

Principes en ervaringen betreffende het K- en P-onderzoek op grasland (met A. VAN DEN HENDE). Med. Landbhs. en Opzoek. stat. Gent, XXVII, 1489, 1962.

Verdere bevindingen nopens de invloed van een langdurige besmetting op de opbrengst, het mineralengehalte en de botanische samenstelling van een grasbestand (met A. VAN SLIJCKEN, A. VAN DEN HENDE, e.a.). Meded. Landbouwhogeschool, Gent, 1963.

Standardisation of direct reading spectrographic determination of trace elements in biological media. XII Colloq. Spectroscopium Intern., Exeter, 1965.

The Neubauer Method as an aid for Trace Element Investigations in Soils (met R. GABRIËLS). Die Naturwissenschaften, 53, 194, 1966.

Trace element fractions and their availability (met R. GABRIËLS). Trans. Comm. II et IV, Int. Soc. Soil Sci., Aberdeen, 1966.

La dynamique des éléments mineurs dans le sol (met R. GABRIËLS). Industrie Chimique Belge, 1967, T. 32, Vol. III, 864.

Study of the uptake and toxicity of trace elements using the Neubauer Method. Pedologie, 1967 (met K. P. NAIR).

Les possibilités de la Spectrométrie d'Émission pour la détermination de races dans le matériel biologique (met L. KINO en R. GABRIËLS). Colloque sur l'Analyse par Diffraction et Spectrométrie de Rayons X, Lyon, 1967.

Équilibres ioniques et balance nutritive dans le sol (met R. GABRIËLS). Phosphore et Agriculture, 1968, 22, nr. 50.

Rapports entre les teneurs en éléments traces dans les feuilles et le milieu nutritif (met L. KINO en R. GABRIËLS). Colloque Européen et Méditerranéen sur le Contrôle de l'alimentation des Plantes Cultivées, Séville, 1968.

Het gebruik van de specifieke fluoride elektrode voor de bepaling van Fluor in bodemextracten (met M. VERLOO). Meded. Rijksfaculteit der Landb. Wet., Gent, 1969, 137.

A study of the plant uptake in relation to changes in extractable amounts of native trace elements from soil profiles using the Neubauer seedling method (met K. P. NAIR). Soil Sci., 1969, Vol. 108, 74.

HENDRIK HENDRICKX

1951

Hendrickx, Hendrik, Lodewijk, Jozef, Corneel geboren te Wilrijk op 19 maart 1913 studeerde aan het St. Norbertuscollege te Antwerpen. Hogere studies werden volbracht aan de Landbouwhogeschool te Gent (Landbouwscheikundig ingenieur 1936 en Zuivelkonsulent in 1939).

Vanaf 1937 was hij tijdelijk assistent bij de Leerstoel van Technologie aan de Landbouwhogeschool. In januari 1940 werd hij Zuivelkonsulent aan de Nationale Zuiveldienst en trad in dienst als assistent aan het Rijkszuivelstation te Gent; aldaar bij M.B. op 1 juli 1946 assistent-leider der werken benoemd en bij K.B. werkleider in juli 1952. Met ingang van 1 januari 1961 werd hij bij K.B. bevorderd tot directeur bij het Zuivelstation van het Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek te Gent en ontving, op zijn verzoek, met ingang van 1 november 1962 eervol ontslag uit zijn functie van directeur van het Zuivelstation. Op 1 oktober 1951 benoemd bij K.B. tot docent aan de Rijkslandbouwhogeschool te Gent en belast met de leergang „Technologie der Landbouwindustrieën” (partim). Met ingang van 1 oktober 1962 werd hij bij K.B., door uitbreiding van bevoegdheid, belast met het houden van de cursus „De technologie der landbouwindustrieën” (partim). Bij K.B. van 30 november 1966 benoemd tot gewoon hoogleraar, met ingang van 1 oktober 1966, aan de Rijksfaculteit der Landbouwwetenschappen en als dusdanig tot titularis van de „Leerstoel voor Melkkunde, Zuivel- en Voedingsvettentechnologie”. Door het „Comité voor Wetenschappelijk en Technisch Zuivelonderzoek”, gesubsidieerd door het I.W.O.N.L., werd hem de leiding der onderzoekingen van het Centrum Gent toevertrouwd. Hij is lid van verschillende binnenlandse en buitenlandse genootschappen o.a. :



- Commissie Ontleding van Zuivelprodukten van het Belgisch Instituut voor Normalisatie
- Belgisch Comité van de FIL-IDF (Fédération Internationale de Laiterie — International Dairy Federation)
- International Circle of Dairy Research Leaders
- Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft.

PUBLIKATIES VAN HENDRIK HENDRICKX

IN BOEKVORM

Onderzoeksmethoden van Zuivelprodukten (met A. DE VLEESCHAUWER en G. HEYNDRIKX). N.V. Standaard-Boekhandel Antwerpen en N.V. Wed. J. Ahrend en Zoon Amsterdam, 1948, 259 blz.

BIJDRAGEN IN TIJDSCHRIFTEN

- Onderzoekingen over de waarde van de Reductaseproef bij de kwaliteitscontrole van de melk* (met A. DE VLEESCHAUWER en K. VAN WAEYENBERGE). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 7, n° 4, 1939, 413-470.
- Onderzoekingen over de Gerberproef* (met A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 11, n° 1, 1946, 43-95.
- Onderzoek van melk behandeld volgens het Hofius-Richter procédé* (met A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 11, n° 3, 1946, 262-281.
- Enige technische gegevens omtrent de bereiding van Zuur- en Lebcasine* (met A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 12, n° 4, 1947, 299-315.
- Onderzoekingen over de samenstelling van de melk en biter afkomstig van vaarzen kunstmatig in lactatie gebracht door het inenten van synthetisch oestrogen in de uier* (met A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 13, n° 2, 1948, 129-168.
- Influence de la réfrigération sur la qualité du lait* (met A. DE VLEESCHAUWER). 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 A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 1949, section I, 577-583.
- Préparation et analyse chimique de la caseïne iodée* (met A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 1949, section information, 907-911.
- Bijdrage over de bereiding van smelkkaas* (met A. DE VLEESCHAUWER). VIII^e Congrès International des Ind. Agricoles Bruxelles, 1950, 8 blz.
- Onderzoek over het gebruik van zuurstof bij de pasteurisatie van melk* (met A. DE VLEESCHAUWER en M. NAUDTS). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 15, n° 3, 1950, 610-662.
- Onderzoek betreffende de kwaliteit van gepasteuriseerde melk in consumptiemelkbedrijven van Oost- en West-Vlaanderen* (met A. DE VLEESCHAUWER en M. NAUDTS). *Ibid.*, 15, n° 4, 1950, 880-927.
- Technische studie over de bereiding van Saint-Paulin* (met A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 15, n° 4, 1950, 928-959.
- De fabricatie van enkele kazen in Frankrijk*. Landbouwtijdschrift, 3, n° 11, 1950, 1197-1217.
- La fabrication de quelques fromages en France*. Revue de l'Agriculture, 3, n° 11, 1950, 1197-1217.
- Studie over enkele eigenschappen van reinigingsmiddelen* (met A. DE VLEESCHAUWER, E. WAL-

- LEZ en M. NAUDTS). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 16, n° 1, 1951, 1-80.
- Bijdrage over het bestrijden van schimmels op de kaaskorst* (met A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 16, n° 3, 1951, 287-297.
- Technische studie over de bereiding van Saint-Paulin* (met A. DE VLEESCHAUWER en J. MOULAERT). *Ibid.*, 16, n° 4, 1951, 375-405.
- Corrosie van metalen in de zuivelindustrie* (met A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 17, n° 2, 1952, 293-318.
- Studie over enkele eigenschappen van reinigingsmiddelen* (met A. DE VLEESCHAUWER, E. WALLEZ en M. NAUDTS). *Ibid.*, 17, n° 4, 1952, 566-596.
- Bijdrage over het bestrijden van schimmels op de kaaskorst, deel II* (met A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 17, n° 3, 1952, 669-677.
- De corroderende werking van reinigingsmiddelen* (met A. DE VLEESCHAUWER en E. WALLEZ). *Ibid.*, 18, n° 3, 1953, 544-564.
- Contribution à l'étude de la tension superficielle des détergents* (met A. DE VLEESCHAUWER). XIII^e Congrès International de Laiterie La Haye, 1953, section 3, 891-893.
- Contribution à l'étude sur le goût d'oxydation du lait* (met A. DE VLEESCHAUWER en E. WALLEZ). *Ibid.*, 1953, section 3, 1072-1075.
- Bijdrage over de bereiding en eigenschappen van yoghurt* (met A. DE VLEESCHAUWER en F. OKERMAN). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 19, n° 4, 1954, 700-721.
- Préparation des échantillons de fromage pour l'analyse bactériologique* (met A. DE VLEESCHAUWER). XXVII^e Congrès International de Chimie Industrielle Bruxelles, 1954.
- Het gebruik van wei en afgeroomde melk bij de biosynthese van vitamine B₂ door Eremothecium Ashbyii* (met A. DE VLEESCHAUWER). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 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 A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 21, n° 1, 1956, 67-76.
- Het gebruik van wei en afgeroomde melk bij de biosynthese van vitamine B₂ door Eremothecium Ashbyii — Invloed van het ijzer* (met A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 21, n° 4, 1956, 663-668.
- Invloed van de wei bij de biosynthese van vitamine B₂ door Eremothecium Ashbyii* (met A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 21, n° 4, 1956, 669-676.
- Onderzoekingen betreffende de samenstelling van melk. I. Schommelingen van de gehalten der melkconstituenten* (met A. DE VLEESCHAUWER en A. VAN PUYVELDE). *Ibid.*, 21, n° 4, 1956, 689-705.
- Influence de certains constituants nutritifs sur la biosynthèse de la vitamine B₂* (met A. DE VLEESCHAUWER). XIV^e Congrès International de Laiterie Rome, 1956, section 1, 112-122.
- Onderzoekingen betreffende de samenstelling van melk. II. Correlatie tussen verschillende melkconstituenten* (met A. DE VLEESCHAUWER en A. VAN PUYVELDE). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 22, n° 1, 1957, 211-224.
- Het gebruik van wei en afgeroomde melk bij de biosynthese van vitamine B₂ door Eremothecium Ashbyii — Invloed van de pH* (met A. DE VLEESCHAUWER). *Ibid.*, 23, n° 1, 1958, 65-80.
- Bijdrage tot de studie van oxydatiegebreken in gepasteuriseerde consumptiemelk* (met A. DE VLEESCHAUWER en A. VAN DEN BAERE). *Ibid.*, 23, n° 1, 1958, 121-136.
- L'influence de la stérilisation sur la biosynthèse de la vitamine B₂ avec Eremothecium Ashbyii* (met A. DE VLEESCHAUWER). Milchwissenschaft, 13, 6, 1958, 249-252.
- L'influence de la lumière, de la riboflavine et des ions métalliques sur l'oxydation de l'acide ascorbique* (met A. DE VLEESCHAUWER en B. TIJTGAT). Congrès mondial de la Recherche Agronomique Rome, 1959.
- La susceptibilité du lait au goût d'oxydation* (met A. DE VLEESCHAUWER en A. VAN DEN BAERE). XVth International Dairy Congress London, 1959, section 1, 280-285.
- Onderzoekingen over het opslaan van room* (met A. DE VLEESCHAUWER en W. DESCHACHT). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 25, n° 3, 1960, 825-837.

Invloed van de sterilisatie bij de biosynthese van vitamine B₂ door *Eremothecium Ashbyii*. *Ibid.*, 25, n^o 2, 1960, 913-937.

De afbraak van ascorbinezuur en oxydatiesmaak van de melk (met A. DE VLEESCHAUWER, B. TIJTGAT en W. DESCHACHT). *Ibid.*, 25, n^o 2, 1960, 939-953.

Invloed van sojaolie, als antischuimmiddel bij de biosynthese van vitamine B₂ door *Eremothecium Ashbyii*. *Ibid.*, 25, n^o 2, 1960, 955-979.

Biosynthese van riboflavine. Overzicht van de literatuur. Mededelingen van het Zuivelstation Melle, n^o 70, 1960, 2-72.

Invloed van de verluchting bij de biosynthese van riboflavine door *Eremothecium Ashbyii*. Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 26, n^o 1, 1961, 84-107.

Gebruik van 5-nitro-2-furaldehyde semicarbonyl en penicilline bij de biosynthese van riboflavine door *Eremothecium Ashbyii*. *Ibid.*, 26, n^o 1, 1961, 134-148.

Een snelle kolorimetrische bepalingmethode voor het ascorbinezuur in waterige oplossingen (met A. DE VLEESCHAUWER en W. DE SCHACHT). *Ibid.*, 26, n^o 1, 1961, 149-164.

Recherches sur la fabrication de la crème fouettée (met A. DE VLEESCHAUWER en W. DE SCHACHT). *Milchwissenschaft*, 16, 3, 1961, 125-127.

Onderzoekingen over het opslaan van room. 3^e Mededeling. Invloed van de schijnbare viscositeit (met W. DESCHACHT). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 26, n^o 2, 1961, 813-830.

Invloed van de cultuur bij de biosynthese van riboflavine door *Eremothecium Ashbyii*. *Ibid.*, 26, n^o 2, 1961, 831-850.

Détermination de la pénicilline dans le lait. XVI^e Congrès International de Laiterie Copenhage, 1962, section 8 : 2, 457-464.

De invloed van het licht op de melk in kleurloze en bruine flessen (met H. DE MOOR). Landbouwtijdschrift, 15, n^o 5, 1962, 753-768.

L'influence de la lumière sur le lait en bouteilles ordinaires et en bouteilles colorées (met H. DE MOOR). *Revue de l'Agriculture*, 15, n^o 5, 1962, 723-738.

La réflexion du lait en rapport avec l'oxydation photochimique (met W. DESCHACHT en H. DE MOOR). XVI^e Congrès International de Laiterie Copenhage, 1962, section 2 : 1, 545-551.

Kolorimetrische dosering van het l-ascorbinezuur in melk (met W. DESCHACHT). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 27, n^o 4, 1962, 1371-1398.

De invloed van het licht van buislampen op de lichtmaak en het ascorbinezuurgehalte van de melk (met H. DE MOOR). *Ibid.*, 27, n^o 4, 1962, 1399-1412.

De invloed van het licht op de melk in flessen, karton en polyethyleen (met H. DE MOOR). *Ibid.*, 27, n^o 4, 1962, 1413-1440.

Technische studie over de bereiding van Cheddardaas (met M. NAUDTS, H. WAES en R. DELBEKE). Werkgroep ter verbetering van de kwaliteit van de Belgische kaas, 1962, 32 blz.

Etude technique sur la fabrication du fromage Cheddar (met M. NAUDTS, H. WAES en R. DELBEKE). Groupe du travail pour l'amélioration de la qualité du fromage belge, 1962, 31 blz.

Bakteriologisch onderzoek over het verzuurd melkderivaat « Bioghurt » (met G. DECONINCK). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 27, n^o 4, 1962, 1523-1558.

Het wetenschappelijk onderzoek en de bekomen resultaten betreffende de lichtmaak in melk als grondstof — Gevolgen en eventuele remedies. Colloquium Rijkslandbouwhogeschool Gent, 4 juni 1963, 40 blz.

Les recherches scientifiques et les résultats obtenus en ce qui concerne le goût du lait en tant que matière première — Conséquences et remèdes éventuels. Colloquium Institut Agronomique de l'État Gand, 4 juin 1963, 41 blz.

Het verwijderen van de opgeloste zuurstof uit de melk en de ontwikkeling van de lichtmaak (met H. DE MOOR). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 28, n^o 4, 1963, 1189-1201.

De invloed van het licht op rauwe volle, gepasteuriseerde en geïmpregeerde melk (met H. DE MOOR). *Ibid.*, 28, n^o 4, 1963, 1203-1215.

Het mechanisme van de lichtmaakontwikkeling in melk. I. Bepaling van de primaire oorsprong door organoleptische keuring van belichte frakties (met H. DE MOOR en R. DEVOGELAERE). *Ibid.*, 28, n^o 4, 1963, 1217-1246.

De dosering van het l-ascorbinezuur gedurende de fotochemische destructie (met W. DESCHACHT). *Ibid.*, 29, n^o 1, 1964, 81-101.

De fotochemische destructie van het l-ascorbinezuur; de invloed van de pH op de reactiesnelheid (met W. DESCHACHT). *Ibid.*, 28, n^o 1, 1964, 103-118.

Het mechanisme van de lichtmaakontwikkeling in melk. II. De betekenis van riboflavine in het ontstaan van de lichtmaak (met H. DE MOOR en R. DEVOGELAERE). *Ibid.*, 29, n^o 1, 1964, 119-140.

Invloed van enkele factoren op de kwaliteit en de rijping van Cheddardaas bereid volgens de methode beschreven door Price (met G. WAES, R. DELBEKE en M. NAUDTS). Werkgroep ter verbetering van de kwaliteit van de Belgische kaas, 1964, 32 blz.

Influence de quelques facteurs sur la qualité et la maturation de fromages Cheddar fabriqués selon la méthode décrite par Price (met G. WAES, R. DELBEKE en M. NAUDTS). Groupe du travail pour l'amélioration du fromage belge, 1964, 32 blz.

Het gebruik van yoghurt en mengindikator om penicilline op te sporen in melk bij routineonderzoek (met A. HUYGHEBAERT en H. DE MOOR). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 29, n^o 2, 1964, 573-583.

Studies on whipped cream (met H. DE MOOR). *The Milk Industry*, 57, n^o 7, 1965, 39-43 en *Ibid.*, 57, n^o 8, 1965, 40.

Een semi-automatische methode voor het bepalen van de vrije aminozuren in melk met behulp van de ionenuitwisselaar Amberlite IR-120 (met H. DE MOOR en R. DEVOGELAERE). Meded. Landbouwhoges. Opzoekingsstat. Staat Gent, 30, n^o 1, 1965, 363-392.

Het mechanisme van de lichtmaakontwikkeling in melk. III. Het gebruik van lactivase en het ontstaan van de lichtmaak in melk (met H. DE MOOR). *Ibid.*, 30, n^o 2, 1965, 561-576.

Influence de la lumière sur le lait stérilisé (met H. DE MOOR). XVII^e Congrès International de Laiterie Munich, 1966, section B : 2, 291-298.

Influence de l'alcool amylique sur le résultat de la détermination de la matière grasse du lait par la méthode Gerber (met A. HUYGHEBAERT en R. DEMETER). *Ibid.*, 1966, section B : 2, 133-140.

Le mécanisme du développement du goût de lumière dans le lait. IV. L'influence de la lumière sur la teneur des acides aminés libres du lait (met H. DE MOOR). *Ibid.*, 1966, section B : 2, 305-312.

Het gehalte aan vrije aminozuren in rauwe volle melk (met H. DE MOOR en A. HUYGHEBAERT). *Nederlands Melk- en Zuiveltijdschrift*, 20, n^o 2, 1966, 123-139.

Chromatografisch onderzoek van mengsels lagere vetzuren en de Reichert-Meissl fractie van boter en substitutievetten (met A. HUYGHEBAERT). Meded. Rijksfac. Landbouwwetenschap. Gent, 31, n^o 4, 1966, 1251-1273.

Bepaling van het vochtgehalte van volle verstuivingsmelkpoeder met de Karl Fischer-titratiemethode (met H. DE MOOR en J. DE CORDIER). *Ibid.*, 32, n^o 1, 1967, 49-93.

Bepaling van het vochtgehalte van volle verstuivingsmelkpoeder met vier methoden (met H. DE MOOR en J. DE CORDIER). *Ibid.*, 33, n^o 1, 1968, 151-169.

De kwaliteit van verse kaas, Goudse kaas en melkpoeder bereid uit melk met lichtmaak (met H. DE MOOR). *Ibid.*, 33, n^o 1, 1968, 205-216.

Bepaling van het vochtgehalte van volle en afgeroomde verstuivings- en walsenmelkpoeder en verstuivings- en walsenweipoeder met de Karl Fischer-titratiemethode (met H. DE MOOR). *Ibid.*, 33, n^o 1, 1968, 235-246.

Het aantonen met dunlaagchromatografie van substitutievetten met interveresterde vetten in fabrieksboter (met A. HUYGHEBAERT). *Ibid.*, 33, n^o 2, 1968, 331-346.

Bepaling van het vochtgehalte van afgeroomde verstuivingsmelkpoeder met vier methoden (met H. DE MOOR en J. DE CORDIER). *Ibid.*, 33, n^o 2, 1968, 377-386.

Onderzoek van de sterolen van substitutievetten met interveresterde vetten (met A. HUYGHEBAERT). *Ibid.*, 33, n° 2, 1968, 449-465.

Chromatografisch onderzoek van de monoglyceriden van substitutievetten, met interveresterde vetten (met A. HUYGHEBAERT). *Ibid.*, 33, n° 2, 1968, 515-522.

Het aantonen van substitutievetten, met interveresterde vetten, in fabrieksboter door onderzoek van het onverzeeppbare (met A. HUYGHEBAERT). *Ibid.*, 33, n° 2, 1968, 523-533.

Lichtsmaak en oxydatiesmaak in melk (met H. DE MOOR). *Ibid.*, 34, n° 1, 1969, 1-9.

Kristallisatie van laktose in melkpoeder (met H. DE MOOR). *Ibid.*, 34, n° 1, 1969, 87-101.

Chromatografisch onderzoek van het onverzeeppbare van substitutie- of op botergelijkende vetten (met A. HUYGHEBAERT). *Ibid.*, 34, n° 1, 1969, 103-118.

Bepaling van azorubine in afgeroomde melk en afgeroomde melkpoeder (met H. DE MOOR). *Ibid.*, 34, n° 4, 1969, 1057-1066.

Onderzoek van handelspreparaten azorubine (E 122) en de aanwezigheid in vlees (met H. DE MOOR, F. BUYSSE, M. CASTEELS en W. ECKHOUT). *Ibid.*, 34, n° 4, 1969, 1067-1079.

La présence des cétones dans des graisses semblables au beurre (met A. HUYGHEBAERT, N. SCHAMP en L. DE BUYCK). *Fette Seifen Anstrichmittel*, 1969, in druk.

De vochtopname van melkpoeder en weipoeder gedurende de bewaring (met H. DE MOOR). *Meded. Rijksfac. Landbouwwetenschap. Gent*, 34, n° 4, 1969, 1088-1102.

The quality of quarg, Gouda cheese and dried milk made from light-induced off-flavoured milk (met H. DE MOOR). *The Milk Industry*, 65, n° 5, 1969, 20-22, 45.

GERARD HEYNDRIKX

1951

Heyndrickx, Gerard, Albert, Theodoor werd geboren te Evergem (O.Vl.) op 7 oktober 1914. Hij volbracht zijn middelbare studiën aan het St. Amandus-instituut te Gent en zijn hogere studiën aan de Rijksuniversiteit, waar hij in 1936 promoveerde tot burgerlijk bouwkundig ingenieur aan de Speciale Scholen; behaalde ook een getuigschrift in de Aerodynamica en de Lucht-fotogrammetrie.

Werd benoemd tot assistent aan de Faculteit der Wetenschappen van de Rijksuniversiteit te Gent, bij het Laboratorium voor Hydraulica bij K.B. van 7 april 1938.

Werd 1^e gerangschikt in de wedstrijd (1939) voor aanwerving van ingenieurs van Bruggen en Wegen. Werd benoemd tot werkleider aan voornoemd Laboratorium bij K.B. van 1 oktober 1942.

Werd, met ingang van 1 oktober 1944, aangesteld tot Geassocieerde bij het Nationaal Fonds voor Wetenschappelijk Onderzoek (1944-1950).

Bekwam een mandaat van „Advanced Fellow van de C.R.B. Educational Foundation” in 1949; studiereis in de Verenigde Staten met verblijf aan de belangrijkste waterloopkundige laboratoria.

Bij K.B. van 15 oktober 1951 benoemd tot docent aan de Landbouwhogeschool te Gent met ingang van 1 oktober en belast met de volgende leeropdracht: 1^o beginselen der hydraulica, 2^o de hydraulica, 3^o de grondverbetering, 4^o de tropische grondverbetering, 5^o de boerderijbouwconstructies (partim: waterbouwkundige constructies).

Bij K.B. van 28 december 1951 werd hem ontslag verleend uit zijn functie van werkleider aan de Rijksuniversiteit te Gent.

Werd bevorderd tot gewoon hoogleraar bij K.B. van 4 augustus 1955 met ingang van 1 oktober 1955.

In 1956 werd hij bovendien belast met de cursus: Aanvullingen der plaatsbeschrijving (K.B. van 8 augustus 1956).

