2014 március, 10. szám

Hírlevél

ISEKI Food Association

ISEKI Food 4

ISEKI Food Projekt

Hírek IFOOD4 Partnerektől

Hírek más projektekről

ISEKI-Food Association

Képzés

IFOOD4 partnerek

Közelgő események

Did you know you can now follow ISEKI_Food on Facebook and Twitter?!!

SZERKESZTŐSÉGI LEVÉL

Paola Pittia (ISEKI_Food 4 projekt koordinátor)

Kedves ISEKI_Food Hírlevél Olvasók!

2013-ban egy jelentős fejezet zárult az EU kutatási és képzési programjaiban és a 2014 év számos új project felfedezésével jár, számos új lehetőség megimerését hozza, mint pl. a Horizon 2020 vagy a Erasmus +.
A kutatási témakiírásoknál az EU a legnagyobb hangsúlyt az élelmiszerbiztonságra és minőségre helyezi, és előtérbe helyezi azokat a gyártástechnológiákat, melyek egyre kevesebb hatással bírnak a környezetre, mint pl. az öko-gazdálkodás.
Másrészt az Erasmus+ programban Európa modernizációja és Nemzetközi kiterjesztése rejlik, mind az hallgatói utazások, mind az oktatói mobilitások megvalósításán keresztül, mind pedig a képzési programok kiterjesztésének segítségével.

Az eddigi ERASMUS pályázatokhoz viszonyítva az Erasmus+-nál tapasztalható változások nem túl kedvezőek az ISEKI_Food hálózat számára. Ugyanis u.n. tematikus hálózatok számára nem került kiírásra pályázat, vagyis hálózatunkat abból a forrásból nem tudjuk finanszírozni.

Egy nyitott pályázati lehetőség a Startégiai Partnerség, de itt sokkal több célt és kevesebb partner várnak, és az “alvó” partnerektől el kellene válnunk.

Mindezek alapján sajnos nyilvánvaló, hogy nem áll módunkban az eddigi megszokott módon biztosítani működésünket. De természetesen számunkra az a legfontosabb, hogy megtaláljuk a továbbélés útját, hogy biztosítsuk a hálózat továbbélését és aktív működését, amig kielégítő financiális megoldás meg nem nyílik a számunkra.

Az általunk létrehozott ISEKI-Food Association kiváló lehetőséget teremthet erre és nagyszerű bizonyítás lesz az, ha 2016.-ban meg tudjuk rendezni Bécsben a 4. ISEKI_Food Konferenciát.
Éppen ezért hamarosan egy új tagtoborzó kampányt indítunk mind a magánszemélyek mind pedig a cégek számára.
Kérjük aki még nem tag, feltétlenül éljen a lehetőséggel és hozza közénk kollegáit is.

A közelgő Athéni találkozás reményében álljon itt az athéni program.

NEWS FROM ISEKI_FOOD PROJECTS

http://www.isekiconferences.com/athens2014/

3rd ISEKI_FOOD KONFERENCIA , 21-23 MAY 2014, ATHENS/GREECE

Paola Pittia and Rui Costa

A közelgő 3rd ISEKI_Food conference úgy tűnik, az előzetes adatok alapján, hogy jelentős és nagy részvételi létszámadatokkal bíró rendezvényünk lesz. Most több mint 250 jelentkező szerepel az adatbázisunkban Európából és Európán kívülről egyaránt.
Több mint 300 absztrakt érkezett, melyeket a bírálat alapján előadásra vagy poszter-előadásnak javasolt a tudományos bizottság. Ez alapján választotta ki a szervező bizottság az elő-konferencia és a work-shopok előadóit is.

A konferencia programja az alábbi címeken érhető el:
(http://www.isekiconferences.com/athens2014/programme/final,
http://www.isekiconferences.com/athens2014/workshops/programme

A konferenci a két ISEKI_Food workshop mellett más, az ISEKI_Food Association által szervezett programokkal is kiegészül. Ezek közül az első: "***Product development - Case studies related to innovative lipid foods"***, melyet május 20.-án rendeznek közösen a Greek Forum for the Science and Technology of Lipids szervezettel, a második "*Supporting dialogue for successful food innovations*" címmel május 21.-án a Connect4action projecttel közösen kerül megrendezésre.

További információk: http://www.isekiconferences.com/athens2014/poster-in-my-pocket, www.posterinmypocket.com
valamint: http://www.youtube.com/watch?v=afoRMnJep18.

3RD ISEKI_FOOD CONFERENCE: PRE-CONFERENCE ISEKI_FOOD 4 WORKSHOPS (21ST MAY)

A Konferencia teljes programja itt olvasható:
http://www.isekiconferences.com/athens2014/workshops/isekifood-workshops

Programme:

WEDNESDAY, 21 May 2014
OPENING CEREMONY & WELCOME

Veerle Lammens, DG Research & Innovation:
"Perspectives of the knowledge based bioeconomy"

Petros Taoukis, NTUA**:**
"Challenges for sustainable innovation in Food Science and Engineering"

THURSDAY, 22 May 2014

SESSION 1: ***RE-THINKING EDUCATION: ENHANCING FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY COMPETENCES FOR BIOECONOMY 2020***

Title to be confirmed
Silvia Travella, ETP Plant for the Future

The end of a classroom lecture - Time to celebrate?
Paul Singh (University of California)

Training and educational needs of the teaching and learning practitioner in Food Studies
Jesus Frias (Dublin Institute of Technology)

SESSION 2-I: ***KNOWLEDGE AND INNOVATION IN RESEARCH TOWARDS A BIOECONOMY PERSPECTIVE***

The impact of food science and technology innovations on bioeconomy developments and perspectives-*Invited lecture*
Dietrich Knorr , EFFoST

FRIDAY, 23 May 2014

SESSION 3: ***FOOD INDUSTRY FOR A SUSTAINABLE PLANET FOOD SUPPLY***
Integrated and sustainable industrial development
Karl Schebesta (UNIDO)

Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies
Dora Paschali

Innovation in food SME's: new trends and consumer behavior
Daniele Rossi (ETP Food for Life)

Round Table: ***FOOD INDUSTRY FOR A SUSTAINABLE PLANET FOOD SUPPLY***
Moderator: Pedro Queiroz
Invited participants
- *Herbert AICHINGER (Adviser, Directorate A - Green Economy, DG Environment, EC)*
- *Daniele Rossi (ETP Food for Life)*
- *Christos Apostolopoulous (FrieslandCampina Hellas A.E.B.E*

3. PROJEKT TALÁLKOZÓ , BARCELONA, SPAIN

Lynn McIntyre, Harper Adams University, UK

Az ISEKI_Food 4 projekt vezető munkacsoport vezetőinek találkozóját február 5-7 között rendezték Barcelonában, az Állatorvostudományi Karon. (Veterinary Faculty of the Universitat Autònoma de Barcelona). A 14 országból érkező, 29 résztvevő közreműködésével zajló találkozó hatékony és előremutató volt.
A találkozót Prof. Artur Xavier Roig, tanszékvezető (Head of the Department of Animal and Food Science) előadása nyitotta meg, aki áttekintette az élelmsizeripari képzés és kutaás helyzetét az egyetemen.
Ezt követően Paola Pittia beszámolt a projekt előrehaladásáról különös tekintettel a minőségbiztosítási munkacsomag teljesítése okán.

A résztvevők áttekintették az Athéni konferencia előtti elvégzendő feladatok, a szervezés állását.
Rendkívül fontos és jelentős volt a "life after ISEKI_Food 4" című brainstorming, ahol a projket nem finanszírozott életszakára gyűjtöttek megoldásokat.

A találkozón elhangzott előadások az alábbi oldalon tekinthetők meg:
(https://www.iseki-food4.eu/members/meetings/cgm_barcelona_2014).

ISEKI_FOOD 4 WORKSHOP

Rafal Wolosiak, Faculty of Food Sciences, Warsaw University of Life Sciences)

Február 7.-én igen sikeres workshopot szerveztek „New risks in food processing" címmel Varsóban az Élettudományi Egyetemen (Faculty of Food Sciences).

A workshop a PhD hallgatók és kutatók számára épp úgy nyiott volt, mint az ipari szakemberek számára
Összegében 75 résztvevő volt jelen a rendezvényen.
Ipari szakemberek előadás sorozatának témája a elsődleges temékgyártás és szállítások auditálásáról (Agnieszka Podlewska, Lloyd's Register), a testületi meendzsementről (Andrzej Pawelczak, Director for Public Relations, and Emilia Mieleszko, Quality Management Coordinator, Animex Ltd.) szólt.
Az ipari megvalósítás, megvalósíthatóság nagyon általános téma volt mindegyik előadásban, igy az előadásokat követő nyitott vitában is többen érintették.

A második részben 10 PhD hallgató mutatta be saját kutatási eredményeit és vitatták meg azokat az ipari résztvevőkkel.

HÍREK AZ ISEKI_FOOD 4 PARTNEREKRŐL

ERASMUS LLP PROGRAM –A POZNANI EGYETEMEN:6 ÉVES TAPASZTALAT

Tomasz Jankowski

A Poznani Egyetemnek 50 európai egyetemmel van Erasmus együttműködési szerződése 2007-től kezdődően. Az elmúlt 7 év alatt a beérkező külföldi hallgatók létszáma jelentősen növekedett. Míg 2008-ban csupán 12 hallgató szerepelt a listán, addíg 2013.-ban már 63 fő érkezett. Ez a növekedés kétség kívül az angol nyelven meghirdetett kurzusok számának bővülésével magyarázható. A leginkább választott kurzusok az Élelmiszer és a Gazdaságtan témakörbe tartoznak.

Az elmúlt évben az élelmiszer kurzust választó hallgatók az alábbi országokból/egyetemekről érkeztek: Germany (Justus Liebig Universität Giessen), Romania (University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca), Spain (Universidad de Almeria), Portugal (Universidade de Aveiro, Instituto Politecnico de Coimbra, Instituto Politecnico de Castelo Branco, and Universidade de Porto), France (FESIA Angers), Hungary (University of Debrecen), and Turkey (Inönü University, Pamukkale University, Ege University, Mustafa Kemal University, and Celal Bayar Üniversitesi).

A poznani intézmény alkalmazásában közel 800 fő áll, ebből 185 professzor. A 12.000 hallgató 8 karon oszlik meg.

További információk: http://www.up.poznan.pl/erasmus/?q=en/news

Endorsed by:

1st CONGRESS ON FOOD STRUCTURE DESIGN - Innovation in Food Structure Properties-Relationships
15-17 October 2014, Porto-Portugal

Első Élelmiszer struktúra és dizájn kongresszus –
a szerkezet és tulajdonság összefüggései
Portó, 2014.10.15-17

Cristina Silva

A kongresszus célja a terméktervező és fejlesztő szakemberek és a tudományos kutatásokat folytató szakemberek kapcsolatát, elősegíteni együttműködésüket.

A fő téma az élelmiszerek szerepe az egészségmegőrzésben.

További információk: www.skyros-congressos.pt/foodstructure/

Fontos dátumok

Abstract feltöltés	May 19th 2014
elfogadás visszajelzése	July 1st 2014
korai regisztráció lezárása	August 18th 2014

II NEMZETKÖZI KONGRESSZUS "ÉLELMISZERTECHNOLÓGIA, MINŐSÉG ÉS BIZTONSÁG" ÉS XVI ÉLELMISZER TECHNOLÓGIAI NEMZETKÖZI SYMPOSIUM

Victor Nodovic

2014 október 28-30 között Újvidéken megrendezésre kerülő rendezvény (**FINS**) a világpiac és az európai élelmiszertermelés versenyképességének növelését szolgálja. A Kongresszus a Park Hotelben kerül megrendezésre.

Témakörök:

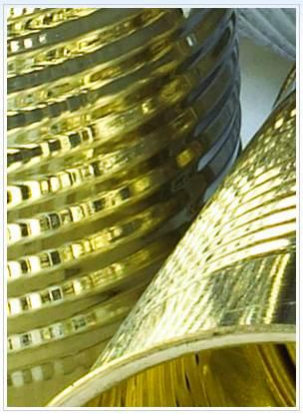
1. Élelmiszer és tápok gyártástechnológiája
2. Új élelmiszertechnikák
3. Functionális élelmiszerek, táplálkozás és egészség
4. Minőség és biztonság, alapanyagok és adalékanyagoknál
5. Bio élelmiszerek
6. Csomagolás és eltartarthatóság
7. Érzékszervi és fogyasztói értékelések
8. Biotechnologia és ú biotermékek
9. Élelmiszer hulladékok értékelése
10. Innovávió, képzés és tudástranszfer

http://foodtech2014.uns.ac.rs/en/congress/abstract-submission.html
További információk: http://foodtech2014.uns.ac.rs/

HŐKEZELÉSI KONFERENCIA

http://www.campdenbri.co.uk/thermal-processing-conference.php

Cristina Silva



Ez a nemzetközi konferencia francia, norvég, dél-afrikai és amerikai ipari képviselők és szakemberek szereplésével kerül megrendezésre.

Campden BRI, Chipping Campden, UK 12-13 June 2014

HÍREK MÁS PROJEKTEKRŐL

http://www.legato-fp7.eu/

FP7 EUROPAI PROJEKT: LEGATO (LEGumes for the Agriculture of TOmorrow) programot márciusban indították azzal a céllal, hogy hüvelyesek kompetneciáját megtartsák az európai mezőgazdaságban.

A hüvelyesek kevesebb, mint 2%-t képviselnek az európai megművelt mezőgazdasági területeknél. Kínában ez az érték több, mint 10% . Ennek ellenére a hüvelyesek számos környezeti előnyt biztosít különösen a levegő nitrogénjének megkötése területén. Igy a hüvelyesek .

Így hüvelyesek nagy gazdasági előnyt jelenthetnek a szintetikus nitrogén műtrágyák gyártásánál, az energia költség és az üvegházhatású gázok kibocsátásának területén. Használják a vetésforgót alkalmazzák, mert igy biztosítják a nitrogén műtrágyát a következő termés számára és igy biztosítják a biodiverzitást, kártevők és a betegségek terjedésének megállítását. Végül fontos fehérjeforrása az élelmiszerek és takarmányok esetében, amelyek növelik az európai protein autonómiáját. Állati takarmány összetétele jelenleg függ az importált szójabab, árucikk ami stabil emelkedés a világpiaci árak.

A LEGATO projekt 17 kutatóintézetet és 10 vállalatot tömörít 12 Európai országból.

Fókuszálnak a termesztési és mendzsment módszerekre a borsó és a faba bab esetében. A célként kitűzött feladatok között szerepel a legeredményesebb alkalmazható termesztési módszer a legjobb genetikai háttér biztosítása mellett.

További információk:

Richard Thompson: richard.thompson@dijon.inra.fr
Caroline Sautot: caroline.sautot@paris.inra.fr
Carla Brites: carla.brites@iniav.pt

MYNEWGUT – KEZDŐ TALÁLKOZÓ - VALENCIA, SPANYOLORSZÁG, 2014. FEBRUÁR 19-20.

www.icc.or.at/projects/mynewgut

Az új FP7 projekt MyNewGut "Microbiome Influence on Energy balance and Brain Development-Function Put into Action to Tackle Diet-related Diseases and Behavior" (2013 - 2018) a kezdő találkozóját Valenciában tartja. Az ISEKI partnerei közül az ICC – International Association for Cereal Science and Technology, szerepel a projekt résztvevői között. A céget Roland Poms képviseli és egyúttal vezeti a WP11 jelű munkacsomagot.

A legújabb bizonyítékok azt mutatják, hogy a bél microba kultúrája szerepet játszik abban, hogy képesek vagyunk energia nyerésre a diétából, és hatással bír az immunrendszerre, az endokrin és az idegrendszerre, a szabályozó energia-egyensúlyra és a viselkedésre. Ez oda vezetett, hogy azt feltételezik, hogy a kidolgozott microbiome táplálkozási diétával költséghatékony, táplálkozással kapcsolatos zavarok és a viselkedési zavarok elhárításában jutunk előbbre. Következésképpen MyNewGut hozzájárul az olyan új megközelítések táplálkozással összefüggő betegségek elkerülésére (metabolikus szindróma és az elhízás), és viselkedési zavarok keresztül életmódbeli változásokat hozunk léte, az elfogyasztott pro-és prebiotikumok és félig személyre szabott és innovatív élelmiszerek segítségével. Ez végső soron hozzájárul a versenyképességének növeléséhez az európai élelmiszer-ipar és a fogyasztók megbízható vonatkozó állításokról. További részletekért látogasson el a

További információk: www.icc.or.at/projects/mynewgut.

IFA (ISEKI-FOOD ASSOCIATION) HÍREK

Az **ISEKI-FOOD AKADÉMIA** az **IFA** nemzetközi testülete melynek feladata (ISEKI-Food Association) kiemelkedő tudományos és műszaki szakértői munka.

2011 óta a tagjai: ***Elisabeth Dumoulin**, Agroparistech, France*; ***Helmut Glattes**, Austria*; ***Klaus Guthy**, Germany*; ***Harris Lazarides**, Aristotle University of Thessaloniki, Greece; **Saverio Mannino**, University of Milan, Italy*; ***Augusto Medina**, SPI, Portugal*; and ***Cristina L.M. Silva**, Univ. Católica Portuguesa, Portugal.*

→ Az új tagok névsora a következő hónapban a 3. Nemzetközi ISEKI-Food Konferencián kerül kihirdetésre. Athens, Greece, May 21-25, 2014.

Az információkat tartalmazó **leaflet** az alábbi címen érhető elt
www.iseki-food.net/academy

ÉLELMISZER TANULMÁNYOK NEMZETKÖZI FOLYÓIRATA

Az **IJFS (International Journal of Food Studies),** az IFA által kiadott folyóirat. Ez egy nyílt hozzáférésű, lektorált folyóirat. A közölt cikkek az élelmiszerképzés, kutatás és élelmiszeripar területéről kerülnek befogadásra. A folyóirat kiváló fórum az élelmiszeripar számottevő szereplői számára az információcserére a legfontosabb témákban.

A folyóratot az DOAJ, Google Scholar and EBSCO adatbázisa követi nyomon.

E-JOURNAL INDEXING ENTITIES DOAJ DIRECTORY OF OPEN ACCESS JOURNALS Google scholar EBSCO

Impact factor az elkövetkező két éven belül várható. .
A következő szám (vol 3, issue 1) április 18.án várható.

Látogasson el a http://www.iseki-food-ejournal.com honlapra!

További információk: http://www.iseki-food-ejournal.com/ojs/index.php/e-journal/issue/current\

SPRINGER:

IFA TAGOK SZÁMÁRA 25% ÁRCSÖKKENTÉS VALAMENNYI SPRINGER KIADÁSÚ KÖNYVRE

A kedvezmény érvényesítéséhez a https://www.iseki-food.net/books keresztül kell bejelentkezni az instrukciókat követve.

Az **ISEKI-Food könyvsorozat**ot a Springer jelenteti meg. Ez a sorozat az élelmiszerbiztonsággal és környezeti hatásokkal foglalkoznak.

A könyvek az egyetemi hallgatóknak BSc és MSc szinten egyformán kielégítő információt adnak csak úgy, mint a tanároknak és a kutatóknak.

The ISEKI-Food Könyvsorozatot Kristberg Kristbergsson, University of Iceland szerkeszti és számos kötete már megjelent és közvetlenül megjelenés alatt áll.

A lista megtekintéséhez használja az alábbi linket:
http://www.springer.com/series/7288?detailsPage=titles

TRAINING

IFA ÁLTAL SZERVEZETT KÉPZÉS A KAZAHSZTÁNI EGÉSZSÉGÜGYI MINISZTÉRIUM SZÁMÁRA

IFA nyerte el a tréning program megszervezésének lehetőségét a Kazahsztáni Egészségügyi Minisztérium számára.
A tréning Milánóban kerül megrendezésre Prof. Saverio Mannino szakmai irányítása mellett. Tizenhét szakember vesz részt az egy hetes, a gyermektápszerekben található élelmiszeripari adalékokkal, a minőség ellenőrzéssel és az eljárás felülvizsgálatával foglalkozó képzésben Júniusban.

IFOOD 4 PARTNEREINKRŐL

A Bolognai Egyetemhez tartozó Intézetközi Ipari Kutatási Központ az Agrár-Élelmiszer szektorhoz tartozó kutatási területen számos PhD hallgatót és kutatót fogad 2014.-ben.

Az élelmiszer mérnökség és technológiával kapcsolatos kutatásokat Prof. Marco Dalla Rosa vezetésével zajlanak. A Sao Paulo Állami Egyetemről érkezett Maria Aparecida Mauro a 3 hónapig folytatott kutatási projectjének címe: " Alma ozmotikus dehidratációja: cukor, calcum és aszkorbinsavval történő impregnálás hatása a szerkezetre és a lebontási profilra." A kutató munkája kiemelkedően sikeres volt, épp úgy, mint a két egyetem közötti együttműködés. Janna Cropotova, egy Erasmus Mundus PhD hallgató a moldáv Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetemről a "Hőérzékeny gyümölcstöltelékek kifejlesztése" címmel egy 10 hónapos munka volt. Ester Betoret poszt-dok kutató Valenciából, a Marie Curie Alapítvány támogatásával 2 évig végzi munkáját. A kutató a struktúra-tulajdonság-eljárás összefüggést vizsgálja majd a funkcionális élelmiszereknél.

Contact:
Prof. Marco Dalla Rosa, PhD: marco.dallarosa@unibo.it
Prof. Maria Aparecida Mauro, PhD: cidam@ibilce.unesp.br
Ester Betoret Valls, PhD: maria.betoretvalls@unibo.it
Janna Cropotova: janna.cropotova@studio.unibo.it
CIRI Agroalimentare website: http://www.agroalimentare.unibo.it/

UPCOMING FOOD RELATED EVENTS

July 2014

04-25 July 2014
INTE 2014 Conference
More information: http://www.hs-osnabrueck.de/summer-lab.html
Hochschule Osnabrueck, Osnabrueck, Germany

14-16 July 2014
AMORPH 2014 -- The Felix Franks Symposium - A Celebration
More information: https://www.iseki-food.net/ifa_event/4109
Girton College, Cambridge, UK

NEW! 21-23 July 2014
Food Technology 2014
More information: http://foodtechnology2014.conferenceseries.net/
Hampton Inn Tropicana, Las Vegas, United States

August 2014

11-12 August 2014
International Conference on Heat Transfer and Fluid Flow
More information: http://htffconference.com/
Prague, Czech Republic

17-21 August2014
IUFOST-17th World Congress of Food Science & Technology
More information: http://iufost2014.org/
Palais des congrès de Montréal, Canada

September 2014

02-05 September2014
Amiga: 1st Summer School on Environmental Risk Assessment (ERA) of GM crops
More information: http://www.amigaproject.eu/
Teagasc Crops Research, Oak Park, Ireland

07-09 September2014
7th International Whey Conference 2014
More information: http://www.iwc2014.com/
Beurs-World Trade Center, Rotterdam, Netherlands

7-10 September 2014
EuroSense2014: 6th European Conference on Sensory and Consumer Research
More information**:** http://www.eurosense.elsevier.com/
Bella Center, Copenhagen, Denmark

14-17 September2014
12th Euro Fed Lipid Congress "Oils, Fats and Lipids: From Lipidomics to Industrial Innovation"
More information: http://www.eurofedlipid.org/meetings/montpellier2014/index.php
Le Corum Conference Center, Montpellier, France

October 2014

NEW! 12-15 October 2014
1st IMEKOFOODS
More information: http://imekofoods.enea.it/
Rome, Italy

15-17 October 2014
1st congress on food structure design
More information: http://www.skyros-congressos.pt/foodstructure/
Porto, Portugal

19-22 October 2014
XX Brazilian Congress on Chemical Engineering (COBEQ)
More information: http://www.cobeq2014.com.br/
Convention Center, Florianopolis (SC) Brazil

21-25 October 2014
8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists
More information: http://conference2014.pbn.hr/
Feliksa Peršića 5, Opatija,Croatia

NEW! 22-23 October 2014
1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids
More information: http://www.naturalhydracolloids.ir/
Darvishi Royal Hotel, Mashad, Iran

NEW! 28-30 October 2014
2nd International Congress "Food Technology, Quality and Safety"
More information: http://www.foodtech2014.uns.ac.rs/
Hotel Park, Novi Sad, Serbia

28-31 October 2014
Cibus TEC
More information: http://www.cibustec.it/en/home/
Parma Exhibition Center,Parma, Italy

November 2014

5-7 November2014
The 2nd International Congress on Food Technology
More information: http://www.intfoodtechno2014.org/
Kuşadası, Turkey

NEW! 5-7 November2014
Advances in Food Processing
More information: http://www.advancesfoodprocessingconference.com/index.html
Royal Palm Plaza Hotel Campinas, Sao Paolo, Brazil

NEW! 10-13 November2014
International Symposium on Food Safety and Quality:Applications of Nuclear and Related Techniques
More information: http://www-pub.iaea.org/iaeameetings/46092/Food-Safety-and-Quality
Vienna International Center, Vienna, Austria

NEW! 24-26 November 2014
International Symposium on Food Safety and Quality:Applications of Nuclear and Related Techniques
More information: http://www.icc.or.at
Pingtung, Taiwan

December 2014

NEW! 02-04 December 2014
Hi Europe & Ni 2014, Health Ingredients Europe & Natural Ingredients 2014
More information: http://www.ingredientsnetwork.com
Amsterdam RAI, Amsterdam, Netherlands

February 2015

NEW! 09-10 February 2015
Oilseed Congress Europe/Mena 2015
More information: www.oilseedcongress.com
Hotel Arts Barcelona, Barcelona, Spain

NEW! 17-18 February 2015
Bakery Innovation Europe Conference 2015
More information: www.fi-bakery.com
Bayerstrasse 41, Munich, Germany

22-25 February 2015
3rd ICC Latin American Cereal and Grain Conference and ICC Jubilee Conference, - 60 Years of ICC", More information: www.icc.or.at
Florianopolis, Brazil

March 2015

24-27 March 2015
Anuga FoodTec
More information: http://www.anugafoodtec.com/en/aft/home/index.php
Koelnmesse, Cologne, Germany

June 2015

1-3 June 2015
6th International Dietary Fibre Conference 2015, DF 2015
More information:www.icc.or.at
Paris, France

NEW! 07-11 JuneNovember2014
FEMS 6th congress of european Microbiologists
More information: http://fems-microbiology.kenes.com/
MECC Maastrich, Maastrich, Netherlands

14-18 June 2015
ICEF12
More Information: http://www.icef12.com/
Quebec, Canada

July 2015

11-14 July 2015
Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo
More information: www.ift.org
Chicago, USA

September 2015

26 September -1 October 2015
EPIC 5
More Information: http://www.ecce2015.eu/
France

October 2015

18-21 October 2015
100th AACC International Annual Meeting
More information:
Minneapolis, USA

December 2015

NEW! 02-04 December 2015
Hi Europe & Ni 2015, Natural Ingredients 2015
More information: http://www.ingredientsnetwork.com
Paris, France

ISEKI-Food Association
c/o Department of Food Science and Technology
Muthgasse 18, A-1190 Vienna, Austria
Tel: +43-1-36006-6294, Fax: +43-1-36006-6289,
email:office@iseki-food.net
https://www.iseki-food.net/
registered under Austrian law ZVR: 541528038

Editorial board

Mona Popa

Helmut Glattes

Cristina Silva	**Paola Pittia**
Gerhard Schleining	**Lynn McIntyre**
Paulo Sobral	**Anita Habershuber**

Designer Popa Vlad Ioan

The ISEKI-Food4 project has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Please join us in making a difference
Think before you print

Lifelong Learning