ISEKI E-NEWS ISSUE 33

Mars 2020

ISEKI Food Association

Contenu

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION 1

ISEKI-FOOD 2020: REPOUSSE À JUIN 2021 À CAUSE DU COVID-19 1
TECHNICAL UNIVERSITY DE VALENCIA, ESPAGNE 2

NOUVELLES DE PROJETS AVEC PARTICIPATION D'ISEKI-FOOD 4

SDGS LABS – APPORTANT DURABILITÉ AU SECTEUR AGRIBUSINESS ET FOOD PRODUCTION EN RÉUNISSANT HIGHER EDUCATION ET BUSINESS 4
NEXTFOOD ÉTUDE DE CAS – FOODFACTORY-4-US INTERNATIONAL STUDENT COMPETITION GAME IN SUSTAINABLE CEREALS 5

NOUVELLES D'AUTRES PROJETS 6

NUTRIAGE – PROMOTING HEALTHY AGEING THROUGH NUTRITION AND THE ATLANTIC DIET 6
PRO4BAKE – UN PROJET ALIMENTAIRE EIT SUR L'OPTIMISATION DES PROCÉDÉS DE BOULANGERIE PAR UN OUTIL INFORMATIQUE POUR MINIMISER L'EMPREINTE ÉCOLOGIQUE ET LES DÉCHETS ALIMENTAIRES 9

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT & FORMATION 11

7ÈME ECOLE SUR APPLICATIONS DU CHAMP ELECTRIQUE PULSÉ, 7-11 SEPTEMBRE 2020, ZARAGOZA, ESPAGNE 11

POSTES A POURVOIR 12

NMBU NORWAY RECHERCHE 3 PROFESSEURS ASSOCIÉS EN FOOD SCIENCE ET SUSTAINABLE FOOD PROCESSING 12

EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENT/ WEBINARS 13

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

ISEKI-Food 2020: REPOUSSE à Juin 2021 à cause du COVID-19

*de **Paola Pittia, Cristina Silva, Florence Dubois-Brissonnet, Gerhard Schleining & Dimitris Tsaltas**, Organising & Scientific Committee of the ISEKI-Food 2020 conference*

Considérant avec attention la dimension internationale et toutes les données liées à l'épidémie du Coronavirus, les comités Scientifique et d'organisation ensemble avec l'Organisateur local de la Conférence ont décidé **de repousser la conférence ISEKI-Food 2020 à 2021**.

La nouvelle date de la conférence a été fixée à 23 – 25 Juin 2021.

Le souci principal des organisateurs est la santé de toutes les personnes impliquées dans la conférence (e.g. organisateurs, sponsors, exposants) ainsi que les participants avec la nécessité d'observer les règles et directives destinées à ralentir le développement de cette nouvelle maladie.

De plus, de nombreuses organisations (universités, centres de recherche et organisations) partout dans le monde ont limité la mobilité de leur personnel pour quelques mois, ce qui pourrait empêcher certaines personnes intéressées de participer à la conférence en juillet.

Si vous êtes inscrit, vous avez soumis des abstracts ou déjà payé les frais d'inscription, SVP allez sur le conference website où vous trouverez toute l'information pour les différentes étapes à suivre.

Si vous avez des questions, SVP contacter le secrétariat de la conférence :

conference@iseki-food.net

Les Comités d'Organisation & Scientifique de la Conférence ISEKI-Food 2020

BACK TO CONTENTS

Technical University de Valencia, Espagne

*de **Chelo Gonzáles Martínez**, Technical University de Valencia & ISEKI-Food Association membre*

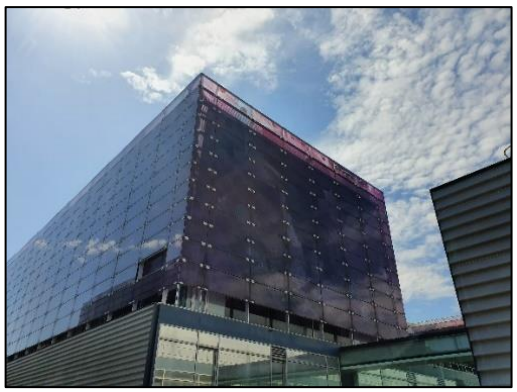
L'**Université Politechnique de Valencia (UPV)** en Espagne, est une institution publique, dynamique et innovante, dédiée à la recherche et l'enseignement. Sa communauté est constituée de environ 34 000 étudiants, 3 600 enseignants et chercheurs et 1500 professionnels administration et services répartis sur trois campus dans la Communauté de Valencia. L'UPV maintient des liens forts avec l'environnement social dans lequel se déroulent ses activités, mais en même temps recommande une forte collaboration et présence à l'étranger. Actuellement l'UPV comprend 13 centres universitaires et offre plus de 100 diplômes bachelor et master en relation avec les domaines en engineering, architecture, agronomie, informatique et artistique. En plus, elle a une Ecole Doctorale et trois centres affiliés (Florida University, Berklee College de Musique et EDEM Business School).

Actuellement, l'UPV est une des meilleures Universités en Food Technology dans le monde (27ème Shanghai Ranking's Global Ranking of Academic Subjects 2019).

Vue l'importance du secteur alimentaire dans notre pays, en Mai 1999, comme un élément de la stratégie pour soutenir la R&D dans le domaine de Food Science and Engineering, l'UPV a créé **l'Institut de Recherche de Food Engineering for Development (IIAD)**.

L'objectif principal de l'IIAD est la recherche et le transfert de technologie pour la production de produits alimentaires sûrs et de haute qualité, avec un meilleur usage des ressources naturelles et des procédés plus efficaces et respectueux de l'environnement. Les différentes lignes de recherche dans l'IIAD sont dédiées au développement de technologies pour l'industrie alimentaire pour contribuer à l'amélioration des conditions de santé, au bien-être, et la création de richesse. Quelques directions de recherche sont les suivantes : valorisation des sous-produits par différentes techniques de procédés, études de la digestibilité de nutriments, encapsulation de composés bioactifs, développement et caractérisation de matériaux d'emballage actifs pour la protection de l'aliment ou la formulation de produits plus sains parmi d'autres.

L'IIAD a aussi une activité intense de formation avec pour but de fournir des personnels techniques avec les bonnes compétences et connaissances. Nous offrons une formation spécifique, dans quelques cas unique en Espagne, avec des programmes de master et doctorat. En même temps nous favorisons la collaboration avec d'autres universités nationales et internationales, institutions et compagnies.



Plus d'information sur notre website.

BACK TO CONTENTS

NOUVELLES DE PROJETS avec participation d'ISEKI-Food

SDGs Labs – Apportant durabilité au Secteur Agribusiness et Food Production en réunissant Higher Education et Business

*de **Line Friis Lindner** & **Foteini Chrysanthopoulou**, Project Managers, ISEKI-Food Association*

SDGs Labs
Making the SDGs our business

With the support of the Erasmus+ Programme of the European Union

ISEKI-Food Association est partenaire dans un projet Erasmus+ Knowledge Alliance - **SDGs Labs** – qui a pour objectif de construire une culture de collaboration et échange de connaissance entre business et instituts d'enseignement supérieur dans le but d'incorporer les SDGs (Sustainable Development Goals) globalement dans les pratiques de business moderne du secteur d'agribusiness et production alimentaire.

Le premier résultat tangible du projet a été la publication du rapport "*Common knowledge base and needs analysis*" (Base de connaissance commune et analyse de besoins) qui montre les opportunités correspondant à la mise en oeuvre du SDGs dans le secteur agribusiness et food production basé sur les conclusions d'interviews de 26 experts et plusieurs groupes de discussion créés en Autriche, Allemagne, Italie et Portugal avec plus de 30 participants.

Le deuxième résultat du projet a été la publication du rapport "*Transformative Learning Environments, Methods and Tools for Implementing the SDGs in the Agribusiness and Food Production Sector*". Dans ce rapport plus de 100 méthodes innovantes différentes et outils ont été testés et sont présentés comme un manuel qui peut aider chacun à appliquer les SDG dans la vie de chaque jour du secteur de l'agribusiness et de la production alimentaire.

Quelles sont les prochaines étapes du projet ? Les partenaires du projet ont déjà commencé le développement de i) les *SDGs Innovation Labs* qui offriront de multiples espaces d'apprentissage aux entreprises pionnières du secteur de l'agribusiness et de la production alimentaire et ii) les *SDGs Co-learning Labs* qui développeront des environnements collaboratifs pour l'échange de connaissance et de apprendre ensemble, entre HEIs, start-up hubs, compagnies et leur écosystème d'innovation et les acteurs concernés (tells que clients, fournisseurs, intermédiaires).

Trouver plus d'info sur le project's website.

Le support de la Commission Européenne pour la production de cette publication ne constitue pas l'approbation du contenu qui reflète seulement l'opinion des auteurs, et la Commission ne peut pas être tenue pour responsable pour aucun usage qui peut être fait de l'information contenue ici.

BACK TO CONTENTS

NEXTFOOD étude de cas – FoodFactory-4-Us International Student Competition Game in Sustainable Cereals

*de **Katherine Flynn**, Project Manager, ISEKI-Food Association*

L'équipe du projet "AMAMILLET", ***"Amamillet-A Healthy Snack to Achieve Sustainable Agriculture and Combat Double Burden Malnutrition"*** a obtenu la première place au FoodFactory-4-Us Competition's Final Virtual Conférence le 6 Mars 2020. Les membres de l'équipe Elsa Safira Kinanti, Maria Fransisca Njoman, et Ratchadetch Termpitipong de AgroParisTech en France, guidés par le conseiller de l'université Véronique Bosc, ont donné la présentation gagnante qui montre les défis de la malnutrition et des dommages environnementaux et présenté la solution et le marketing d'un snack délicieux et nutritif amaranth-millet.

Quatorze équipes du monde entier (51 étudiants) ont participé à la compétition de 4 mois, en ligne, FoodFactory-4-Us concernant l'utilisation de graines anciennes/alternatives pour améliorer la durabilité dans la chaîne des céréales. Les équipes identifiaient un problème spécifique, puis concevaient et développaient une solution exploitable industriellement. Un Conseil d'experts académiques et industriels a évalué les projets, incluant la Conférence finale où des membres des équipes répondaient aux questions du public. Les 12 équipes qui participaient à la compétition avaient d'excellents projets et seulement quelques points ont désigné les gagnants.

Les Gagnants participeront au 7ème Whole Grain Sommet en Novembre 2020

Les trois membres de l'équipe gagnante ont gagné une inscription gratuite au 7ème Whole Grain Summit à Rome en Novembre 2020, sponsorisé par International Association for Cereal Science and Technology (ICC) où ils pourront présenter leur projet gagnant. L'Agricultural and Horticultural Development Board (ADHD) et ISEKI-Food Association ont sponsorisé des prix de €250 et €300, respectivement.

Cette compétition sur les Céréales Durables était la 2ème d'une série organisée par ISEKI-Food Association associée à European FooD-STA. La prochaîne compétition sera probablement pour des étudiants de l'agriculture et commencera en automne 2020. Les Compétitions sont une innovation où les étudiants gagnent des aptitudes en apprenant à participer à des actions orientées et ils améliorent aussi leurs aptitudes en compétition. Visitez le site FoodFactory-4-Us Sustainable Supply Chain Competition pour plus d'information. La compétition est une des études de cas de NextFOOD projet pour lequel ISEKI-Food est partenaire. La mission principale de NextFOOD est d'identifier, décrire et disséminer des approches efficaces en production alimentaire et forêt, inscrivez-vous à la NextFOOD newsletter here.

NOUVELLES D'AUTRES PROJETS

NUTRIAGE – Promoting Healthy Ageing through Nutrition and the Atlantic Diet

*de **Manuela Vaz Velho & Cristina Duarte,** Instituto Politécnico de Viana de Castelo (IPVC), Portugal & ISEKI-Food Association member*

Le **NUTRIAGE Project** a été créé par un consortium de 9 partenaires, coordonné par Xunta de Galicia-Conseillère de Politique Sociale et fondé par Interreg V-A España-Portugal (POCTEP) 2014-2020 avec le Fond de Développement Régional Européen (FEDER).

L'objectif de NUTRIAGE est de créer des solutions avancées pour améliorer la qualité de vie des personnes agées en Galice/Eurorégion nord du Portugal en assurant un vieillissement en bonne santé grâce à l'évaluation, l'étude et la conception de stratégies nutritionnelles personnalisées. Les stratégies sont basées sur le régime traditionnel Atlantique et sur le développement de nouveaux produits alimentaires qui optimisent l'état nutritionnel de la personne agée, donc empêchant le déclin fonctionnel et cognitif. En générant des outils nutritionnels R+D+i qui favorisent l'amélioration de la qualité de vie, cela augmentera la durabilité et l'efficacité du système "socio-santé" en encourageant le développement et la création de nouvelles opportunités pour l'industrie agro-alimentaire.

Résultats du projet :

1- Contrôle de statut nutritionnel :
Connaissance du contenu de la ration alimentaire, des habitudes de nourriture et des préférences de consommation; Evaluation du **degré d'adhésion du régime habituel au modèle de Régime Atlantique** ; Détermination de la relation entre statut nutritionnel, adhésion au régime Atlantique et fonction neuro-cognitive ; Développement de méthodologies pour la vérification du statut nutritionnel, du risque de malnutrition, du statut métabolique et de la capacité neurocognitive.

1.1-Développement d'un Questionnaire d'adhésion au Régime Atlantique (QADA)

IPVC était responsable pour coordonner le développement d'un questionnaire d'adhésion au Régime Alimentaire. Après une analyse comparative et discussion des spécificités du régime traditionnel entre Galicia et Portugal Nord, un outil d'adhésion de 15 item AD a été développé basé sur un index précédemment proposé SEAD (Andreia Oliveira et al., 2010).

BACK TO CONTENTS

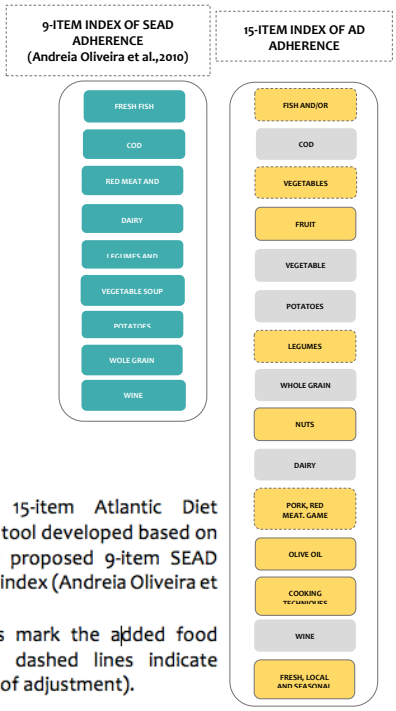


Figure 1- 15-item Atlantic Diet adherence tool developed based on a formerly proposed 9-item SEAD adherence index (Andreia Oliveira et al., 2010).
(Solid lines mark the added food items and dashed lines indicate some type of adjustment).

Table 1- Description of the 15-item Questionnaire of Atlantic Diet Adherence (QADA)

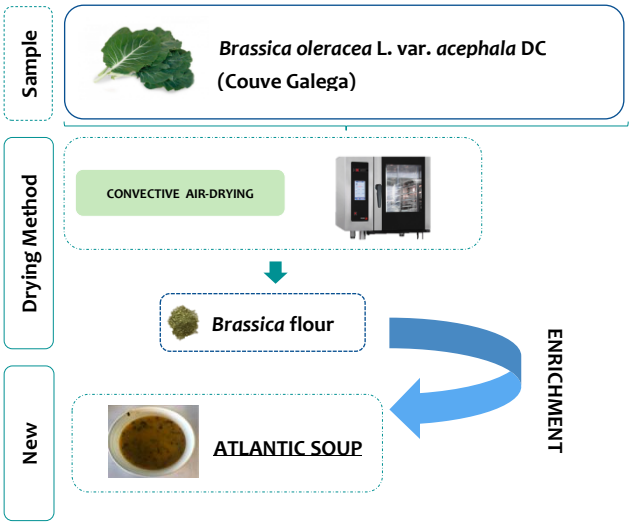
15-ITEM QUESTIONS	YES	NO
Do you eat 3 or more servings of fish and/or shellfish per week? Weight of one serving, edible, raw: 125-150g (1 fish fillet, 1 hake steak, 4 small fish)		
Do you regularly eat cod (at least 1 portion per week)? Weight of one serving, edible, raw: 125-150g		
Do you eat 2 or more servings of vegetables per day? Weight of one serving: 150-200g (1 plate of varied salad, 1 plate of cooked vegetables, 1 big tomato, 2 carrots). Garnish or side dishes count as half a serving		
Do you eat at least 1 plate of vegetable soup per day? Weight of one serving = 1 plate of soup: 295g		
Do you eat potatoes daily, or almost every day (5 days) (potato chips or fries packaged don't count)? Weight of one serving: 150-200g (1 big potato or 2 small)		
Do you eat 3 or more servings of fruit per day? Weight of one serving: 120-200g (1 middle piece, 1 bowl-of-cherries, 1 strawberry bowl, 2 melon slices)		
Do you eat at least 2 servings of legumes (beans, chickpeas, lentils, etc.) per week? Weight of one serving after cooking: 60-80g		
Do you eat whole grain bread on a daily basis?		

2- Stratégies d'intervention en Nutrition :

En optimisant les produits existants pour les personnes agées selon les nouvelles directives nutritionnelles identifies ; Etablissement de procédures pour **la conception de prototypes de nouveaux aliments adaptés ;** Stratégies d'intervention dans les maisons de retraite afin de corriger les déficiences et les déséquilibres.

2.1-Valorisation et caractérisation nutritionnelle de farine *Brassica* et enrichissement de produits alimentaires

IPVC a développé et optimisé la formulation d'une soupe basée sur les ingrédients traditionnels du régime atlantique par un enrichissement avec la farine *brassica* (*Brassica oleracea* L. var. *acephala* DC), des hydrolysats de protéine (protéine de poispea) et du calcium (calcium lactate), avec la possibilité des revendications santé et nutrition selon la régulation (EC) No 1924/2006.



3- Interventions nutritionnelles

Figure 2: *Brassica flour* produced by convective air-drying *and the* development and optimization of a soup formulation enriched with *brassica* flour (Duarte et al., 2019).

Conception d'interventions en nutrition pour améliorer le statut fonctionnel et neurocognitif de la population agée ; Connaissance des paramètres et biomarqueurs nécessaires pour la conception d'un régime adapté ; Corroborer la justification d'un Régime Atlantique comme un facteur d'amélioration nutritionnelle ; Connaissance et validation des standards et des grandes lignes pour développer des interventions nutritionnelles ; Determination des méthodologies nécessaires pour réaliser l'intervention nutritionnelle ; Etablissement des lignes de conduite pour des interventions nutritionnelles.

4- Impact et Protection Socioéconomique d'un vieillissement en bonne santé

Un bien-être accru des personnes agées en suivant les changements du système de contrôle du statut nutritionnel appliqué et sur la fourniture d'alimentation ; l'impact sur la santé et les coûts sociaux du manque de contrôle sur le statut nutritionnel dans les maisons de retraite ; l'impact économique global du statut de contrôle nutritionnel appliqué sur à la fois les produits bruts et l'alimentation et sur la gestion du système alimentaire ; Information sur les aspects d'application des mesures appliquées.

Références

Duarte, C., Sousa, A.P., Rocha, S., Pinheiro, R. & Vaz-Velho, M. (2019). The Effect of Different Drying Processes on Physicochemical Characteristics and Antioxidant Activity of Brassica spp. Cultivars from Northern Atlantic. Chemical Engineering Transactions, 75, 421-426.
https://doi.org/10.3303/CET1975071

Oliveira A., Lopes C., Rodríguez-Artalejo F., Adherence to the Southern European Atlantic Diet and occurrence of nonfatal acute myocardial infarction, American Journal of Clinical Nutrition, 92:211e7, 201

BACK TO CONTENTS

PrO4Bake – Un Projet Alimentaire EIT sur l'optimisation des procédés de boulangerie par un outil informatique pour minimiser l'empreinte écologique et les déchets alimentaires

Les citoyens européens consomment environ 47,5 kg de pain et produits de boulangerie par tête correspondant à des ventes de environ 146 billions €, un des produits alimentaires le plus consommé en Europe. Dans la plupart des cas le flux de production dans les boulangeries combine des étapes de procédés variées et longues avec une grande variété de produits. Les boulangeries produisent de grandes variétés de produits cuits qui chacune nécessite des étapes variées, individuelles et longues. La production de pâte, le pétrissage, la cuisson et le repos rendent la production efficace en progammant un travail important pour lequel divers paramètres doivent être considérés. Dans les boulangeries SME le planning de production est encore basé sur l'expérience pratique des employés responsables en l'absence d'autres alternatives. Le grand nombre et la grande complexité de combinaisons de produits possibles conduit souvent à un planning de production et une performance sous-optimale, avec des conséquences directes sur le rapport coût-efficacité. Une production sous-optimale entraîne une augmentation en consommation d'énergie et ressource et donc une plus grande empreinte carbone, et des coûts de production plus élevés. Le planning d'optimisation du procédé de production, incluant la gamme de produits et la quantité adaptée à la demande du consommateur, est essentiel et aide les boulangeries de tailles petite et moyenne à rester compétitives.

Le projet EIT Food "PrO4Bake - Optimization of bakery processes by a computational tool together with consumer feedback to minimize ecological footprint and food waste" développe un outil de planning de production pour les boulangeries SME produisant et vendant du pain, des biscuits et des gâteaux (patisserie chaude). Dans le projet de 2 ans PrO4Bake, financé au début par EIT Food, un modèle "no-wait permutation flow-shop" (permutation sans attente du flux de boutique) est établi pour traiter les données collectées et simuler le procédé de production des boulangeries. Le plus efficace est alors determiné en simulant différentes séquences produit possibles et en appliquant un algorithme d'optimisation. Le modèle augmentera la durabilité et l'efficacité des boulangeries avec l'aide d'ordinateurs puissants, une réplique numérique et le développement d'algorithmes d'optimisation comme les algorithmes de colonies de fourmis. L'optimisation de la durée, du temps de repos des machines, de la consommation d'énergie, des émissions de CO_2 et/ou l'efficacité, mais aussi les combinaisons qui mènent à une plus grande efficacité, et par conséquent à des coûts de production plus faibles et une empreinte carbone réduite. Pour adapter le modèle d'optimisation au plus grand grand nombre possible de boulangeries, la production et les chiffres de consommateurs de pays partenaires partout en Europe (Danemark, Allemagne, Italie, Pologne, Espagne et Suède) sont recueillis et entrés dans le modèle. Les demandes et attentes des consommateurs, leurs opinions et l'accord pour des changements possibles dans

la disponibilité des produits joueront un grand rôle dans l'analyse et conduieront à la réduction des déchets alimentaires en minimisant la surproduction de produits de boulangerie. Dans PrO4Bake, un modèle basé sur des données fournissant les prévisions de demande sera développé comme une entrée du procédé d'optimisation. Le modèle de prévision utilise des facteurs externes, e.g. temps et calendrier, et est testé avec les faits historiques et les chiffres de vente.

Finalement, une application avec une interface d'utilisateur intuitive sera développée pour les boulangeries SME, permettant aux boulangeries d'optimiser leurs procédés, la consommation des ressources et l'empreinte écologique.

Partenaires du projet : The Aarhus University (DK), Siemens (DE), the University of Hohenheim (DE), the University of Turin (IT), Institute of Animal Reproduction and Food Research of Polish Academy of Sciences (PL), the Spanish National Research Council – CSIC (ES) and the Lund University (SE).

BACK TO CONTENTS

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT & FORMATION

7ème Ecole sur Applications du Champ Electrique Pulsé, 7-11 Septembre 2020, Zaragoza, Espagne

7th School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology
Zaragoza, Spain **7-11 September, 2020**

ISEBTT International Society for Electroporation-Based Technologies and Treatments

Universidad Zaragoza 1542

Suite au succès des Ecoles précédentes : Zaragoza (Espagne), Salerno (Italie), Dublin (Irlande), Vienna (Autriche), Osnabrück (Allemagne) et Casena (Italie), la 7ème Ecole sur les applications des **PEF en alimentaire et biotechnologie** qui était programmée les 25-29 Mai 2020 se tiendra les **7-11 Septembre 2020** à l'Université de Zaragoza (Espagne).

L'objectif du cours est d'offrir aux participants (étudiants PhD, jeunes chercheurs, et utilisateurs industriels de la technologie) un apercu de connaissance et compréhension des principes de base impliqués dans l'utilisation des champs électriques pulsés et fournir la pratique dans l'utilisation de ces principes dans les industries alimentaires et biotechnologiques.

Les concepts de base nécessaires pour comprendre l'électroporation et la génération des champs électriques pulsés d'un point de vue électrique, les procédures pour comprendre l'électroporation, les principaux effets des traitements sur les cellules microbiennes, de plantes ou animales, et les plus récentes applications des PEF dans l'industrie alimentaire seront présentées par des experts du domaine. Des cours seront complétés par des sessions pratiques au laboratoire, des démonstrations en halle pilote et de courtes présentations des activités menées par les participants.

Le cours offrira une occasion unique de promouvoir le travail en réseau et la communication entre jeunes scientifiques, experts et partenaires industriels intéressés par cette technologie attractive.

Plus d'info sur l'évènement et la procédure de candidature à trouver sur le website.

BACK TO CONTENTS

POSTES A POURVOIR

NMBU Norway recherche 3 Professeurs Associés en Food Science et Sustainable Food Processing

Si vous voulez plus d'information ou candidater pour ces emplois en **Food Science and Sustainable Food Processing (Science Alimentaire et Génie des Procédés durables)**

Aliment à base de plantes, science de la viande, science et technologie laitières.

Alors SVP visitez ce website.

Pour plus d'information sur des postes vacants visiter le site web de

European FooD-Studies and Training Alliance

un site associé à l'Association ISEKI-Food.

Cliquer sur le bouton "Job Offer" pour une information détaillée

BACK TO CONTENTS

EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENT/ WEBINARS

Etant donnée la crise du COVID-19 SVP vérifier les sites web des conférences

pour de possibles annulations ou reports

Avril 2020

3-5 Avril 2020
VBFOODNET 2020-Towards Innovation in Food, Nutrition and Public Health
Plus d'info : http://vbfoodnet.vnua.edu.vn/index.php?rub=congress20&pg=summary-20
Hue, Vietnam

15-17 Avril 2020
ICBC 2020 – 16th International ICC Cereal and Bread Congress
Plus d'info : http://icbc2020.icc.or.at/en/#
Christchurch, Nouvelle Zélande

20-25 Avril 2020
PTEP 2020
Plus d'info : https://www.iseki-food.net/events/ptep-2020
Krupanj, Serbie

Mai 2020

4-6 Mai 2020
FoodBalt 2020 – Sustainable Food for conscious consumer
Plus d'info : https://tftak.eu/foodbalt/
Tallin, Estonie

NOUVEAU ! 25-29 Mai 2020
7ème PEF School on Pulsed Electric Field Application
Plus d'info : http://pefschool2020.electroporation.net/
Munich, Allemagne

NOUVEAU ! 26-27 Mai 2020
Food Contamination and Traceability Summit
Plus d'info : https://contaminationsummit.com/
Munich, Allemagne

28-29 Mai 2020
2ème International Olive Center Conference
Plus d'info : https://www.medevents.gr/congress/olive2020?lang=2#/content-top
Thessaloniki, Grèce

Juin 2020

NOUVEAU ! 2-6 Juin 2020
Int. Conference Insects to Feed the World (IFW 2020)
Plus d'info : http://ifw2020.org/
Québec, Canada

NOUVEAU ! 4-5 Juin 2020
7ème International Food Safety Congress
Plus d'info : https://www.foodsafetycongress.org/
Istanbul, Turquie

16-19 Juin 2020
3ème International Conference on Food Bioactives & Health
Plus d'info : http://www.fbhc2020.com/?fbclid=IwAR2giw5ex5cxtDVMWfh-7CbadgISG73IGr3cj0d1KsB9ElXEc65QDLrxsB0
Parme, Italie

Août 2020

17-20 Août 2020
20ème IUFoST – Food for a changing world
Plus d'info : https://www.iufost2020.com/
Auckland, Nouvelle Zélande

Septembre 2020

NOUVEAU ! 6-10 Septembre 2020
FoodSIM 2020
Plus d'info : https://www.eurosis.org/conf/foodsim/2020/
Ghent, Belgique

NOUVEAU ! 7-10 Septembre 2020
Food Micro 2020 – Next Generation Challenges in Food Microbiology
Plus d'info : http://foodmicro2020.com/
Athènes, Grèce

NOUVEAU ! 25-26 Septembre 2020
2nd UNIFood International Conference – UNIFood2020
Plus d'info : http://unifood.rect.bg.ac.rs/index.php
Belgrade, Serbie

Mai 2021

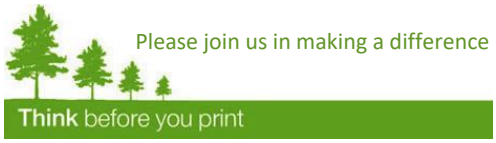
NOUVEAU ! 04-06 Mai 2021
7ème International Conference on Food Digestion
Plus d'info : https://www.icfd2021.com/
Cork, Irlande

Juin 2021

23-25 Juin 2021
6ème International ISEKI-Food conference
Plus d'info : http://iseki-food2020.isekiconferences.com/en/
Hotel Landmark, Nicosia, Chypre

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 **Foteini Chrysanthopoulou** **Gerhard Schleining**
Katherine Flynn, Cristina L. M. Silva, Paulo Sobral



BACK TO CONTENTS