

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

**Teschnische Universität München,
Germany**

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

Moritz Krahl

Functional components in malting and
brewing

2004



2004-2008

**Teschnische Universität München,
Germany**

Leerstoel voor Brouwerijtechnologie

Moritz Pöschl

Onderzoek naar de voorspelbaarheid
en de beoordeling van de colloïdale
stabiliteit van bier.

2003



2003-2007

Université Catholique de Louvain

Eenheid Brouwtechnologie
en Voedingsindustrie

Vesna Jerkovic

Resveratrol in bier, een nieuw essentieel
element voor de gezondheid.

2002



2002-2006

Université Catholique de Louvain

Eenheid Brouwtechnologie
en Voedingsindustrie

Delphine Callemien

Gebruik van nieuwe methodologieën
om te bepalen hoe pH en zuurstof de
veroudering van bier kunnen intensi-
fiëren.

2001



2001-2005

**Szent Istvan University,
Budapest, Hongrie**

Faculteit Voedingswetenschappen

Gabriella Farkas

Studie van het gedrag van biergisten
in een niet-traditionele omgeving

1999

1999-2003

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

Einde beurs eind september 2003

Nicole Nolan

Beheer van de overdracht van kennis, samenwerking en cooperatie in de ondernemingscultuur.

1998

1998-2002

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

Einde beurs eind september 2002
Thesis gepresenteerd in juli 2002



Guillaume Lermusieau

Invloed van hop op de smaak van bier en zijn gebruik in het brouwproces.

1997

1997-2001

Rijksuniversiteit Gent

Laboratorium voor Farmacognosie en
Fytochemie
Met grootste onderscheiding
gedoctoreerd in juli 2001

Arne Heyerick

Bepaling van het ontstaansmechanisme van de lichtsmaak van bier.

1996

1996-1998

Katholiek Universiteit Leuven

Engagement Interbrew en 1998

Veerle Daems

Relations entre analyses instrumentales et sensorielles des bières

1995

1995-1997

Université Catholique de Louvain-la-Neuve

Gestopt in 1997

Chris Ruter

Analyse van essentiële oliën van hop en studie van hun bijdrage op het hoparoma van bier.