

Anouk Smits

Junior Voedingsmiddelentechnoloog

Wageningen, Nederland
a.smits@gmail.com
+31 6 41 28 53 79
linkedin.com/in/anouksmits



Innovatieve junior voedingsmiddelentechnoloog, recent afgestudeerd aan Wageningen University. Tijdens mijn stage bij FrieslandCampina meegewerkt aan de ontwikkeling van **3 nieuwe zuivelproducten** van concept tot pilotproductie. Ervaring met HACCP, sensorische evaluatie, houdbaarheidsonderzoek en procesoptimalisatie. Gepassioneerd door de combinatie van voedingswetenschap en productinnovatie.

Ervaring

Stagiair Productontwikkeling, FrieslandCampina, Wageningen
Stage bij de afdeling R&D Dairy Development.

Feb 2025 – Jul 2025

- Meegewerkt aan de ontwikkeling van **3 nieuwe zuivelproducten** (yoghurt, kwark, dessert)
- Houdbaarheidsonderzoek uitgevoerd: **150+ monsters** geanalyseerd over 12 weken
- Sensorische panels georganiseerd en begeleid met **20 panelleden**
- Pilotproductie begeleid in de **proeffabriek**

Werkstudent QA, Unilever (Unox), Oss

Feb 2024 – Jan 2025

Ondersteuning van het Quality Assurance team bij kwaliteitscontrole van vleesproducten.

- HACCP-controles uitgevoerd op **3 productielijnen**
- Microbiologische analyses (**40+ per week**): kiemgetal, Salmonella, Listeria
- Klachtendossiers behandeld voor **15 productklachten**

Opleiding

Diploma en studierichting, Wageningen University & Research, Wageningen

Sep 2023 – Jul 2025

Afgestudeerd met een gemiddelde van **7,8**. Masterscriptie over de invloed van fermentatie op de textuur van plantaardige yoghurtalternatieven.

- Relevante vakken: Food Chemistry, Food Microbiology, Product Design, Food Safety, Sensory Science

Diploma en studierichting, Wageningen University & Research, Wageningen

Sep 2020 – Jul 2023

Afgestudeerd met een gemiddelde van **7,5**.

Vaardigheden

Productontwikkeling • HACCP • Sensorische evaluatie • Houdbaarheidsonderzoek • Microbiologische analyse • Pilotproductie • Voedselwetgeving (EU) • Textuuranalyse • Excel (gevorderd) • Projectmanagement

Certificaten

HACCP Level 3, NEBOSH / Wageningen Academy

Nov 2024 – Nov 2024

Talen

Nederlands (moedertaal) • Engels (vloeiend) • Duits (basis)

Projecten

Masterscriptie - Fermentatie en Textuur van Plantaardige Yoghurtalternatieven

Jan 2025 – Jun 2025

Onderzoek naar de rol van verschillende startersculturen op de textuur en smaak van havermelk-yoghurt.

- 6 startersculturen** getest in 48 proeven
- Beoordeeld met een **8,5**

Referenties

Dr. Ir. Sanne Bos

R&D Manager Dairy Development, FrieslandCampina, s.bos@frieslandcampina.com, +31 6 27 43 18 52

Buitenschoolse activiteit

Commissielid - Studievereniging Helix (WUR)

Sep 2022 – Jun 2023

Organisatie van bedrijfsbezoeken en het jaarlijkse Food Technology symposium.

- Symposium georganiseerd over plantaardige eiwitten met **200 deelnemers**
- Bedrijfsbezoeken bij **FrieslandCampina, Danone en Nestlé**