité dat verantwoordelijk is voor de toekenning

van deze beurzen van InBev-Baillet Latour houdt eraan dat de lopende doctoraatsthesisen de meest pertinente thema's voor de bierindustrie behandelen. Sinds 1995 is de aandacht geëvolueerd: achtereenvolgens onderzoek naar smaakstabiliteit, colloïdale stabiliteit, de stabiliteit van de chemie van de grondstoffen en de ontwikkeling van nieuwe bieren en alternatieve dranken dankzij een verschillende gisting van de granen. "De belangrijkste doelstelling is te begrijpen hoe men een breed palet van natuurlijke smaken kan creëren, door de gerichte selectie van grondstoffen, gekoppeld aan de meest adequate brouw- en gistingsprocedures", verduidelijkt Jérôme Pellaud, verantwoordelijke voor deze beurzen van InBev-Baillet Latour.

Een menselijke en wetenschappelijke springplank

Alle studenten die door het Fonds werden ondersteund voor hun doctoraatsthesis, kregen al zeer snel mooie professionele kansen. "Ze hebben er allemaal voor gekozen om hun passie voor brouwerijwetenschappen te blijven cultiveren." Sommigen onder hen hebben hun academische carrière voortgezet middels postdoctoraten, anderen gingen aan de slag in productiebedrijven of bedrijven die grondstoffen of essentiële technologieën aanleveren. In de loop der tijden vervoegden sommigen onder hen ook AB InBev. "In die zin is de steun van het Fonds InBev Baillet Latour aan de brouwerijwetenschappen een buitengewone kans om de talenten van morgen te ontdekken. Zij zijn het die de toekomstige evoluties in de brouwerij-industrie vormgeven."



Beurzen voor Brouwerijwetenschappen