

Curriculum Vitae

Personalia

Naam : van Hoeij-de Boer
Voornamen : Klaske, A.
Geboortedatum : 22-12-1949, Driebergen-Rijsenburg
Adres : Kievitstraat 11
Woonplaats : 3443 BD Woerden
Telefoon : 0348-410039
E-mail adres : vanhoeij@khoeij.demon.nl
Burgerlijke staat : gehuwd

Opleiding

1966 : HBS-b, Lyceum Schoonoord, Zeist
1974 : Doctoraal Levensmiddelentechnologie, chemisch-biologische specialisatie, Landbouwniversiteit (W.U.R.), Wageningen; lesbevoegdheid voor scheikunde
1974 - heden : Cursussen op het gebied van kwaliteitsbeheersing (ISO- en HACCP-auditing, GLP, GMP)
Cursus toegepaste statistiek (PHLO) (nov-dec 2008)

Afstudeervakken

1. Levensmiddelenchemie
2. Levensmiddelenmicrobiologie
3. Voeding
4. Vleestechnologie
5. Zuivelbereiding en melkkunde

Talenkennis : Engels (uitstekend), Italiaans (goed), Duits (goed), Frans (redelijk)

Bedrijfservaring

- A. 06/2005 – heden: FOOD DOCTORS (zie www.fooddoctors.com)
Functie: Vennoot
Werkerterrein: - Workshops en colleges op het gebied van voedselveiligheid, kwaliteit en levensmiddelenwetgeving
- Advies aan bedrijven over verlengen van houdbaarheid van levensmiddelen, levensmiddelenhygiëne, kwaliteit en veiligheid
- Onderzoek op het gebied van natuurlijke antimicrobiële middelen, darmflora en functionele voedingsmiddelen
- B. 12/1997 – 06/2005: TNO Voeding in Zeist
Afdeling: Microbiologie
Functie: Projectleider
Werkerterrein: - Onderzoek op het gebied van natuurlijke antimicrobiële middelen en hygiëne
- Bepaling van het antibioticum gehalte van diervoeders
- Ontwikkelen van nieuwe microbiologische bepalingsmethodieken
- Faeces analyse (klassiek, DGGE, FISH, flowcytometrie)
- Statistische analyse van onderzoeksresultaten (oa. Genstat 7)
- Kwaliteitscoördinator van de afdeling Microbiologie (Invoeren en bewaken van ISO 9001, Sterlab en GLP)
- Kwaliteits audits bij klanten en potentiële leveranciers
- C. 03/1979 – 12/1997: Nutricia, Zoetermeer
1. 03/1979 - 01/1988: Centrale Kwaliteitsdienst
Functie: Senior microbioloog
Werkerterrein: - Opstellen van microbiologische normen voor grondstoffen, halfabrikaten en eindproducten
- Hoofd Centraal Microbiologisch laboratorium (5 analisten)
- Optimaliseren van microbiologische bepalingsmethodieken
- Mede verantwoordelijk voor invoering van ISO 9001 concernbreed
- Gedurende 9 maanden interim-kwaliteitsmanager Nutricia Cuyk
- Monitoren van ca 10 microbiologische laboratoria
- Trouble shooting bij microbiologische problemen in productiebedrijven wereldwijd
- Kwaliteits- en hygiëne audits bij leveranciers

- Vertegenwoordiging van Nutricia en/of de Vereniging van Kinder- en Dieetvoeding in een aantal commissies, zoals:
 - . Werkgroep Microbiologie van de VAI (secretaris)
 - . Subcommissie Microbiologie van de Adviescommissie Warenwet (adviseur)
 - . Werkgroep Melkpoeder van het Centraal Orgaan Zuivelcontrole (voorzitter)
 - . Subcommissie Microbiologie van het IDACE

2. 01/1988 - 12/1997: Nutricia Research (ca 80%)

Functie: Senior microbioloog

- Werkterrein:
- Onderzoek op het gebied van darmecologie inclusief *in vitro* vertering
 - Ontwikkelen van probiotische en prebiotische producten
 - Ontwikkelen van een *in vitro* verteringsmodel (samenwerking met TNO Voeding)
 - Projectmanagement van klinisch onderzoek met pro-, en prebiotische producten
 - Vertegenwoordiging van Nutricia en/of de Vereniging van Fabr. van Kinder- en Dieetvoeding in diverse nationale en internationale wetenschappelijke en wetgevende commissies (zie onder 1)

3. 05/1988 – 05/1991: Nutricia Research (ca 20%)

Functie: QA Manager

- Werkterrein:
- Opzetten en invoeren van een ISO 9001 kwaliteitssysteem
 - Kwaliteitscontrole van producten uit de proeffabriek
 - Trouble shooting bij kwaliteitsproblemen in de proeffabriek en productiebedrijven.
 - Kwaliteits- en hygiëne audits bij leveranciers

D. 07/1977 - 01/1979: Istituto Superiore di Sanità, Rome, Italië

Functie: Wetenschappelijk medewerker

- Werkterrein:
- Levensmiddelenmicrobiologisch onderzoek, o.a.:
 - Invloed van conserveermiddelen op darmbacteriën
 - Invloed van sublethale bestraling op pathogene micro-organismen

E. 03/1974 - 04/1977: Productschap voor Vee en Vlees, Rijswijk (ZH)

Functie: Levensmiddelentechnoloog

- Werkterrein:
- Opstellen van kwaliteitsnormen voor vlees en vleesproducten
 - Initiëren en begeleiden van wetenschappelijk onderzoek naar de chemische, organoleptische en microbiologische kwaliteit van vlees en vleesproducten
 - Vertegenwoordigen van de organisatie in een aantal commissies zoals:
 - . Researchgroep voor Vlees en Vleesproducten
 - . Werkgroep Pesticiden in Vlees en Vleesproducten
 - . Subcommissie Vlees en Vleesproducten van de Adviescommissie Warenwet
 - . Subcommissie Etikettering van de Adviescommissie Warenwet
 - . Internationale Standaardisatie Organisatie (ISO)
 - . Codex Alimentarius Commissie van de FAO/WHO, subcommissie vlees en vleesproducten

Stages

A. 06/1971-08/1971: Keuringsdienst van Waren, Utrecht

- Werkterrein:
- Chemische en bacteriologische analyse van levensmiddelen
 - Kwantitatieve bepaling van pesticiden in groenten en fruit.

B. 06/1972-10/1972: Gordon Edgell, Brisbane, Australië

- Werkterrein:
- Onderzoek naar mogelijkheden voor het inblikken van rabarber (nieuw product)
 - Diepvriezen van aardbeien met vloeibaar stikstof (nieuw product)
 - Trouble shooting
 - Kwaliteitscontrole

C. 11/1972-05/1973: Meat Research Institute, Engeland

- Werkterrein:
- Onderzoek naar de mogelijkheid om eiwitafbraakproducten te gebruiken als vroege indicatoren voor bederf van vlees (publicatie)

Bijlage bij Curriculum Vitae K.A. van Hoeij-de Boer

Afstudeeronderwerpen

1. Levensmiddelenchemie: 6 maanden; Vakgroep Levensmiddelenchemie, W.U.R., Wageningen
Het mechanisme van het cloud loss fenomeen in sinaasappelsap.
2. Levensmiddelenmicrobiologie: 6 maanden; Meat Research Institute, Langford, U.K.
Snelle detectie van vleesbederf door het detecteren van eiwitveranderingen.
3. Voeding: 3 maanden; Vakgroep Voeding, W.U.R., Wageningen
Vergelijkend onderzoek naar het vitamine B₆-gehalte van rauwe en gekookte producten.
4. Vleestechnologie: 3 maanden; Centraal Instituut voor Voedingsonderzoek, Zeist
Zout- en nitrietdiffusie bij het pekelen van rauwe vleeswaren
5. Zuivelbereiding en melkkunde: 3 maanden, Vakgroep Zuivel, W.U.R., Wageningen
De aard van het gedispergeerde eiwit in kaasextracten, bereid met CaCl₂-NaCl extractie-methode.

Lidmaatschappen

Ned. Vereniging voor Levensmiddelentechnologie
Ned. Vereniging voor Microbiologie, Sectie Levensmiddelenmicrobiologie
Genootschap Melkkunde

Lezingen en posterpresentaties

- 1993 Lustrumcongres Tropische Pediatrie, Berg en Dal, 13 maart: lezing
- 1994 Workshop 'Vezels, darmflora en korte keten vetzuren', Utrecht, 7 juni: lezing
- 1997 Symposium 'Non-digestible oligosaccharides: Healthy Food for the colon?', Wageningen, 4-5 December: lezing
- 1998 Symposium 'Nieuwe Conserveringstechnieken voor voedingsmiddelen', Utrecht, 23 april: lezing
- 1999 Symposium Food Micro: 'Ecology and physiology of food-related micro-organisms', Veldhoven, 13-17/09: poster
- 2001 Symposium 'Eigen Werk', NVvM, Vlaardingen, 10 oktober: poster
- 2002 Symposium 'Preservation and fermentation: Past, present and future', Wageningen, 9-11 januari: poster
- 2003 Symposium 'Conserveren en desinfecteren', Bussum, 3 juni: lezing
- 2004 Symposium 'Eigen Werk', NVvM, Wageningen, 22 juni: poster
- 2005 Workshop Microbiologische Criteria, FOOD DOCTORS, De Bilt, 23-06, 22-09, 24-11-2006: lezing
- 2006 Workshop Mikrobiologische Kriterien, MikroMol, Karlsruhe, Duitsland, 22 februari: lezing
- 2006 Workshop Conserveren, FOOD DOCTORS, De Bilt, 13-09, 22-11: lezing
- 2006 Symposium Grensverleggend hygiënisch produceren van voedsel, FMAI, Ede, 1 december: lezing
- 2007 Workshop Risicobeoordeling, FOOD DOCTORS, De Bilt, 21-02, 21-03, 26-04, 23-05, 13-06: lezing
- 2007 Workshop Veiligheid van verse groente en fruit, FOOD DOCTORS, De Bilt, 12-09, 10-10: lezing
- 2008 Workshop Etikettering, traceerbaarheid en terughaalacties, FOOD DOCTORS. De Bilt, 27-02, 19-03, 27-05: lezing
- 2008 Workshop Contaminanten, FOOD DOCTORS. De Bilt, 01-10, 29-10: 2 lezingen
- 2008 Cursus Kwaliteitsmanagement in de voedselketen, WBS, dec-08 en mei-09: 2 lezingen, introductie PMP 7.0 modellen
- 2009 Workshop Verontreinigingen, toevoegingen en E-nummers, Food Doctors, De Bilt, nov '09 en jan '10: lezing

Publikaties

1. Dainty R.H., Shaw B.G., Boer K.A. de, Scheps E.S., 1975, Protein changes caused by bacterial growth on beef, J.Appl.Bact., 39,73-81
2. Handboek Vleesverwerkende Bedrijven, deel I, Varkensslachterijen, 1977, lid redactiecommissie.
3. Felip G. De, Boer K.A. de, Rosmini F., 1978, Hygienic microbiological aspects of some preservatives used in food, Riv. Soc. Ital. Sci. Dell' Aliment., 3, 245-248
4. Felip G. De, Boer K.A. de, Rosmini F., 1979, Effect of a preservative, methyl-p-oxybenzoate, on a component of the normal intestinal flora, being *L. acidophilus*, l'Igiene Moderna, 73 (1), 38-49
5. Hoeij-de Boer KA van & Schrijver J, 1993, Ecologie van de darm: Een symbiose benadering, Voeding, 54, 6, 20-23
6. Van Hoeij-de Boer KA & Hageman RJJ, Probiotic nutritional composition, EP 97202900.3-2107, 22-09-1997
7. Green CJ, Hageman RA, Boerma JA & Hoeij-de Boer KA van, 1997, Nutritional composition containing fibres, EP 0 756 828A1; U.S. Patent 5,792,752, 11-08-1998
8. Van Hoeij K A, Green C J, Speckmann A, Pijnen A, Bindels J G., 1997, A novel in vitro method to assess colonic short chain fatty acid (SCFA) and gas production of indigestible carbohydrates. Presented at symposium on "Non-digestible oligosaccharides: healthy food for the colon?". Wageningen, The Netherlands, Dec 4-5, 199
9. Green CJ, van Hoeij KA & Bindels JG, 1998, Short Chain Fatty Acid (Scfa) and gas production of individual fibre sources and a mix typical to a normal diet using an in vitro technique, J Pediatr Gastroenterol Nutr, 26: 591
10. Bouman SJ, Bontenbal EW & Van Hoeij-De Boer, 2005, Composition for inactivating yeasts or molds in soft drinks, USP 604712, 17-03-2005
11. Notermans S & Van Hoeij-de Boer KA, Bacteriofagen in de aanbidding, Vleesindustrie, 2006, 11 (8):12-13

12. Notermans S & Van Hoeij-de Boer KA, Decontaminatie van levensmiddelen: noodzaak of alleen maar cosmetisch?, 2006, Elsevier Voedingmiddelen Industrie, 7 (10): 20-21
13. Terpstra FG, Rechtman DJ, Lee ML, Van Hoeij KA, Berg HE, Van Engelenburg FAC & Van 't Wout AB, 2007 Antimicrobial and antiviral effect of High-Temperature Short-Time (HTST) pasteurization applied to human milk, Breastfeeding Medicine, 2 (1), 27-33
14. Van Hoeij-de Boer K.A., De heel eigen microbiota van de vrouw, Folia Orthica 2008-2,
15. Van Hoeij-de Boer K.A. & Notermans S.W.H., 2009, Practical risk assessment in food production, FS&T, 23, 1, 28-30
16. Van Hoeij-de Boer K.A., achtergrondinformatie voor: Brascamp TW & Korevaar A, 2010, Is bijenvoer diervoeder, Bijenhouden 2010, 9, 3-5

Rapporten TNO Voeding

1. Janssens R.J.J. Hoeij-de Boer K.A. van, Haman H.B. & Assink J.W., 1998 Ontwikkelingen op het gebied van milde conservering: Pulserende Electricische Velden: literatuurstudie, TNO rapport V98.344b
2. Boxtel L.B.J. van, Huyser T., Hoeij-de Boer K.A. van, Haman H.B. & Assink J.W., 1998, Ontwikkelingen op het gebied van milde conservering: Oscillerend Magnetisch Veld, TNO rapport V98.344d
3. Hoeij-de Boer K.A. van & Hartingsveldt W. van, 1998 Onderzoek naar vervloeiing van lang houdbare puddingen, TNO rapport V98.400
4. Dutreux N., Hoeij-de Boer K.A. van, Berg H.E. & Notermans S., 1999 Milde conservering en biosafety van voedingsmiddelen. Fase I: Verkennend experimenteel onderzoek, TNO rapport V99.360
5. Hoeij-de Boer K.A. van & Tap S.H.M., 1999 De antibacteriële werking van etherische oliën met *Legionella pneumophila* ATCC 33152 als toetsorganisme, TNO rapport V99.819
6. Hoeij-de Boer K.A. van, 1999 Microbiologische gesteldheid van rijstbloem, caseinaten en bloedproducten: literatuuronderzoek, TNO rapport V99.921
7. Hoeij-de Boer K.A. van & Schatorjé T., 1999 Karakterisering van de beschadiging van micro-organismen met flowcytometrie, TNO rapport V99.1015
8. Tap S.H.M., Hoeij-de Boer K.A. van, Bosch C. ten, 1999 The antibacterial effect of aromatic oils on the test organism *L. pneumophila* ATCC 33152, TNO rapport V99.1027
9. Bakkenes L. & Hoeij-de Boer K.A. van, 2000 Karakterisering van de beschadiging van micro-organismen met behulp van flow-cytometrie, TNO rapport V2694
10. Hoeij-de Boer K.A. van & Kastelein J., 2000 Validation of the Ultra-clean Dairy fill filling machine, TNO rapport V3187
11. Hoeij-de Boer K.A. van, 2000 Analysis of microbiological problems in a production line for powdered infant formulae, TNO rapport V3373
12. Hoeij-de Boer K.A. van, 2000 Antimicrobial effect of essential oil mixtures against *Legionella pneumophila*, TNO rapport V4716
13. Hoeij-de Boer K.A. van, 2000 Test XI en XII, Antibacteriële werking van organische zuren en etherische oliën, TNO rapport V3095
14. Hoeij-de Boer K.A. van, 2001 Onderzoek naar de remmende werking van etherische oliën, TNO rapport V3955
15. Hoeij-de Boer K.A. van, 2001 Onderzoek naar de remmende werking van NaCl, TNO rapport V3956
16. Hoeij-de Boer K.A. van & Witkamp R.F., 2001 Ontwikkeling en toepassing van *in vitro* modellen voor het testen van de effectiviteit van anti-protozoaire verbindingen, TNO rapport V3514a
17. Hoeij-de Boer K.A. van, 2001 Verbetering van de houdbaarheid van aardappelschijven met behulp van enzymen, TNO rapport V3823
18. Hoeij-de Boer K.A. van, 2001 Antimicrobial action of anti-fungal proteins and potassium sorbate, TNO rapport V3951
19. Hoeij-de Boer K.A. van, 2001 Houdbaarheidsverlenging van bloemenvaaswater met behulp van natuurlijke anti-microbiële middelen, TNO rapport V4355
20. Hoeij-de Boer K.A. van, 2002 Antimicrobial action of organic acids, TNO rapport V4430
21. Hoeij-de Boer K.A. van, 2002 Antimicrobial action of Delvozyme, Fermizyme and Vevodar, TNO rapport V4537
22. Hoeij-de Boer K.A. van, 2002 Onderzoek naar het risico voor het ontstaan van mycotoxinen in geïnundeerd grasland, TNO rapport V4882
23. Hoeij-de Boer K.A. van & Stekelenburg F.K., 2002

- Influence of anti-microbial substitutes on the growth of *Listeria monocytogenes* assessed with a Bioscreen turbidometer, TNO rapport V4291
24. Hoeij-de Boer K.A. van & Stekelenburg F.K., 2002
Synergistic effect of anti-microbial compounds in a cooked meat model medium and in fruit juice, assessed with a Bioscreen turbidometer, TNO rapport V4529
 25. Hoeij-de Boer K.A. van, 2002
Validatie van de turbidometrische methode voor het bepalen van de bactericide werking van etherische oliën, TNO rapport V4770
 26. Hoeij-de Boer K.A. van, 2003
Invloed van avilamycine, cinnamon aldehyde en een EO mengsel op de overleving van micro-organismen in gesimuleerde maag-darmonstandigheden, TNO rapport V5153
 27. Hoeij-de Boer K.A. van, 2003
Survival of pathogenic micro-organisms in stomach medium in the presence of sodium lactate, TNO rapport V5099
 28. Hoeij-de Boer K.A. van, 2003
Deterioration of simulated soft drink with added calcium, TNO rapport V5281
 29. Hoeij-de Boer K.A. van, 2003
Natural antimicrobial substances to increase microbiological safety of food products. Literature and patent search, TNO rapport V5493
 30. Hoeij-de Boer K.A. van & Vossen J.M.B.M. van der, 2004
Ontwikkeling van de microbiële populatie in bloemenvaaswater, TNO rapport V5690/01
 31. Hoeij-de Boer K.A. van, 2004
Remmende werking van natuurlijke antimicrobiële stoffen tegen de microbiële populatie in bloemenvaaswater, TNO rapport V5690/02
 32. Hoeij-de Boer K.A. van, Tap S.H.M. & Brouwer-Post E., 2004
Effectiviteit van Avent desinfectoren en de reinig- en desinfecteerbaarheid van Avent ISIS borstkolven, TNO rapport V5793
 33. Montijn R.C., Hoeij-de Boer K.A. van & Schuren F., 2004
Identification and characterization of novel antimicrobial compounds, TNO rapport V5807
 34. Hoeij-de Boer K.A. van, 2004
Inactivation of yeasts in simulated soft drinks with added calcium, TNO rapport V5914 (EP2005054204)

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.