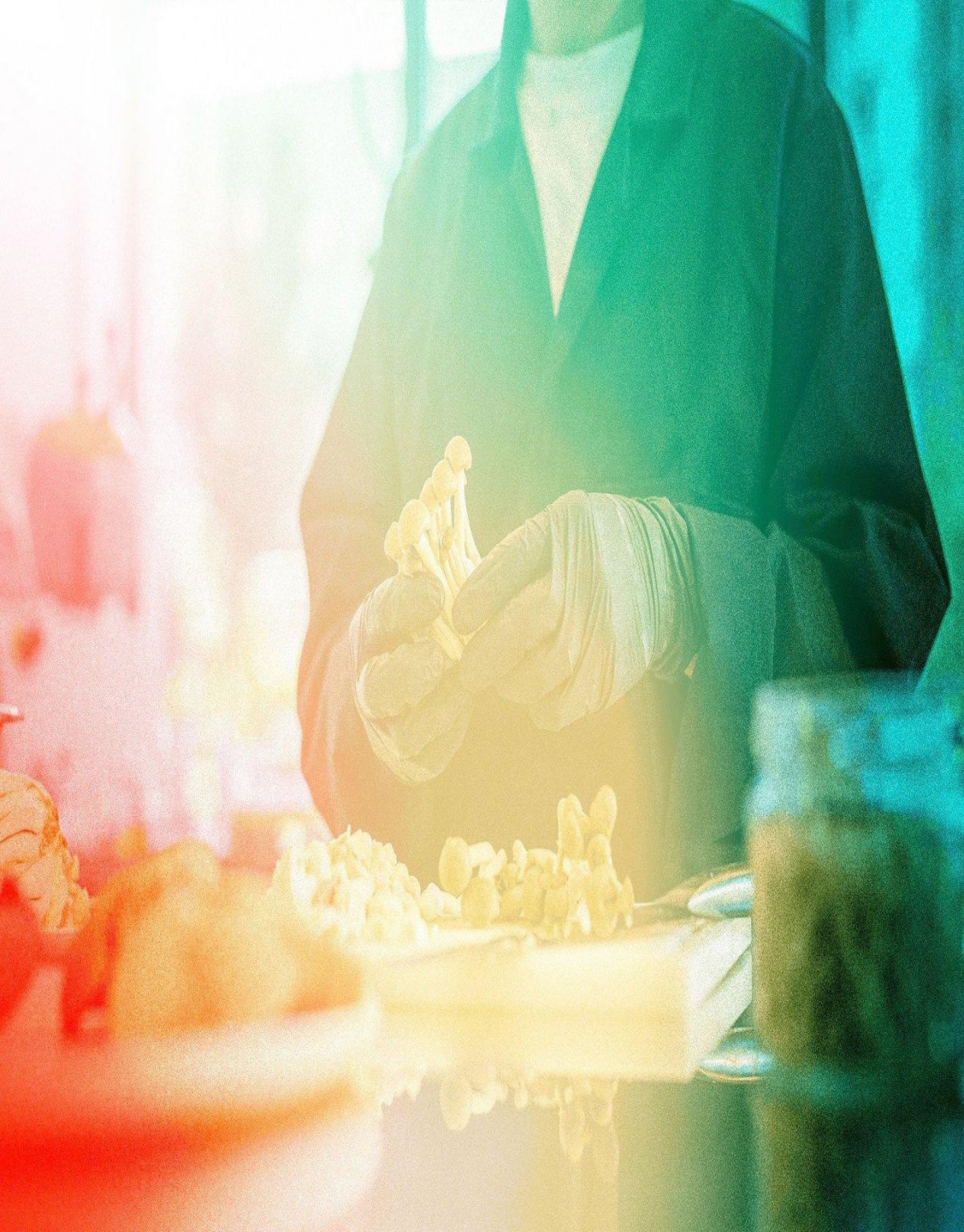




NURSH

**am
norman®**

INTRAFOOD 2026 · SEMINAR

AI in food innovatie

Versnellen van productontwikkeling en
kwaliteit door AI

Stephanie Coppin
Senior R&D, Nursh

Tim De Boeck
Partner, IT & Digitalisering,
AMNorman

Donderdag 01/10/2026 · 11:45 · Kortrijk Xpo

Twee perspectieven op dezelfde vraag



R&D-agency voor food innovatie

- End-to-end productontwikkeling, van idee tot schap
- Innovatiestrategie en co-creatiesprints met jouw team
- Nieuwe foodtech: fermentatie, plant-based, upcycling, clean label

Vandaag: de R&D-praktijk, de case en onze experimenten



Partner voor kwaliteit en wetgeving

- Kwaliteitsmanagement, voedselveiligheid en certificatie
- Labelling, specificaties en verpakkingswetgeving
- Digitalisering en AI in kwaliteitsprocessen

Vandaag: kwaliteit, wetgeving en veilig gebruik van AI

DE VRAAG VAN VANDAAG

Hoe verandert AI de manier waarop we food innoveren?

inspiratie, praktijk en een kritische blik

01

Productontwikkeling vandaag

Waar gaat de tijd naartoe en waar past AI?

02

Case uit de praktijk

Van briefing tot prototype, met AI als teamlid

03

Onze AI-experimenten

Wat werkt, wat belooft en wat (nog) niet

04

Watch-outs en toekomst

Vertrouwelijkheid, juistheid en verantwoordelijkheid

Waar gaat de tijd naartoe?

1 Intake & briefing

VANDAAG

Klanteisen, recept en doelstellingen verzamelen uit mails, briefings en Excel.

AI-KANS

Briefing structureren tot een eenduidig eisenpakket en ontbrekende info signaleren.

2 Research

VANDAAG

Literatuur, patenten en ingrediëntenaanbod(toegelaten additieven) handmatig doorzoeken en Claims

AI-KANS

Snelle verkenning en samenvatting met bronvermelding. Alternatieven brainstormen.

3 Lab & formulering

VANDAAG

Proefrecepturen, procesparameters en interne smaakevaluatie.

AI-KANS

Formulatievarianten en proefopzet voorstellen. Berekeningen voorbereiden.

4 Validatie & schaal

VANDAAG

Proefproducties. Houdbaarheidsanalyses specificaties en productlabel.

AI-KANS

Testresultaten en panelfeedback samenvatten. Eerste specificatie opstellen.



Kwaliteit en wetgeving lopen door elke fase. Labelling, allergenen, claims en specificaties vroeg meenemen voorkomt late receptaanpassingen.

Case: mycelium-ijs



1 De uitdaging

Vegan ijs op basis van mycelium ontwikkelen. Vertrekpunt: wat ligt er al op de markt en wat is al beschermd?

2 Wat deed AI?

Benchmark: welk vegan ijs is er op de markt en hoe ziet de samenstelling eruit?

FTO: eerste patent check.

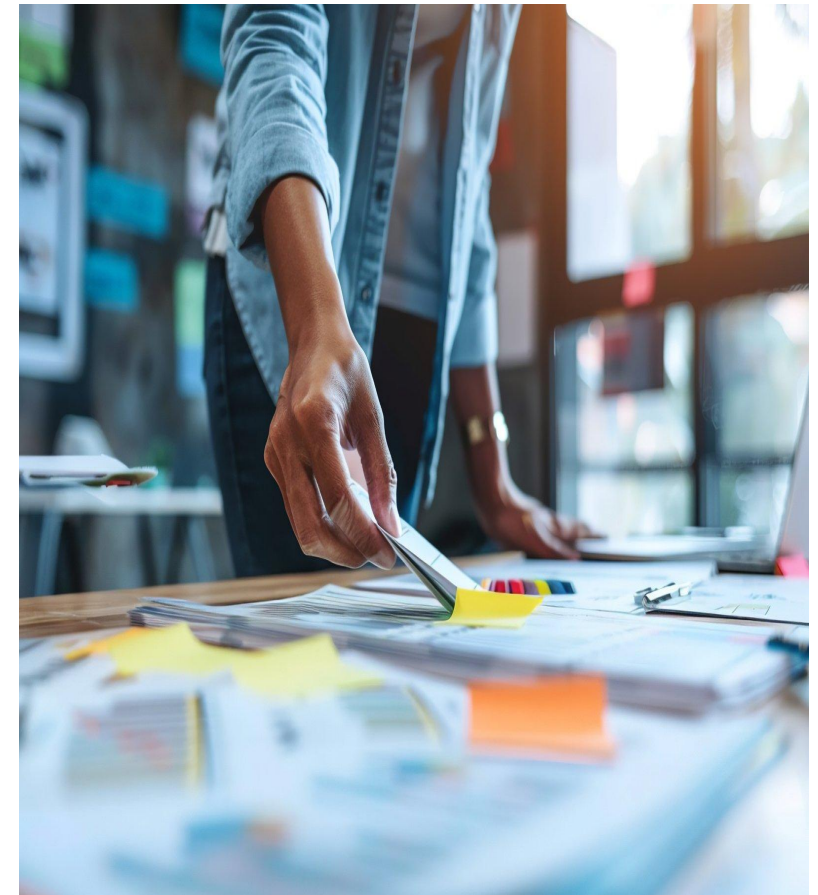
3 Wat deed het team?

Review van de data en de interpretatieslag: wat zijn de key takeaways om mee te nemen in het project?

4 Resultaat en lessen

Breed → gefocust

Brede screening vertaald naar een focus voor het project. Validatie blijft labwerk: maken en evalueren.



Sensorisch testen: AI versnelt, de consument proeft



1

Proeven en beoordelen

MENS

Consumenten (Flavor Scouts) proeven het product zoals het geconsumeerd wordt.

2

Directe transcriptie

AI

Gesproken bevindingen en consumenten interviews worden meteen omgezet naar tekst.

3

Data-analyse

AI

Scores verwerken, open antwoorden clusteren in thema's en verschillen tussen varianten zichtbaar maken in één dashboard.

4

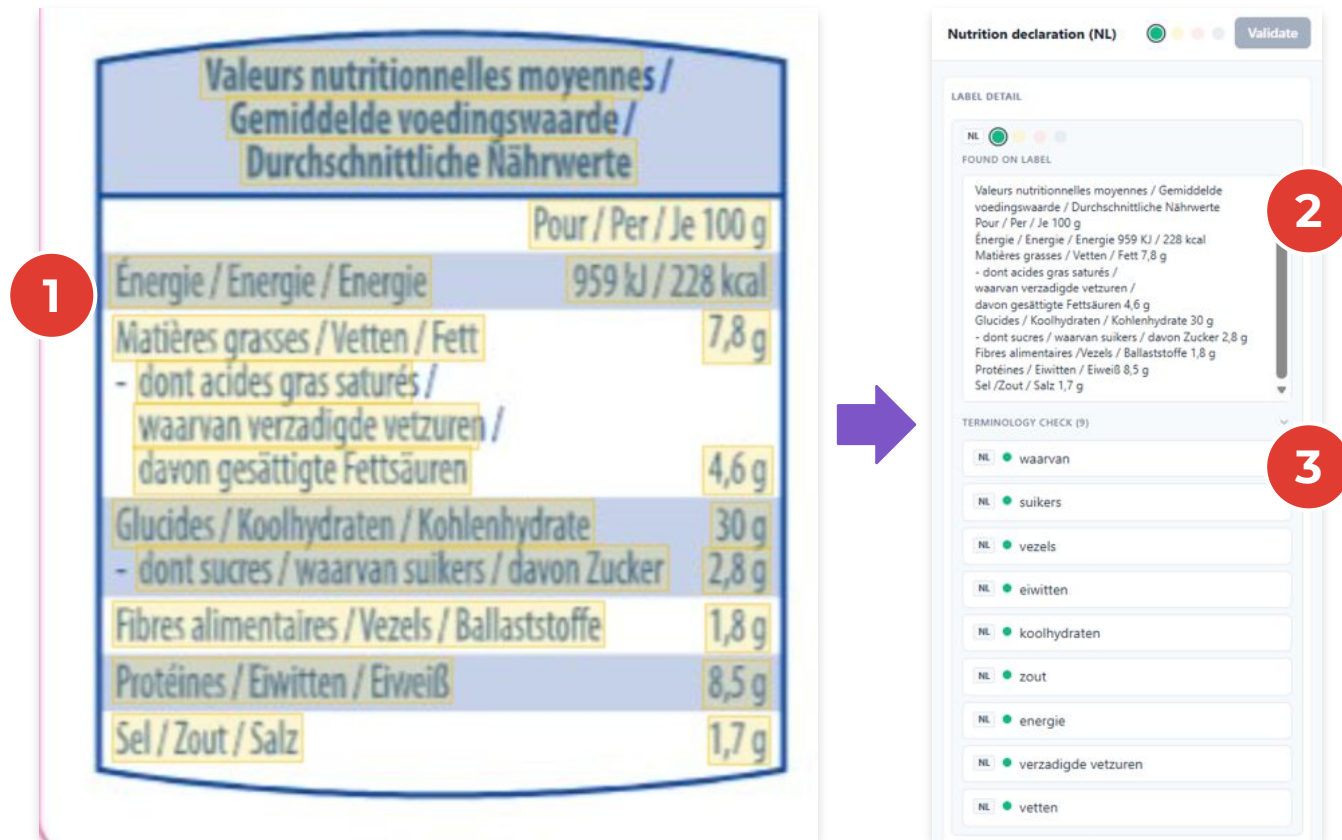
Duiden en beslissen

MENS

De sensorisch expert interpreteert de resultaten en vertaalt ze naar recept aanpassingen en een scherpere pitch.

AI kan niet proeven. Het versnelt alles rond de proefsessie, maar de productevaluatie blijft nodig door consumenten.

Van foto naar gecontroleerd etiket



- 1 Detecteren**
Het vision-model herkent de tekstzones op het etiket (gele kaders).
- 2 Omzetten**
De gedetecteerde zones worden bewerkbare, gestructureerde tekst.
- 3 Controleren**
Verplichte termen worden automatisch afgetoetst: groen = verwachte term gevonden.

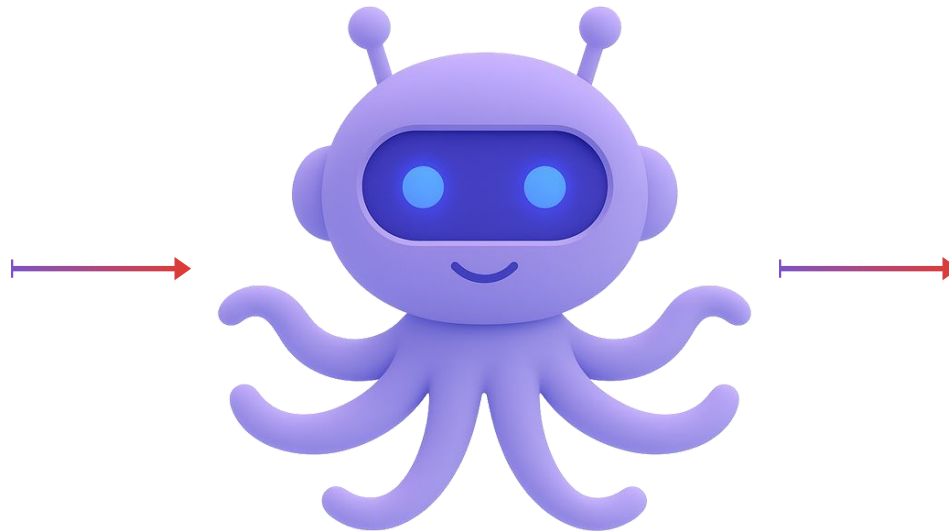
tot 95 %
nauwkeurigheid

*“AI doet het
voorwerk, de
expert valideert*

What's behind the magic?



Product label



AI agent



Compliance report

Kwaliteit en wetgeving vanaf dag 1



Ingrediëntenlijst en allergenen

AI maakt een eerste versie op basis van de receptuur. De expert controleert volgorde, samengestelde ingrediënten en allergeenvermelding.

Verordening (EU) nr. 1169/2011, art. 9, 18 en 21, bijlage II



Voedings- en gezondheidsclaims

Vroeg checken of een beoogde claim, bv. 'bron van eiwitten', haalbaar is met de receptuur. Zo vermijd je late aanpassingen.

Verordening (EG) nr. 1924/2006, art. 8 en bijlage



Specificaties en ontwikkelingsdossier

Specificaties en ontwikkelingsdossiers sneller opstellen, traceerbaar en klaar voor audit.

IFS Food v8, 4.2 (specificaties) en 4.3 (productontwikkeling)

“AI maakt de eerste versie, de expert valideert en tekent”

Wat werkt, wat belooft en wat (nog) niet

Toepassing	Fase	Wat we zien	Status
Literatuur- en patentverkenning	Research	Snel overzicht. Bronnen altijd zelf openen en nalezen.	• Werkt
Brainstorm ingrediënt alternatieven	Research	Breed en creatief. Technische haalbaarheid blijft labwerk.	• Werkt
Briefing omzetten naar eisenpakket	Intake	Meer structuur, sneller de juiste vragen aan de klant.	• Werkt
Formulatievarianten en proefopzet	Lab	Nuttig startpunt, maar kent jouw grondstoffen en lijn niet.	• Belooft
Label compliance EU 1169/2011	Kwaliteit	Snel, accuraatheid afhankelijk van complexiteit label	• Werkt / Belooft
Productspecificaties / VVO Documentatie	Kwaliteit	Op voorwaarde dat receptuurdata reeds compliance check heeft ondergaan	• Werkt
Houdbaarheid en sensoriek	Validatie	Vraagt eigen data en modellen, geen taalmodel.	• Belooft

Waar AI sterk in is en waar niet



Sterk in

- Structureren van briefings en dossiers
- Snelle literatuur- en patentverkenning
- Brainstorm en onverwachte alternatieven
- Eerste drafts: label, specificatie, rapport
- Samenvatten van testresultaten en panels



Zwak in

- Exacte cijfers en wetgevingsreferenties
- Smaak, textuur en mondgevoel beoordelen
- Procesgedrag op industriële schaal
- Kennis van de nieuwste wetgeving
- Verantwoordelijkheid nemen

“AI versnelt het denkwerk”

Vier watch-outs voor AI in food R&D en kwaliteit



Vertrouwelijkheid en IP

Recepturen en klantdata nooit in gratis of publieke tools. Werk met een zakelijke licentie waarbij je data niet voor modeltraining gebruikt wordt, en leg dat vast in NDA en contract.



Juistheid

Taalmodellen formuleren overtuigend, ook als het fout is. Verzonnen cijfers en wetgevingsreferenties komen voor. Controleer altijd tegen de bron, zoals EUR-Lex of FAVV.



Verantwoordelijkheid

De exploitant blijft verantwoordelijk voor veilige voeding en correcte voedselinformatie. AI is een hulpmiddel, geen beslisser.

Verordening (EG) nr. 178/2002· Verordening (EU) nr. 1169/2011, art. 8



AI-geletterdheid

Organisaties die AI inzetten, moeten zorgen voor voldoende AI-kennis bij de medewerkers die ermee werken.

Verordening (EU) 2024/1689 (AI Act)

Een kritische blik vooruit



VANDAAG

AI als assistent

Tekst, research, brainstorm en eerste drafts. Losse tools en veel handmatige input.



VOLGENDE STAP

AI op eigen data

Gekoppeld aan receptdatabank, specificaties en labelsoftware. Minder overtypen, meer controle.



VERDER

Voorspellende modellen

Houdbaarheid, sensoriek en procesgedrag voorspellen, op basis van betrouwbare eigen data.



Zonder goede data geen goede AI.

Meer hierover vandaag om 14:45 in de sessie van ILVO: Van data naar AI.

Morgen beginnen in vier stappen

01

Kies één afgebakende use case

Bijvoorbeeld literatuurverkenning of een eerste labeldraft. Klein, concreet en meetbaar.

02

Kies een veilige omgeving

Zakelijke licentie, geen training op jouw data, afspraken in NDA en contract.

03

Spreek een reviewregel af

Geen AI-output naar klant, etiket of dossier zonder controle door een expert.

04

Meet en schaal op

Houd tijdswinst en gevonden fouten bij. Schaal pas op als beide goed zitten.

Vragen?

Laten we verder praten na de sessie of via LinkedIn.

Stephanie Coppin
Senior R&D, Nursh

Tim De Boeck
Partner, IT & Digitalisering, AMNorman

nursh

am
norman®