

2016



2016 - 2020

University of Leuven, Belgium

M. Sc. In bio-engineering: Food technology

Yannick Vervoort

Identification of superior industrial yeasts using droplet microfluidics

2014



2014 - 2018

Université Claude Bernard Lyon1.

Master professionnel Biologie Intégrative, Physiologie et Neurosciences, spécialité Physiologie de la Perception et Evaluation Sensorielle

Anastasia Eschevins

Beer and Meal Interactions: From perception to consumer judgement in real eating and drinking situations.

2013



2013 - 2017

University of Gastronomic Sciences in Pollenzo, Italy

Master in Food Culture and Communications

Lorenzo Peyer

Intend to continue on the path of cereal fermentation and dedicate his theoretical and practical skills to contribute new knowledge and products to the brewing sector.

2012



2012 - 2016

Oregon State University.

Graduate student and research assistant in Dr. Thomas H. Shellhammer's lab in the Food Science and Technology Department at Oregon State University.

Daniel Sharp

Current project investigates the effect of brewing processes on hop aroma in beer.

2010



2010-2014

University of Munchen (Weihenstephan) Germany

PhD-student in the field of brewing science

Cynthia Almaguer

Alternative fermentations Effects on the flavour profile of fermented malt based beverages using different yeasts strains and lactic acid bacteria species

2009



2009 - 2013

University College Cork Cork, Ireland

PhD-student at the chair for Food and Nutritional Science
University College Cork, Ireland and the cooperation with the chair of technology of brewing and beverages, Technical University Munich

Andrea E. Faltermaier

Fundamental studies on the application of wheat in malting, brewing and functional beverages.

2009



2009 - 2013

University College Cork, Cork, Ireland

PhD-student at the chair for Food and Nutritional Science
University College Cork, Ireland and the cooperation with the chair of technology of brewing and beverages, Technical University Munich (Prof. Elke Arendt)

Birgit Schnitzenbaumer

Fundamental studies on the application of novel and industrial enzymes when brewing with unmalted cereals.

2009



2009 - 2013

VIB

Verstrepen Lab, KULeuven
(Prof. Kevin Verstrepen)

Aaron M. New

Explores the evolution, genetics and physiology of adaptation to fermentable sugars in the budding yeast *S. cerevisiae*.

2007



2007 - 2011

Université Catholique de Louvain

Unité de brasserie et des industries alimentaires (Prof. S. Collin)

Jacques Gros

Occurrence of polyphenol thiols and their precursors in hop.

2006



2006 - 2010

University of Ghent, Belgium

Laboratory of Pharmacognosy & Phytochemistry (Prof. D. De Keuleleire)

Ko Cattoor

Iso-alpha-acids as key elements in health beneficial properties of beer.

2005



2005 - 2009

**Technische Universität München,
Germany**

Lehrstuhl für Technologie der Brauerei
(Prof. W. Back Weihenstephan)

Moritz Krahl

Functional components in malting and brewing

2004



2004-2008

**Technische Universität München,
Germany**

Lehrstuhl für Technologie der Brauerei

Moritz Pöschl

Recherches sur la prédiction et l'appréciation de la stabilité colloïdale»

2003



2003-2007

Université Catholique de Louvain

Unité de Brasserie et
des Industries Alimentaires

Vesna Jerkovic

Impact de la variété, de l'année de récolte et du conditionnement en vue de la préparation d'extraits polyphénoliques enrichis en stilbènes.

2002



2002-2006

Université Catholique de Louvain

Unité de Brasserie et
des Industries Alimentaires

Delphine Callemien

Emploi de nouvelles méthodologies pour déterminer comment le pH et l'oxygène peuvent intensifier le vieillissement de la bière

2001



2001-2005

**Szent Istvan University,
Budapest, Hongrie**

Faculty of Food Sciences
Bourse terminée fin septembre 2005

Gabriella Farkas

Etude du comportement de levures brassicoles dans un environnement non traditionnel

1999

1999-2003

**Université de Western Ontario
Richard Ivey School of Business**

Bourse terminée fin septembre 2003
Une année lui sera nécessaire pour
terminer son doctorat

Nicole Nolan

Gestion de transfert de connaissance,
collaboration et coopération en culture
d'entreprise

1998

1998-2002

**Université Catholique de Louvain
Faculté d'Agronomie**

Bourse terminée en fin septembre 2002
Thèse présentée en juillet 2002 avec la plus
grande distinction
Guillaume a depuis lors été engagé par ITW
(Labatt)



Guillaume Lermusieau

Recherches sur la prédiction et
l'appréciation de la stabilité colloïdale»

1997

1997-2001

Université de Gent

Laboratoire de Pharmacognosie et
Phytochimie
Doctorat obtenu en juillet 2001 avec
la plus grande distinction

Arne Heyerick

Influence du houblon sur la saveur de la
bière et son emploi dans le procédé de
brassage

1996

1996-1998

Katholiek Universiteit Leuven

Engagement Interbrew en 1998

Veerle Daems

Relations entre analyses instrumen-
tales et sensorielles des bières

1995

1995-1997

**Université Catholique de Louvain-
la-Neuve**

Démission en 1997

Chris Ruter

Analyse des huiles essentielles de
houblon et étude de leur contribution
à l'arôme houblonné de la bière