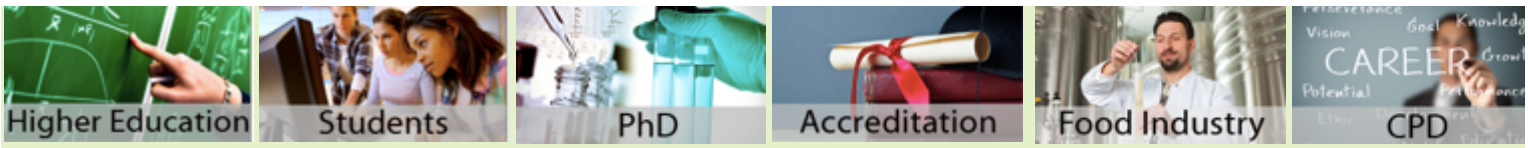


ISEKI Food Association

NEWSLETTER Issue 22, Juin 2017

EDITORIAL

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD (IFA)

- 1er APPEL POUR LA 5ème CONFERENCE INTERNATIONALE ISEKI-FOOD, 3 – 5 JUILLET 2018, UNIVERSITE DE HOHENHEIM, STUTTGART, ALLEMAGNE
- ASSEMBLEE GENERALE IFA : NOUVEAU BOARD ET AUTRES OFFICIELS POUR LA PERIODE 7/2017-7/2020
- DISPARITION DU PROF. STOJAN TANCHEV
- NOUVEAUX MEMBRES INSTITUTIONNELS
- LANCEMENT DU SITE WEB FOOD WASTE RECOVERY

NOUVELLES DES MEMBRES INSTITUTIONNELS DE IFA

- FLOUR-BREAD 2017 – 9ème CONGRES INTERNATIONAL "FLOUR-BREAD" ET 11ème CONGRES CROATE DES CEREAL TECHNOLOGISTS "BRASNO-KRUH 17", 25-27 OCTOBRE 2017, OPATIJA, CROATIE
- WHOLE GRAIN SUMMIT, 13-15 NOVEMBRE 2017, VIENNE, AUTRICHE

NOUVELLES DES PROJETS

- SEA-ABT: FORMATION DES PARTENAIRES THAI EN EUROPE

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

- HANDS-ON FORMATION EN TECHNOLOGIE DE CUISSON POUR LES ENSEIGNANTS EN INDUSTRIE
- L'ECOLE DE SAO PAULO DE SCIENCES AVANCEES ON REVERSE ENGINEERING OF PROCESSED FOOD
- FOOD WASTE RECOVERY e-COURS

NOUVELLES DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR IFA

- 4ème CONGRES NORD ET EST-EUROPEEN EN ALIMENTAIRE, 11–13 SEPTEMBRE 2017, KAUNAS, LITHUANIE
- 3ème WORKSHOP DE L'ACTION COST POSITIVE (FA1403), 20-21 SEPTEMBRE 2017, THESSALONIKI, GRECE
- HAITCA 2017 – 8ème CONFERENCE INTERNATIONALE SUR LES TECHNOLOGIES D'INFORMATION ET COMMUNICATION EN AGRICULTURE, FOOD & ENVIRONNEMENT, 21-24 SEPTEMBRE 2017, CHANIA, GRECE

LISTE DES EVEVEMENTS

SUIVEZ-VOUS ISEKI-FOOD SUR LINKEDIN, FACEBOOK ET TWITTER ?

EDITORIAL

*de **Paola Pittia,** President of the ISEKI-Food Association*

C'est un honneur d'écrire cet éditorial de la Newsletter ISEKI-Food de juin 2017, comme Présidente reconfirmée de l'Association ISEKI-Food, avec un engagement jusqu'en 2020.

Tout d'abord je voudrais remercier tous les membres de IFA et du Board qui ont cru en moi et en ce qui a été fait jusqu'à maintenant par notre association. Comme vous le savez, sans le support des projets du réseau par le passé, la collaboration active d'individuels qui approuvent notre philosophie et approche, devient plus importante. La conception, la mise en œuvre et le développement d'activités et les outils pour améliorer les ponts entre enseignement, recherche et industrie qui peuvent favoriser l'amélioration des compétences des futurs professionnels de l'alimentation, n'est pas une tache facile, à la fois dans un cadre européen et international, du aux défis que chaque secteur doit relever et les difficultés pour abattre les barrières qui existent entre eux.

Dans le secteur alimentaire qui devient de plus en plus complexe, nous devons trouver de nouvelles stratégies et reconstruire nos approches pour innover pour nos méthodes d'enseignement, pour accroître les avancées en science et technologie et favoriser la modernisation et l'innovation de l'industrie alimentaire, tout en respectant les objectifs de durabilité et d'impact environnemental.

Sur ces bases, j'ai le plaisir d'annoncer le prochain évènement de l'Association ISEKI-Food, la **5ème Conférence internationale ISEKI-Food** qui aura lieu à **Stuttgart** (Allemagne), **3-5 juillet 2018**, accueillie par l'université de Hohenheim, qui célèbre en même temps son 200ième anniversaire.

Cette **5ème édition** de notre forum international aura pour thème « **The Food System Approach - New challenges for Education, Research and industry** ». Une approche moderne pour répondre aux défis de la société, du climat et de la nutrition affectant la sécurité alimentaire et la durabilité globale de la chaîne alimentaire, doit considérer toutes les activités relatives à la production alimentaire, les procédés, l'emballage, la distribution, la préparation et la distribution comme faisant partie d'un système complexe où chaque élément interagit avec l'autre. L'Approche Food Système contribuera à une bonne utilisation de l'aliment, accès et disponibilité, en prenant en considération le bien-être social et environnemental, tout en promouvant l'innovation. La conférence concernera différents aspects qui contribueront à augmenter la valeur de l'Approche Food Système, les défis et opportunités pour l'Education, la Recherche et l'Industrie ainsi que leurs interactions avec les chaînes alimentaires continuellement en évolution, à un niveau global.

Le site web de la conférence sera bientôt disponible (www.isekiconference/stuttgart2018/) et une Newsletter spéciale sera envoyée bientôt, dédiée à tous les aspects de la conférence. Cependant, je vous invite dès maintenant à noter les dates sur votre agenda et … à réserver vos vols pour Stuttgart !

Paola Pittia

BACK TO TOP

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD (IFA)

1ER APPEL POUR LA 5EME CONFERENCE INTERNATIONALE ISEKI_FOOD, 3 – 5 JUILLET 2018, UNIVERSITE DE HOHENHEIM, STUTTGART, ALLEMAGNE

Le réseau ISEKI_Food en collaboration avec l'Association ISEKI-Food organise la 5ème édition de la **Conférence Internationale ISEKI_Food *: "The Food System Approach – New challenges for Education, Research and Industry"***, qui se tiendra à l'**Université de Hohenheim** à Stuttgart, Allemagne, les 3 - 5 Juillet 2018.

Cet évènement international sera inclus parmi ceux que l'Université de Hohenheim organise pour commémorer son 200ème anniversaire.

L'objectif général des conférences ISEKI_Food est de contribuer à la création d'un forum international "ouvert" pour les chercheurs, scientifiques de l'enseignement, technologistes, représentants de l'industrie et consommateurs de l'alimentaire pour promouvoir dialogue constructif et collaboration sur des sujets sur Enseignement, Technologie et Industrie en Sciences Alimentaires, et présenter, discuter les résultats des activités développées par le réseau ISEKI_Food.

Cette **5ème édition** aura pour thème "***The Food System Approach – New challenges for Education, Research and Industry***". Une approche moderne pour faire face aux défis de la société, du climat et de la nutrition, incluant la sécurité alimentaire et la durabilité globale de la chaîne alimentaire, doit considérer toutes les activités liées à la production alimentaire, procédé, emballage distribution, préparation et consommation, comme faisant partie d'un système complexe où chaque élément interagit avec les autres. L'Approche Food System contribuera à une meilleure utilisation de l'aliment, accès et disponibilité, en prenant en considération le bien-être social et environnemental.

La **Conférence ISEKI_Food 2018** doit attirer 300-400 participants du monde entier. Des présentations orales/posters sont prévues avec des conférences invitées, données par les principaux experts dans le domaine. Plusieurs pré-conférences, tel le 3ème Workshop International PhD, seront organisées.

Des présentations orales sélectionnées seront publiées dans un numéro spécial d'IJFS (International Journal of Food Studies) (http://www.iseki-food-ejournal.com).

Inscription/soumission en ligne seront bientôt ouvertes ! Retenez la date et rejoignez la famille ISEKI!

Nous aimerions vous voir tous à Stuttgart en Juillet 2018 !

BACK TO TOP

IFA ASSEMBLEE GENERALE : NOUVEAU BOARD ET AUTRES OFFICIELS POUR LA PERIODE 7/2017-7/2020

*par **Gerhard Schleining**, Secrétaire Général de l'Association ISEKI-Food*

Lors de la dernière Assemblée Générale Virtuelle le 5 mai 2017, les personnes suivantes ont été élues à l'unanimité :

Board members	
Rui **Costa, PT**	Vice President
Jesus **Fria, IR**	Treasurer
Velicka **Gotcheva, BG**	
Peter **Ho, UK**	
Saverio **Mannino, IT**	
Paola **Pittia, IT**	President
Gerhard **Schleining, AT**	Secretary General
Cristina **Silva, PT**	Past President, Deputy Secretary General
Paolo **Sobral, BR**	

Auditors	Advisory Committee
Luis **Cunha, PT**	Marco **Dalla Rosa, IT**
Chelo **Gonzales, ES**	Gustavo **Guiterez, MX**
	Kristberg **Kristbergson, IS**
	Huub **Lelieveld, NL**

BACK TO TOP

PROF. STOYAN TANCHEV

Nous sommes profondément touchés de vous informer de la disparition ce printemps, du **Prof. Stoyan Tanchev** de Bulgarie, membre ISEKI de la première génération. Nous voudrions adresser nos pensées et condoléances à sa famille. Nous avons eu beaucoup de moments mémorables ensemble et nous continuerons à nous souvenir de lui comme un excellent scientifique et un ami très cher. On se souviendra de lui et la famille-ISEKI le gardera dans ses pensées.

NOUVEAUX MEMBRES INSTITUTIONNELS IFA

Nous avons le plaisir d'annoncer que nous avons un nouveau **membre Institutionnel IFA** :

University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj Napoca, Roumanie

Le représentant de cette Université pour IFA est **Prof. Dan Cristian Vodnar**, Vice Recteur pour la Recherche, Département de Food Science.

BACK TO TOP

Food Waste Recovery Group

LANCEMENT DU SITE WEB FOOD WAST RECOVERY

*par **Charis Galanakis**, Galanakis Laboratories, Grèce*

Chers Collègues,

Je suis heureux de vous informer que notre groupe vient juste de lancer son nouveau réseau d'innovation ouvert (*open innovation network*) (www.foodwasterecovery.group [1]), pour aider les industries alimentaires à récupérer les déchets alimentaires et améliorer leur durabilité.

Nous travaillons chaque jour à différents niveaux à :

- développer la connaissance technique basée sur des preuves et références de haute qualité ;
- fournir des services de consultant et formation à l'industrie alimentaire ;
- organiser des efforts de recherche jointe et innovation ;
- suivre, noter et mener les avances les plus récentes dans le domaine ;
- enseigner à la jeune génération des scientifiques et technologistes de l'alimentaire et environnement.

Notre vision et notre but sont de contribuer à des actions #SAVEFOOD de notre point de vue technologique et de récupération, et finalement de construire un monde plus durable.
Nous aspirons à être le réseau mondial le plus grand et le plus reconnu dans le domaine de la récupération des déchets alimentaires, en nous distinguant par nos principes, culture et efficacité.

A ce point, nous vous invitons à visiter ce jour notre plate-forme et déclarer votre intérêt.

Sincèrement vôtre,

Charis M. Galanakis

Directeur du Groupe Food Waste Recovery de l'Association ISEKI-Food

http://www.foodwasterecovery.group/

BACK TO TOP

NOUVELLES DES MEMBRES INSTITUTIONNELS IFA

FLOUR-BREAD 2017 – 9ÈME CONGRES INTERNATIONAL "FLOUR-BREAD" ET 11ÈME CROATIANCONGRESS ON CEREAL TECHNOLOGISTS "BRASNO-KRUH 17", 25-27 OCTOBRE 2017, OPATIJA, CROATIE

*par **Frane Čačić Kenjerić**, Faculty of Food Technology, Croatie – Membre Institutionnel IFA*

Chers collègues,

Nous sommes heureux d'annoncer le **9ème Congrès International "Flour-Bread '17** et le **11ème Congrès Croate des Cereal Technologists "Brašno-Kruh '17"** qui se tiendra à Opatija, Croatie du 25 au 27 Octobre 2017.

Le Congrès est organisé par la **Faculté de Food Technology Osijek** (PTFOS) et l'Association Internationale pour Cereal Science and Technology (ICC).

Cette année le Congrès célèbre le 20ème anniversaire du rassemblement de nombreux chercheurs et professionnels de différentes parties du monde, avec comme but principal de montrer les dernières avancées en science et technologie des céréales.

Le programme du Congrès inclura des conférences plénières et invitées, des présentations orales et par poster, et la présentation d'équipements de procédés et laboratoire, des produits de l'industrie des céréales et des publications.

Vous êtes cordialement invités à contribuer au programme scientifique du Congrès et à participer aux évènements qui seront une excellente opportunité d'échanger des idées et des expériences avec des collègues, et discuter de possibilités de réseau et collaboration.

SVP transmettez cette annonce à tous ceux qui peuvent être intéressés par ce Congrès.

Nous espérons vous accueillir à Opatija!

Pour plus d'information, SVP rendez-vous sur la page Web du Congrès :

http://www.ptfos.unios.hr/flour-bread/

BACK TO TOP

WHOLE GRAIN SUMMIT, 13-15 NOVEMBRE 2017, VIENNE, AUTRICHE

*par **Michaela Pichler**, International Association for Cereal Science and Technology (ICC), Autriche, **IFA Institutional Member***

Rejoignez le 6ème International Whole Grain Sommet ! La conférence clé internationale organisée par ICC en coopération avec HGF et University of Minnesota sur les grains entiers se tiendra à Vienne les 13 – 15 Novembre 2017 et utilisera cette occasion pour établir des réseaux et définir des plans d'action pour stimuler une augmentation de consommation de grains entiers et autres ingrédients céréaliers sains.

Ce Sommet sera unique car il inclura les mises à jour les plus récentes en science/technologie, nutrition et santé, business, marketing et perspectives réglementaires ainsi que des sessions de discussion active dans le format World Café conduisant à une déclaration sur les whole grains. Les participants n'auront pas seulement une information actualisée mais aussi une opportunité de contribuer activement au futur du whole grain!

Présentez votre travail aux responsables clés du monde entier dans la session Posters – la soumission des abstracts est maintenant ouverte ! Les meilleurs posters seront récompensés et pourront être présentés en conférence. Soumettez votre abstract à www.wholegrainsummit.com/abstracts.

L'inscription et soumission des abstracts de poster sont maintenant ouvertes. Profitez du taux d'inscription des premiers inscrits ! (inscription avant 31 Juillet 2017). Plus de détails et inscrivez-vous aujourd'hui – à www.wholegrainsummit.com

BACK TO TOP

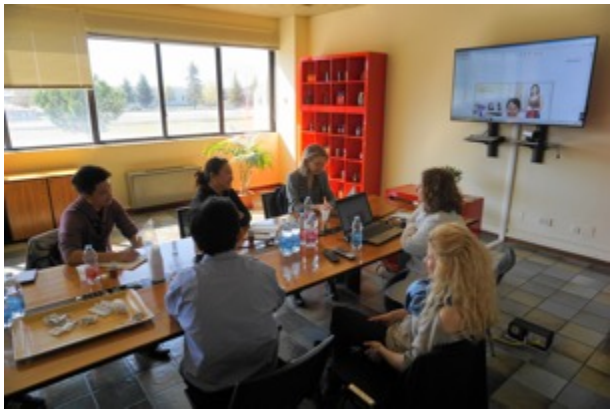
NOUVELLES DES PROJETS

SEA-ABT: FORMATION DES PARTENAIRES THAI EN EUROPE

Une délégation du partenaire SEA-ABT de Thaïlande, a suivi une formation de 2 semaines en Europe.

A l'**Université de Natural Resources and Life Sciences Vienna (BOKU)** en Autriche, les participants ont visité la **School and Research Institute Klosterneuburg** pour le procédé du vin, des fruits et des légumes et la **Winery Scheiblhofer** pour apprendre la fabrication et l'analyse du vin. De plus ils ont eu une formation sur la sécurité microbienne des boissons incluant la conception hygiénique.

A l'**Université de Teramo (UNITE)** en Italie, les participants ont suivi des cours sur la Sécurité Alimentaire en procédé de jus de fruit, la conception et développement de boissons innovantes et le contrôle de la qualité et sécurité des boissons via des méthodes rapides et effectué des visites à la **Faculté de Bioscience**, à **MEDIBEV,** une compagnie de boissons en boîte, et à **Zaccagnini**, un fabricant du vin.



A **Hochschule Geisenheim (HGU)** en Allemagne, les participants ont suivi des cours et des démonstrations dans la halle pilote sur les procédés de traitement de pommes, de baies les technologies de brasserie et distillation.

BACK TO TOP

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT & FORMATION

FORMATION PRATIQUE EN TECHNOLOGIE DE CUISSON POUR DES ENSEIGNANTS EN INDUSTRIE

*par **GERHARD SCHLEINING,*** coordinateur du projet FooD-STA

Dans le projet FooD-STA (https://www.food-sta.eu) le partenaire ISEKI-Food Association organise un workshop sur mesure **IFA-certified workshop "Hands-on training on baking technology"** pour un nombre limité de personnes enseignant la technologie des céréales. C'est une initiative du projet FooD-STA d'impliquer l'industrie dans l'enseignement, en particulier pour former les enseignants.

La formation est faite en anglais, une demi-journée au Département Food Science and Technology de l'**University of Natural Resources and Life Sciences Vienna (BOKU)** et puis deux jours dans le laboratoire de formation de la compagnie **STAMAG** à **Vienne/Austriche** (*http://www.malzfabrik-ag.at/anfahrt.htm*).

durée : 1/2 jour théorie, 2 jours travail pratique

date : 2017 Nov. 20, 13:00 à Nov. 22, 17:00

contenu : des matières premières aux produits finis, apprendre des erreurs : pains autrichiens, croissants, produits frits

objectif de groupe (**limité à 15 personnes**) : de préférence enseignants universitaires (enseignant la technologie des céréales), professionnels alimentaires en technologie des céréales, food master/PhD students

frais : incluant documents, 3 coffee breaks, 2 light lunch. Voyage et logement non inclus.

Regular	300 €
Regular (early bird)	250 €
IFA and FooD-STA members	270 €
IFA and FooD-STA members (early bird)	220 €
Students (si assez de places)	100 €

Les participants recevront soit un **certificat de participation** ou un **certificat de réussite** avec une note après un examen final.

Expression d'Interêt (préliminaire, pas de réservation ferme) à faire jusqu'au **30 Juillet, 2017** à office@food-sta.eu en fournissant les renseignements suivants :
Nom :
Institution/compagnie :
position dans la compagnie :
adressse email :

L'Inscription sera ouverte en Septembre 2017.

SVP Transmettez cette information aux collègues qui pourraient être intéressés.

BACK TO TOP

L'ECOLE DE SAO PAULO EN SCIENCES AVANCEES SUR L'INGENIERIE INVERSE DE PROCESSED FOOD, 25 SEPTEMBRE – 4 OCTOBRE 2017, CAMPINHAS, BRESIL

L'Université de Campinas reçoit **The São Paulo School of Advanced Sciences on Reverse Engineering of Processed Food** qui se tiendra du 25 Septembre au 4 Octobre 2017 à Campinas, Brésil.

L'école veut fournir une opportunité aux étudiants graduates comme aux jeunes chercheurs, du Brésil et d'ailleurs, d'être ensemble et participer à des conférences sur des sujets actuels de Conception des Aliments (*Food Design*). Le cours concernera des considérations épidémiologiques, pour et contre les aliments fabriqués et les récentes améliorations, la potentialité et les limites dans le contrôle des substances nutritives, ingrédients, additifs et procédés des aliments actuels. De nouvelles stratégies pour augmenter la satisfaction et améliorer la biodisponibilité nutrient/nutraceutique seront incluses.

FAPESP - São Paulo Research Foundation sera un sponsor pour les coûts de voyage à Campinas et le logement pendant le séjour pour ceux qui seront sélectionnés.

Pour plus d'information à propos de l'Ecole, le lieu, les cours et plus, voir le site web :

https://www.espca.extensao.fea.unicamp.br

BACK TO TOP

RECUPERATION DES DECHETS ALIMENTAIRES E-COURS

*par **Charis Galanakis**, Galanakis Laboratories, Greece – Chair of SIG Food Waste Recovery*

Le cours présente les sources communes de déchets alimentaires et les composés respectifs à haute valeur ajoutée, et il décrit les étapes de récupération communes, les technologies conventionnelles et émergentes appliquées de la source au produit final. Il explore des méthodologies brevetées qui conduisent à des produits commerciaux et enfin discute les principaux problèmes derrière le développement d'une méthode de laboratoire à un produit réel du marché. Ce cours est prévu pour chercher des applications réelles à pleine échelle et combler le fossé entre académie et industrie sur les sujets ci-dessus.

Après avoir réussi l'e-cours les participants auront une connaissance sur les technologies utilisées pour la récupération de composés de valeur à partir des déchets de production alimentaire et leur utilisation dans la chaîne alimentaire. Ils seront capables d'identifier les composés cibles dans différents substrats et définir une stratégie pour la séparation de macro et micro-molécules cibles, leur recapture dans différents flux, leur formulation en produits et leur utilisation comme additifs alimentaires. Les graduates ayant réussi seront inscrits directement dans la base de données d'experts du groupe et se verront attribués en priorité des activités de l'open innovation network (www.foodwasterecovery.group).

Enseignant & Coordinateur : Charis Galanakis
Enseignant : Francisco Barba
Enseignant : Smain Chemat
Enseignant : Dolores Del Castillo
Enseignant : Krasimir Dimitrov
Enseignant : Lena Jankowiak
Enseignant : Tuyen Chan Kha
Enseignant : Juliana Prado
Enseignant : K. Nagendra Prasad
Enseignant : Giorgia Spigno
Enseignant : Reza Tahergorabi
Enseignant : Ooi Chien Wei

Pour plus d'information SVP voir : http://www.foodwasterecovery.group/e-course/

BACK TO TOP

NOUVELLES DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR IFA

4TH NORTH AND EAST EUROPEAN CONGRESS ON FOOD
11-13 SEPTEMBER, 2017 | KAUNAS, LITHUANIA

4EME NORD ET EST CONGRES EUROPEEN EN ALIMENTAIRE, 11 – 13 SEPTEMBRE 2017, KAUNAS, LITHUANIE

Au nom du Comité d'Organisation, vous êtes invités à participer au **4ème Congrès North and East European en Alimentaire (NEEFood) à Kaunas, Lithuanie**. Sous le thème *Global and Local Challenges in Food Science and Technology*, le programme du congrès 2017 réunira la connaissance et la pratique de chercheurs, praticiens, politiciens et ONG d'Europe et de partout dans le monde travaillant dans les domaines de production alimentaire, de procédés, de qualité et sécurité alimentaire, nutrition, ingéniérie et conception, technologies de l'innovation.

INSCRIPTION :

L'inscription pour le congrès NEEFood 2017 est maintenant ouverte. Tous les participants, étudiants, les membres d'EHEDG, EEFOST, l'Association ISEKI-Food et participants industriels sont bienvenus pour rejoindre cet évènement où il faut être en Septembre.

SVP suivez ce lien pour vous inscrire : https://neefood2017.com/congress-committees/

APPEL POUR PAPIERS :

La soumission de papiers est maintenant ouverte. Les Participants sont invités à soumettre un abstract, poster ou papier complet. Plus d'information est disponible sur le site web du congrès https://neefood2017.com/scientific-program/#1486662852026-539d799b-761d

N'hésitez pas à contacter notre équipe via email : **registration@seventips.lt** si vous avez n'importe quelle question sur le congrès.

BACK TO TOP

3ÈME WORKSHOP DE L'ACTION COST POSITIVE (FA1403), 20-21 SEPTEMBRE 2017, THESSALONIKI, GRECE

L'action POSITIVe COST s'intéresse à la variation inter-individu en réponse à la consommation de plantes alimentaires bioactives et les déterminants impliqués (www.inra.fr/cost-positive). L'objet du workshop de l'année, intitulé "Omics breakthroughs in the health effects of plant food bioactives", est à propos de comment tous les "Omics" (incluant Nutrigenetic, Nutri(Epi)genomics, Metabolomics and Microbiomics) ont aidé à fournir de nouveaux résultats sur les effets sur la santé de plantes alimentaires bioactives. Plusieurs excellent chercheurs montreront leurs résultats scientifiques résultant de ces approches.

Soumission d'abstract et inscription sur le site web (date limite pour soumission des abstracts : 25 Aout 2017)

http://omics-thessaloniki2017.gr/

BACK TO TOP

HAITCA 2017 – 8EME CONFERENCE INTERNATIONALE SUR TECHNOLOGIES D'INFORMATION ET COMMUNICATION EN AGRICULTURE, FOOD & ENVIRONNEMENT, 21-24 SEPTEMBRE 2017, CHANIA, GRECE

La Conférence est organisée par l'Hellenic Association for Information and Communication Technologies in Agriculture, Food and Environnement (HAICTA) et l'Institut Méditérranéen Agronomique de Chania (MAICh) en coopération avec un nombre d'institutions académiques associées. HAICTA est la branche grecque de la Fédération Européenne for Information Technology in Agriculture (EFITA), qui a organisé avec succès une série de conférences internationales.

HAICTA 2017 a pour but de rassembler des professionnels, experts et chercheurs travaillant sur les Technologies de l'Information et Communication en Agriculture, Food and Environnement. De plus nous voulons mettre l'accent sur l'applicabilité des solutions ICT à des cas industriels réels, et les défis associés.

Nous acceptons des soumissions dans tous les domaines d'ICT en Agriculture, Food et Environnement. Tous les papiers seront revus à l'aide d'un procédé électronique par au moins deux referees. L'acceptation finale sera basée sur la review. La soumission des papiers sera gérée par un ONLINE SUBMISSION SYSTEM mis en place pour HAICTA 2017.

Tous les papiers et posters acceptés seront publiés dans les proceedings de la conférence qui seront mis en ligne dans le service CEUR workshop proceedings publication, où ils seront en permanence disponibles. Après la Conférence, des papiers sélectionnés seront invités à être modifiés et reconsidérés pour publication dans deux volumes collectifs, un qui sera publié dans Springer's CCIS, "Communications in Computer and Information Science" conference book series, et un dans Springer's Earth System Sciences book series avec comme titre possible : "Innovative Approaches and Applications for Sustainable Rural Development".

Pour plus d'information, SVP voir le site officiel de HAICTA 2017: http://2017.haicta.gr

BACK TO TOP

LISTE D'EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE

Juillet 2017

NOUVEAU ! 03-05 Juillet 2017
1st edition of the International Master Class on Healthy and sustainable diets: synergies and trade-offs
Plus d'info : http://www.vlaggraduateschool.nl/en/courses/course/HSD17.htm
Orion building, Wageningen, Hollande

17-19 Juillet 2017
8th International Conference on New Horizons in Education (INTE 2017)
Plus d'info : http://www.int-e.net/
Seminaris Campus Hotel Berlin, Berlin, Allemagne

18-20 Juillet 2017
Water Resources Management 2017
Plus d'info : http://www.wessex.ac.uk/conferences/2017/water-resources-management-2017?utm_source=wit&utm_medium=email&utm_campaign=wrm17rem1&utm_content=1852019
Orea Hotel Pyramida, Prague, République Tchèque

Aout 2017

20-24 Aout 2017
12th Pangborn Sensory Science Symposium
Plus d'info : http://www.pangbornsymposium.com/
Rhode Island Convention Center, Providence, USA

20-24 Aout 2017
5th EPNOE International Polysaccharide Conference
Plus d'info : http://www.epnoe2017.de/
Friedrich Schiller University of Jena, Jena, Allemagne

NOUVEAU ! 28-31 Aout 2017
14th NuGO week 2017 "Molecular nutrition – understanding how food influences health"
Plus d'info : http://press.mu-varna.bg/conferences/nugo/nugo-2017
Sunny Day Resort, Varna, Bulgarie

Septembre 2017

03-06 Septembre 2017
SAAFoST (South African Association of Food Science and Technology) 2017 Congress
Plus d'info : http://www.saafost2017.org.za/
Century City Conference Centre, Cape Town, Afrique du Sud

NOUVEAU ! 10-13 Septembre 2017
4th North and East European Congress on Food
Plus d'info : https://neefood2017.com/
Santaka Valley, Kaunas, Lithuanie

NOUVEAU ! 12-14 Septembre 2017
Seminar on Emerging Dairy and Food Technologies 2017
Plus d'info : http://www.lmvtseminar.wzw.tum.de/index.php?id=2
Technical University of Munich, Freising, Allemagne

NOUVEAU ! 19-20 Septembre 2017
Summer workshop: PredMicro 2017
Plus d'info : http://esa.ipb.pt/predmicro2017/
Polytechnic Institute of Bragança, Braganza, Portugal

NOUVEAU ! 20-22 Septembre 2017
AGSA 2017 67th Australasian Grain Science Conference
Plus d'info : https://ausgrainscience.org.au/
Rydges Latimer Hotel, Christchurch, Nouvelle Zélande

NOUVEAU ! 20-21 Septembre 2017
3rd Scientific Workshop of the POSITIVe COST Action: OMICS BREAKTHROUGHS IN THE HEALTH EFFECTS OF PLANT FOOD BIOACTIVES
Plus d'info : http://omics-thessaloniki2017.gr/
Porto Palace Hotel 65, Thessaloniki, Grèce

NOUVEAU ! 20-21 Septembre 2017
Workshop on Batch/Bio Process Modeling, Cost of Goods Analysis, Production Planning, Scheduling and Debottlenecking
Plus d'info : http://www.intelligen.com/training.html
Hochschule Mannheim, Mannheim, Allemagne

NOUVEAU ! 21-24 Septembre 2017
8th International Conference on Information & Communication Technologies in Agriculture, Food and Environment HAICTA 2017
Plus d'info : http://2017.haicta.gr/
Mediterranean Agronomic Institute of Chania, Chania, Grèce

NOUVEAU ! 25 Septembre – 04 Octobre 2017
The São Paulo School of Advanced Sciences on Reverse Engineering of Processed Food
Plus d'info : https://www.espca.extensao.fea.unicamp.br/
University of Campinas, Campinas, Brésil

Octobre 2017

01-03 Octobre 2017
10th NIZO Dairy Conference Innovations in Dairy Ingredients
Plus d'info : http://www.nizodairyconference.com/
Papendal Hotel and Congress Centre, Arnhem, Hollande

03-06 Octobre 2017
2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference
Plus d'info : http://www.foodpackconference.com/
Stadthalle Erding, Munich, Allemagne

NOUVEAU ! 05-07 Octobre 2017
NUTRICON 2017
Plus d'info : http://keyevent.org/
TCC Grand Plaza, Skopje, Macédoine

NOUVEAU ! 05-07 Octobre 2017
New trends in Food safety and quality (NIFSA 2017)
Plus d'info : http://af.asu.lt/?page_id=4805&lang=lt
Aleksandras Stulginkis University, Kaunas, Lithuanie

NOUVEAU ! 22-25 Octobre 2017
XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2017)
Plus d'info : https://es-la.facebook.com/Congreso-Iberoamericano-de-Ingenieria-de-Alimentos-139475522778854/
Universidad tecnica Federico Santa Maria, Valparaiso, Chili

NOUVEAU ! 25-27 Octobre 2017
9th International Congress "Flour-Bread '17"
Plus d'info : http://www.ptfos.unios.hr/brasno-kruh/
Grand Hotel Adriatic, Opatija, Croatie

Novembre 2017

01-03 Novembre 2017
SLIM 2017 - Shelf Life International Meeting
Plus d'info : http://www.slim2017.org/Home/Home.aspx
The Sukosol Hotel, Bangkok, Thailande

05-08 Novembre 2017
7th International Symposium on "Delivery of Functionality in Complex Food Systems"
Plus d'info : https://www.dof2017.org/
Grand Millennium Auckland, Auckland, Nouvelle Zélande

06-09 Novembre 2017
4th Conference of Cereal Research Biotechnology and Breeding
Plus d'info : http://cbb.akcongress.com/
Danubius Hotel Gellért, Budapest, Hongrie

07-10 Novembre 2017
8th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis
Plus d'info : http://www.rafa2017.eu/
Prague, République Tchèque

08-10 Novembre 2017
NIZO Dairy Conference - Asia Pacific
Plus d'info : http://www.nizodairyasia.com/
Singapore EXPO Convention and Exhibition Centre, Singapore, Singapour

NOUVEAU ! 13-15 Novembre 2017
Whole Grain Summit 2017 Vienna
Plus d'info : https://www.wholegrainsummit.com/
Austria Center Vienna, Vienne, Autriche

29 Novembre – 01 Décembre 2017
Biopolymers 2017
Plus d'info : https://symposium.inra.fr/biopolymers2017/
Nantes, France

Décembre 2017

NOUVEAU ! 08-09 Décembre 2017
5th International Conference on Agriculture and Fisheries
Plus d'info : http://www.agriconference.info/
Colombo, Sri Lanka

Mars 2018

NOUVEAU ! 11-14 Mars 2018
4th ICC Latin American Cereals Conference
Plus d'info : https://www.icc.or.at/
Hilton Hotel, Mexico City, Mexico

NOUVEAU ! 12-14 Mars 2018
10th World Forum conference on Mycotoxins
Plus d'info : https://www.worldmycotoxinforum.org/
Amsterdam, Hollande

NOUVEAU ! **14-17 Mars 2018**
13th International Gluten Workshop
Plus d'info : https://www.icc.or.at/
Hilton Hotel, Mexico City, Mexico

20-23 Mars 2018
Anuga Food Tec
Plus d'info : http://www.anugafoodtec.com/aft/index-4.php
Koelnmesse, Cologne, Allemagne

Avril 2018

NOUVEAU ! **08-11 Avril 2018**
17th Food Colloids Conference: Application of Soft Matter Concepts
Plus d'info : http://www.foodcolloids2018.co.uk/
University of Leeds, Leeds, Royaume Uni

NOUVEAU ! **09-11 Avril 2018**
2nd International Conference: Food Allergy Forum
Plus d'info : https://www.foodallergyforum.org/
Hotel Casa Amsterdam, Amsterdam, Hollande

NOUVEAU ! **25-28 Avril 2018**
World Mill Tech 2018
Plus d'info : http://worldmilltech.net//en/
Congress Center Büyükçekmece, Istanbul, Turquie

Juillet 2018

NOUVEAU ! **3-5 Juillet 2018**
ISEKI_Food 2018
Plus d'info : https://www.isekiconferences.com/stuttgart2018/
University of Hohenheim, Stuttgart, Allemagne

Octobre 2018

NOUVEAU ! 10-12 Octobre 2018

3rd International Congress on Food Technology

Plus d'info : http://intfoodtechno2018.org/

Haci Bektas Veli Nevsehir University, Cappadocia, Turquie

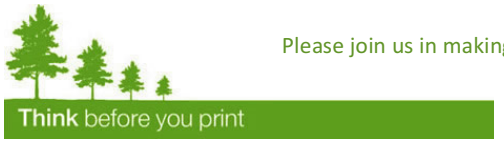
ISEKI-Food Association
c/o Department of Food Science and Technology
Muthgasse 18, A-1190 Vienna, Austria
Tel: +43-699-19247527, Fax: +43-1-9909903,
email: office@iseki-food.net
https://www.iseki-food.net/
registered under Austrian law ZVR: 541528038

EDITORIAL BOARD

Paola Pittia

Anita Habershuber Gerhard Schleining

Katherine Flynn, Cristina L. M. Silva, Paulo Sobral



Please join us in making a difference

BACK TO TOP