

ALBERT DE VLEESCHAUWER (1905-1960)

1937

De Vleeschauwer, Albert, Joseph, Eduard werd geboren te Oudenaarde op 3 maart 1905 en overleed schielijk te Gent op 20 december 1960. Hij volbracht zijn humaniora studiën bij de Jesuïeten te Gent, werd in 1926 Licenciaat in Brouwerijwetenschappen en deed hogere studiën aan de Landbouwhogeschool te Gent, waar hij in 1931 het diploma behaalde van Landbouwscheikundig ingenieur. Na een verblijf in Engeland en Duitsland werd hij in 1933



aangesteld als tijdelijk assistent aan de Rijkslandbouwhogeschool en vast assistent benoemd in 1935. In 1937 werd hij benoemd als voorlopig docent 3^e categorie aan de Leerstoel voor Technologie, met de leergangen in Melkerij en in 1939 docent 1^e categorie.

In 1941 werd hij belast met de cursussen :

Zuivelbereiding ; Landbouwindustrieën ; Technologie aan de afdeling Zuivel ; Technologie aan de afdeling Brouwerij ; Analytische scheikunde ; Bijzondere bacteriologie. In 1941 werd hij eveneens belast met de cursus van mikrobeneer, 5^e studiejaar ter vervanging van emeritus Prof. A. J. J. Van De Velde. Hierop volgt zijn benoeming in 1943 tot Gewoon Hoogleraar. In een latere leeropdracht wordt de

bereiding van Tropische Landbouwprodukten vermeld.

Prof. De Vleeschauwer was de bezieler van de Oprichting van het Rijkszuivelstation in 1939, waarvan hij Directeur benoemd werd en speelde een belangrijke rol in het Rijkscentrum voor Landbouwkundig Onderzoek, waar hij van 1947 de rol van Voorzitter vervulde. In 1958 werd hij lid van de Hogere Raad van het Wetenschappelijk Onderzoek in de Landbouw.

In 1948 werd hem de leiding toevertrouwd van het Centrum Gent van het Comité voor Wetenschappelijk en Technisch Zuivelonderzoek en vanaf 1957 maakte hij deel uit van het Comité van de Toepassing der Radio-isotopen in het Landbouwkundig onderzoek, beide gesubsidieerd door het I.W.O.N.L. Van de Vlaams Chemische Vereniging was hij Voorzitter van 1946-1948.

Bij de Nationale Zuiveldienst werd hij in 1950 lid van de Raad van Beheer, in 1955 plaatsvervangend lid van het Bestendig Comité en in 1957 Voorzitter van de Kaascommissie.

Aan de Internationale Jaarbeurs der Vlaanderen werd hij in 1946 Ondervoorzitter van het Land- en Tuinbouwcomité en in 1956 Algemeen Voorzitter van voornoemd Comité.

In 1954 werd Prof. De Vleeschauwer benoemd als Voorzitter van de Commissie voor de Ontleding van de Zuivelprodukten. Eveneens was hij lid van het Belgisch Comité van de Internationale Zuivelfederatie (FIL — IDF), lid van de International Circle of Dairy Research Leaders en Medestichter en Beheerder van de Gezonde Melkwinning van Oost-Vlaanderen.

Prof. De Vleeschauwer ontving het ereteken van Officier in de Leopoldsorde en Commandeur in de Kroonorde.

Ongetwijfeld was Prof. De Vleeschauwer een der pioniers die het Wetenschappelijk en Technisch Zuivelonderzoek, op dat ogenblik bij ons nauwelijks bestaande, op nieuwe banen leidde en er een diepe stempel op drukte. Hij was een der weinige groten van het zuivelonderzoek in ons land. Talrijke onderzoekingen werden onder zijn leiding uitgevoerd betreffende de meest verschillende zuivelprodukten. Een 80 tal publikaties op zijn naam of met zijn medewerkers verschenen van zijn hand en bestrijken het meest diverse spectrum van het zuivelonderzoek. De Belgische kaasindustrie dankt voor een groot deel haar ontstaan aan zijn vooruitziende klare geest. Gestart met het Rijkszuivelstation te Gent met de daaraan verbonden kleine proefzuivelfabriek te Melle, die vlug te klein bleek, werd in 1948 de studie aangevat van het nieuwe gebouwencomplex.

Talrijke studiereizen werden door Prof. De Vleeschauwer ondernomen in meerdere Europese landen o.a. Nederland, Engeland, Duitsland, Frankrijk, Spanje, Oostenrijk, Noorwegen en Denemarken. Naar de U.S.A. werd door hem eveneens een studiereis ondernomen.

In 1938 nam hij deel aan het International Zuivalkongres te Berlijn, in 1953 te Den Haag, in 1956 te Rome en in 1959 te Londen. Meerdere kongressen over voedingsindustrieën werden door hem bijgewoond.

Hij was een der gewaardeerde Professoren bij de studenten, als oud praeses van het V.L.K. heeft hij steeds naar best vermogen betracht de taak als moderator bij de studenten te vervullen.

Onvermoeibaar was zijn steeds rusteloze geest. Alhoewel zijn gezondheidstoestand sterk achteruit gegaan was vermoedde hij niet dat zijn taak zo vlug zou volbracht zijn toen de dood hem verraste aan zijn bureau in de Rijkslandbouwhogeschool.

H. HENDRICKX, A. WILSENS.

PUBLIKATIES VAN ALBERT DE VLEESCHAUWER

IN BOEKVORM

Onderzoekingsmethoden van Zuivelprodukten (met H. HENDRICKX en G. HEYNDRIKX). N.V. Standaard-Boekhandel Antwerpen en N.V. Wed. J. Ahrend en Zoon Amsterdam, 1948, 259 blz.

BIJDRAGEN IN TIJDSCHRIFTEN

- Bijdrage tot de studie van de scheikundige samenstelling van de melk*. Meded. Landbouwhogesch. Opzoekingsstat. Staat Gent, 4, n° 2, 1939, 133-152.
- Onderzoekingen over de waarde van de Reductaseproef bij de kwaliteitscontrole van de melk* (met K. VAN WAEYENBERGE en H. HENDRICKX). *Ibid.*, 7, 1939, 413-470.
- Onderzoekingen nopens het opsporen van vervalsching met water, van volle melk, ondermelk en karnemelk* (met K. VAN WAEYENBERGE). *Ibid.*, 9, n° 1, 1941, 56-70.
- Onderzoekingen over den invloed van de roombehandeling voor het karnen, op de kwaliteit van de boter* (met K. VAN WAEYENBERGE en A. WILSENS). *Ibid.*, 10, 1942, 86-112.
- Onderzoekingen in verband met de bereiding van Hollandsche kaassoorten* (met K. VAN WAEYENBERGE). *Ibid.*, 9, n° 2, 1941, 167-191.
- Onderzoekingen in verband met de bereiding van stremsel* (met K. VAN WAEYENBERGE en A. WILSENS). *Ibid.*, 10, n° 3, 1942, 157-181.
- Overzicht over de levensmiddelen industrieën*. Mededeling der Vlaamse Chemische Vereniging, 5, n° 12, 1943 en 6, n° 1, 1944, 1-16.
- Bijdrage over het terugwinnen van amylalkohol uit Gerber-residu's* (met G. HEYNDRIKX). *Ibid.*, 6, n° 2, 1944, 27-34.
- Onderzoekingen over de Gerberproef* (met H. HENDRICKX). Meded. Landbouwhogesch. Opzoekingsstat. Staat Gent, 11, n° 1, 1946, 43-95.
- Onderzoek en uitbetaling der melk naar kwaliteit* (met G. HEYNDRIKX). *Ibid.*, 11, n° 1, 1946, 96-148.
- Vergelijkend onderzoek van enkele Micro-Kjeldahlmethoden* (met G. HEYNDRIKX). *Ibid.*, 11, n° 3, 1946, 207-261.
- Onderzoek van melk behandeld volgens het Hofius-Richter procédé* (met H. HENDRICKX). *Ibid.*, 11, n° 3, 1946, 262-281.
- Bijdrage tot de kennis der Melkeiwitten* (met G. HEYNDRIKX). *Ibid.*, 11, n° 4, 1946, 304-357.
- Het bepalen van het eiwitgehalte in melk door middel van de formoltitratie* (met G. HEYNDRIKX). *Ibid.*, 12, n° 2-3, 1947, 139-165.
- Enige technische gegevens omtrent de bereiding van Zuur- en Lebcasine* (met H. HENDRICKX). *Ibid.*, 12, n° 4, 1947, 299-315.
- Onderzoekingen over het eiwitcomplex in kaas* (met G. HEYNDRIKX). *Ibid.*, 13, n° 1, 1948, 25-77.
- Onderzoekingen over de samenstelling van melk en boter afkomstig van vaarzen kunstmatig in lactatie gebracht door het inenten van syntetisch oestrogeen in de uier* (met H. HENDRICKX). *Ibid.*, 13, n° 2, 1948, 129-168.
- Dextrineren en vervloeigseigenschappen met alpha-Amylasen* (met A. WILSENS). *Ibid.*, 13, n° 3, 1948, 279-296.
- Influence de la réfrigération sur la qualité du lait* (met H. HENDRICKX). XII^e Congrès International de Laiterie Stockholm, 1949, section 1, 263-268.
- L'influence des intervalles de contrôle sur la production en lait et en matière grasse* (met H. HENDRICKX). *Ibid.*, 1949, section 1, 577-583.
- Préparation et analyse chimique de la caseine iodée* (met H. HENDRICKX). *Ibid.*, 1949, section information, 907-911.

- Bijdrage over de bereiding van smeltkaas* (met H. HENDRICKX). VIII^e Congrès International des Industries Agricoles Bruxelles, 1950, 8 blz.
- Onderzoek over coliachtige bacterien in gepasteuriseerde melk* (met A. WILSENS). *Ibid.*, 1950, 6 blz.
- Onderzoek over het gebruik van zuurstof bij de pasteurisatie van de melk* (met H. HENDRICKX en M. NAUDTS). Meded. Landbouwhogesch. Opzoekingsstat. Staat Gent, 15, n° 3, 1950, 610-662.
- Onderzoek over Escherichia coli in waters van zuivelbedrijven* (met A. WILSENS). *Ibid.*, 15, n° 2, 1950, 415-423.
- Onderzoek betreffende de kwaliteit van gepasteuriseerde melk in consumptiebedrijven van Oost- en West-Vlaanderen* (met M. NAUDTS en H. HENDRICKX). *Ibid.*, 15, n° 4, 1950, 880-927.
- Technische studie over de bereiding van Saint-Paulin* (met H. HENDRICKX). *Ibid.*, 15, n° 4, 1950, 928-951.
- Onderzoek over Escherichia coli in waters van zuivelbedrijven* (2^e mededeling) (met A. WILSENS). *Ibid.*, 15, n° 4, 1950, 952-959.
- Studie over enkele eigenschappen van reinigingsmiddelen* (met E. WALLEZ, H. HENDRICKX en M. NAUDTS). *Ibid.*, 16, n° 1, 1951, 1-80.
- Bijdrage over het bestrijden van schimmels op de kaaskorst* (met H. HENDRICKX). *Ibid.*, 16, n° 3, 1951, 287-297.
- Technische studie over de bereiding van Saint-Paulin* (met J. MOULAERT en H. HENDRICKX). *Ibid.*, 16, n° 4, 1951, 375-405.
- Electrophoretic studies of milk I. Investigations on colostrum of dairy cows* (met G. HEYNDRIKX). Biochimica et Biophysica Acta, 6, 1951, 487-493.
- Corrosie van metalen in de zuivelindustrie* (met H. HENDRICKX). Meded. Landbouwhogesch. Opzoekingsstat. Staat Gent, 17, n° 2, 1952, 293-318.
- Het verband tussen enkele bacteriologische bepalingen en de houdbaarheid bij gepasteuriseerde melk* (met M. NAUDTS). *Ibid.*, 17, n° 3, 1952, 538-553.
- Studie over enkele eigenschappen van reinigingsmiddelen* (met E. WALLEZ, H. HENDRICKX en M. NAUDTS). *Ibid.*, 17, n° 4, 1952, 566-596.
- Onderzoek in verband met de reiniging in de zuivelfabrieken* (met F. OKERMAN). *Ibid.*, n° 4, 1952, 634-653.
- Bijdrage over het bestrijden van schimmels op de kaaskorst, deel II* (met H. HENDRICKX). *Ibid.*, 17, n° 4, 1952, 669-677.
- De corroderende werking van reinigingsmiddelen* (met H. HENDRICKX en E. WALLEZ). *Ibid.*, 18, n° 3, 1953, 544-564.
- Electrophoretic studies of milk. Investigations on centrifugated milk of dairy cows* (met G. HEYNDRIKX). Experientia, 8, n° 8, 1952, 317-320.
- Études électrophorétiques du lait III. Recherches sur le lait de vaches à la fin de lactation* (met G. HEYNDRIKX). II^e Congrès International de Biochimie Paris, 1952. Bulletin de la Société de Chimie biologique, 10, 1952, 1016-1025.
- Electrophoretische studies van melk. IV. Onderzoekingen op melk en bloed van doorstroomde geïsoleerde runderuiers* (met G. HEYNDRIKX). Meded. Landbouwhogesch. Opzoekingsstat. Staat Gent, 18, n° 3, 1953, 592-609.
- Het gebruik van membraanfilters bij het opsporen van coliachtigen in zuivelbedrijfswater* (met A. WILSENS). *Ibid.*, 18, n° 3, 1953, 610-616.
- La teneur en germes thermorésistants des cruches à lait* (met M. NAUDTS). Comptes Rendus, XIII^e Congrès International de Laiterie La Haye, 1953, section 3, 847-850.
- Contribution à l'étude de la tension superficielle des détergents* (met H. HENDRICKX). *Ibid.*, 1953, section 3, 891-893.
- Contribution à l'étude sur le goût d'oxydation du lait* (met H. HENDRICKX en E. WALLEZ). *Ibid.*, 1953, section 3, 1072-1075.
- Technische studie over de bereiding van aangezuurde ontroomde melk* (met A. VAN PUYVELDE,

F. OKERMAN en M. NAUDTS). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 19, n° 4, 1954, 654-688.

Bijdrage over de bereiding en eigenschappen van yoghurt (met F. OKERMAN en H. HENDRICKX). *Ibid.*, 19, n° 4, 1954, 700-721.

Studie over enkele eigenschappen van de yoghurtbacteriën (met F. OKERMAN en M. NAUDTS). *Ibid.*, 19, n° 4, 1954, 752-764.

Préparation des échantillons de fromage pour l'analyse bactériologique (met H. HENDRICKX). XXVII^e Congrès International de Chimie Industrielle Bruxelles, 1954.

Onderzoek over de kwaliteitsuitbetaling van de rauwe melk (met A. VAN DEN BAERE en M. NAUDTS). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 20, n° 1, 1955, 76-97.

Het gebruik van wei en afgeroomde melk bij de biosynthese van vitamine B₂ door Eremothecium Ashbyii (met H. HENDRICKX). *Ibid.*, 20, n° 2, 1955, 229-246.

Het gebruik van wei en afgeroomde melk bij de biosynthese van vitamine B₂ door Eremothecium Ashbyii — Invloed van de hoeveelheid entkultuur (met H. HENDRICKX). *Ibid.*, 21, n° 1, 1956, 67-76.

Invloed van de indikkingsgraad van de gecondenseerde melk op de eigenschappen van magere verstui-vingsmelkpoeder (met A. VAN PUYVELDE). *Ibid.*, 21, n° 1, 1956, 137-151.

Bepaling van enkele kenmerkggetallen van Belgische melkerijboter (met M. NAUDTS). *Ibid.*, 21, n° 2, 1956, 227-237.

De invloed van pasteurisatie voor of na de indikking van de melk op de bacteriologische kwaliteit van afgeroomde melkpoeder „Spray” (met A. VAN DEN BAERE). *Ibid.*, 21, n° 2, 1956, 239-247.

Het gebruik van wei en afgeroomde melk bij de biosynthese van vitamine B₂ door Eremothecium Ashbyii — Invloed van het ijzer (met H. HENDRICKX). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 21, n° 4, 1956, 663-668.

Invloed van de wei bij de biosynthese van vitamine B₂ door Eremothecium Ashbyii (met H. HENDRICKX). *Ibid.*, 21, n° 4, 1956, 669-676.

Het bewaren van magere melkpoeder (met A. VAN DEN BAERE en M. NAUDTS). *Ibid.*, 21, n° 4, 1956, 677-687.

Onderzoeken betreffende de samenstelling van melk. I. Schommelingen van de gehalten der melk-constituenten (met A. VAN PUYVELDE en H. HENDRICKX). *Ibid.*, 21, n° 4, 1956, 689-705.

Influence de certains constituants nutritifs sur la biosynthèse de la vitamine B₂ (met H. HENDRICKX). XIV^e Congrès International de Laiterie Rome, 1956, section 1, 112-122.

Contribution à l'étude du contrôle du lait stérilisé (met M. NAUDTS). *Ibid.*, 1956, section 1, 185-193.

Recherches sur la qualité bactériologique du lait en poudre « Spray » (met A. VAN DEN BAERE). *Ibid.*, 1956, section 1, 513-519.

Recherches sur la solubilité du lait en poudre écrémé « Spray » (met A. VAN PUYVELDE). *Ibid.*, 1956, section 1, 520-530.

Onderzoeken betreffende de samenstelling van de melk. II. Correlaties tussen verschillende melk-constituenten (met A. VAN PUYVELDE en H. HENDRICKX). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 22, n° 1, 1957, 211-224.

Onderzoek over de alkaliteit van de as van rauwe melk (met A. VAN PUYVELDE, A. ROTTI en M. NAUDTS). *Ibid.*, 22, n° 2, 1957, 255-270.

Bijdrage over de samenstelling van afgeroomde melk en melkpoeder (met A. VAN DEN BAERE en M. NAUDTS). *Ibid.*, 22, n° 2, 1957, 277-290.

De bepaling van koper in melk (met A. VAN DEN BAERE en M. NAUDTS). *Ibid.*, 23, n° 1, 1958, 55-63.

Het gebruik van wei en afgeroomde melk bij de biosynthese van vitamine B₂ door Eremothecium Ashbyii — Invloed van de pH (met H. HENDRICKX). *Ibid.*, 23, n° 1, 1958, 65-80.

Het bepalen van ijzer in melk (met L. VAN VAERENBERGH en M. NAUDTS). *Ibid.*, 23, n° 1, 1958, 113-119.

Bijdrage tot de studie van oxydatiegebreken in gepasteuriseerde konsumptiemelk (met A. VAN DEN BAERE en H. HENDRICKX). *Ibid.*, 23, n° 1, 1958, 121-136.

Onderzoeken betreffende de samenstelling van de melk. III. De energetische waarde van de melk (met A. VAN PUYVELDE). *Ibid.*, 23, n° 2, 1958, 549-560.

L'influence de la stérilisation sur la biosynthèse de la vitamine B₂ avec Eremothecium Ashbyii (met H. HENDRICKX). *Milchwissenschaft*, 13, 1958, 249-252.

Recherches sur la teneur en calcium du fromage frais (met M. NAUDTS). Congrès Mondial de la Recherche Agronomique, 1959.

L'influence de la lumière, de la riboflavine et des ions métalliques sur l'oxydation de l'acide ascorbique (met B. TIJTGAT en H. HENDRICKX). *Ibid.*, 1959.

La susceptibilité du lait au goût d'oxydation (met A. VAN DEN BAERE en H. HENDRICKX). XVth International Dairy Congress London, 1959, section 1, 280-285.

Onderzoeken over het opslaan van room (met W. DESCHACHT en H. HENDRICKX). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 25, n° 2, 1960, 825-837.

De afbraak van ascorbinezuur en oxydatiesmaak van de melk (met B. TIJTGAT, H. HENDRICKX en W. DESCHACHT). *Ibid.*, 25, n° 2, 1960, 939-953.

Een snelle kolorimetrische bepalingsmethode voor het ascorbinezuur in waterige oplossingen (met W. DESCHACHT en H. HENDRICKX). *Ibid.*, 26, n° 1, 1961, 149-164.

Recherches sur la fabrication de la crème fouettée (met W. DESCHACHT en H. HENDRICKX). *Milchwissenschaft*, 16, 1961, 125-127.