



Ervaringen van cursisten



Naam cursist:
Training:

Sven Groot Koerkamp
Introductie in diervoertechnologie

Op 10 en 11 maart heb ik de cursus procestechnologie diervoeding gevolgd bij Feed Design Lab in Wanssum. De tweedaagse cursus werd gegeven door Eric Vissers, Procestechnoloog bij Feed Design Lab.

De eerste dag stond in het teken van de kennismaking met het productieproces van diervoeding. Allereerst kregen wij de opdracht om de machines in een voerfabriek in de juiste volgorde te zetten.

Dit was nog een hele uitdaging maar je werd wel verplicht om erover na te denken. Vervolgens kregen we een aantal grondstoffen en producten die we bij de juiste machine moesten leggen. Dit was nog niet zo makkelijk maar we zijn er samen wel uitgekomen. Na deze educatieve opdracht zijn we met alle cursisten de proeffabriek ingegaan. Hier hebben we van Eric uitgebreid uitleg gekregen over alle machines in een voerfabriek. Het unieke van deze rondleiding was dat we alle machines ook van binnen hebben mogen zien. Na de leerzame rondleiding kregen we een stuk theorie in het klaslokaal over malen, mengen en doseren. Eric vertelde bij elke stap welke machines je ervoor kon gebruiken. Daarnaast ging hij ook goed de diepgang in over deeltjesgrootte, ontmenging en sferische partikels. Deze factoren zijn hele belangrijke criteria in de eerste stappen van het productieproces. Na de theorieles gingen we met zijn allen de proeffabriek in om onze handen uit de mouwen te steken. De theorie konden we nu eindelijk in de praktijk toepassen want we gingen een hondenbrok en legkorrel maken. Allereerst gingen we de ingrediënten afwegen. Vervolgens werden de ingrediënten doormiddel van een hamermolen gemalen. Na het malen werd het mengsel gemengd. Tijdens het mengen werd ook de olie en de pre-mix toegevoegd. De eerste dag werd afgesloten met een theorie- en praktijkdeel over menguniformiteit.

Dag twee begon fris en fruitig om 9.00 uur en we begonnen gelijk met de praktijk in de fabriek. Hier gingen we met het mengsel van dag één een hondenbrok extruderen. Hier bleek al dat dit niet zo makkelijk was dan dat het leek want het mengsel begon vast te koeken in de extruder. De operators hebben dit probleem snel kunnen oplossen. Vervolgens hebben we de geëxtrudeerde korrel gecoated in de vacuumcoater. Na het praktijkdeel hebben we in het klaslokaal de theorie behandeld van conditioneren, extruderen, expanderen, persen en koelen. Tijdens deze lessen heb ik veel geleerd over de verschillende processen. Daarnaast heb ik geleerd dat de deeltjesgrootte, de temperatuur en de hoeveelheid stoom en vet een heel groot effect heeft op de hardheid van de korrel. Vervolgens zijn we weer de fabriek ingegaan om de legkorrel te persen. Allereerst werd het mengsel geconditioneerd. Na het conditioneren werd het deeg geëxpandeerd. Het deeg werd vervolgens door een matrijs geperst. Na het persen nam Eric Vissers ons mee naar de kwaliteitsafdeling. Hier gaf hij uitgebreid uitleg over de kwaliteitsmetingen die worden gedaan aan het product zoals hardheid en slijtvastheid. Ook gaf hij uitleg over de verslijping binnen een voerfabriek. Tenslotte werden we in groepen gedeeld en moesten we een grondstoffenpuzzel doen. We kregen een formulier met de verschillende machines en een aantal (bewerkte) grondstoffen. We moesten bij elke machine aangegeven welke grondstof erin gaat en hoe het eruit komt. Onze groep heeft het op één fout na erg goed gedaan. Na afloop kreeg elke cursist een sample van het geproduceerde voer mee naar huis.

Ik heb de cursus als zeer leerzaam ervaren. De afwisseling tussen theorie en praktijk vond ik erg fijn. Je kon hierdoor steeds direct de geleerde theorie in de praktijk toepassen. Tenslotte heb ik zelf erg veel geleerd op het gebied van procestechnologie in een voerfabriek. Ik raad deze cursus dan ook zeker aan.