ISEKI Food Association

Septembre 2015, Issue 16

newsletter

Nouvelles de l'Association ISEKI-Food (IFA)
Page 3

Nouvelles des Représentants Nationaux de IFA
Page 11

Nouvelles à propos de projets
Page 16

Nouvelles sur Education & Formation
Page 19

Nouvelles sur les évènements supportés par IFA
Page 22

Liste des Evènements
Page 25

Suivez-vous ISEKI-Food sur Facebook et Twitter ?

EDITORIAL

*par **Paola Pittia** (President de l'ISEKI-Food Association)*

Chers lecteurs,

Le temps passe trop vite et comme annoncé en 2014 à la 3ème conférence ISEKI_Food organisée avec le support du Projet Erasmus TN ISEKI_FOOD-4 nous sommes heureux de vous annoncer avec cette newsletter, la **4éme Conférence ISEKI_Food** qui se tiendra à **Vienne, Autriche, 6-8 Juillet 2016.**

http://www.isekiconferences.com/vienna2016/

L'objectif principal de ces conférences ISEKI_Food est de maintenir les chercheurs, les scientifiques de l'éducation, les technologistes et représentants de l'industrie ainsi que les consommateurs dans un forum international "open" pour promouvoir un dialogue constructif et une collaboration sur des sujets d'intérêt pour Food Science and Technology, Industrie et Education, et présenter et disséminer les résultats des activités du réseau ISEKI_Food.

Dans cette édition, dans le cadre général "Bridging Training and Research for Industry and the wider community" le thème majeur sera "*Responsible Research and Innovation in the Food Value Chain*" (Recherche Responsable et Innovation dans la Chaîne de Valeur Alimentaire). Il est reconnu qu'innovation et durabilité sont les forces clés de la chaîne de production alimentaire moderne. Sécurité alimentaire, indépendance alimentaire, énergie, eau, aspects nutritionnels et climatiques, sont la source de recherche et du développement de nouvelles connaissances dans le secteur alimentaire, qui exigent l'engagement de tous les acteurs de la chaîne alimentaire pour aborder ces problèmes sociétaux et pour préserver le futur de notre société par un engagement responsable de la science et l'innovation. Les scientifiques, éducateurs et enseignants, industriels et professionnels de l'alimentaire doivent devenir mutuellement responsables les uns des autres avec des attentes d'acceptabilité éthique, de durabilité, sociétales du procédé d'innovation et des produits mis sur le Marché.

La conférence inclura des présentations orales et posters dans les trois domaines de l'éducation, la recherche, l'industrie et sera complétée par des sessions de travail en groupes et des tables rondes. Une série de workshops de formation et dissémination sur des sujets spécifiques développés en collaboration avec les Special Interest Groups de l'Association viendront compléter le programme. Une attention particulière sera apportée aux étudiants PhD en Food studies et un workshop pré-conférence spécifique sera organisé en collaboration avec l'industrie et des représentants professionnels pour contribuer à une discussion sur l'impact des recherches scientifiques et la chaine de production et sa valeur

So…notez cette date, et nous espérons vous voir tous à Vienne l'an prochain !

All the best,

Paola

NOUVELLES DE IFA

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE BIOECONOMY - ISEKI_FOOD 2014

Un numéro spécial du Journal of Food Engineering, concernant "Food Science and Technology for a Sustainable Bioeconomy _ ISEKI_Food 2014" vient de sortir : http://www.sciencedirect.com/science/journal/02608774/167/part%20/PA

Les articles résultent de la sélection d'abstracts sur le thème « Food Science and Engineering for a Sustainable Bioeconomy » de la 3ème Conférence Internationale du réseau ISEKI.

FOOD WASTE RECOVERY WORKSHOP, 5 Juillet 2015, 08:45 – 18:00

Lieu : **BOKU - University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna**
Department of Food Sciences and Technology
A-1190 Vienna, Austria, Muthgasse 18
http://www.isekiconferences.com/vienna2016/

Le workshop était organisé par le **Special Interest Group 5 (SIG5) de l'Association ISEKI Food (IFA, https://www.iseki-food.net/)** comme pré-conférence workshop à la **4ème Conférence Internationale ISEKI_Food.** Le workshop était dédié à la récupération de composés de valeur à partir de sous-produits de procédés alimentaires (i.e. polyphénols, caroténoides, antioxydants, fibres, protéines, etc). Le Workshop était organisé par **Dr. Charis M. Galanakis, Galanakis Laboratories, Grèce.**

Etat de l'art

Tant que les procédés alimentaires existent, les matériaux non consommés sont considérés comme un substrat à traiter, réduire, empêcher. Cependant, le fait de pouvoir récupérer des composés de haute valeur ajoutée à partir de ces matériaux et de les réutiliser dans la chaîne alimentaire représente une nouvelle tendance dans le domaine de science et technologie alimentaires. De plus, avoir à disposition des protéines hautement nutritionnelles, des antioxydants ou des fibres diététiques dans l'environnement est une pratique qui pourrait ne pas continuer très longtemps dans le cadre de durabilité et bioéconomie de l'industrie alimentaire moderne.

Qui sommes-nous

IFA-SIG5 est le **plus grand réseau dans le monde dans le domaine de récupération des déchets alimentaires**. Il a plus de 500 adhérents (de >60 pays) aux Webinar Series et plus de 1000 membres dans le groupe Linkedin : "Food Waste Recovery & Innovation 2020".

Le groupe travaille depuis 3 ans, avec de nombreuses activités, comme la série de webinars, les cours e-learning, un numéro spécial de Food Research International, l'édition d'un livre Elsevier-Academic Press, une base de données d'experts évaluateurs, plusieurs collaborations bilatérales entre académiques, instituts, professionnels et industries, consortiums pour des programmes joints financés et autres activités.

Objectif

L'objectif du workshop était de fournir l'état de l'art de la connaissance et une information critique dans le domaine, en explorant les sources potentielles et en classant les composés cibles, expliquant l"Universal Recovery Strategy", en notant les avantages et inconvénients des méthodologies appliquées de la source au produit final (downstream processing).

Les sujets suivants ont été abordés :

- Qu'est-ce que "*Universal Recovery Strategy*" et "*5-Stages Universal Recovery Process*"
- Classification des composés cibles, sélection des solvants, méthodes conventionnelles et émergentes.
- Aspects sécurité et coût, changement d'échelle et aspects pratiques.
- Législation actuelle et opportunités d'innovation.
- Récents avantages sur des procédés de sous-produits alimentaires : eaux issues du broyage de l'olive, petit lait du fromage, résidus de vins, peaux de citrons, sous-produits de céréales et café.
- Exemples et histories réussies d'applications réelles industrielles commercialisées.
- Table ronde pour le développement de consortiums, objectif Horizon 2020, opportunités de financement EU et international, synergies, actions d'innovation jointes et ouvertes entre académie et industrie.

Programme

08:15-08:45	**Registration**
08:45-09:00	Opening Session & IFA's Introduction, Gerhard Schleining (Austria)
09:00-09:30	The Universal Recovery Strategy, Charis M. Galanakis (Greece)
09:30-10:00	Concepts to reduce waste in the processing of plant based products, Henry Jäger (Austria)
10:00-10:15	**Coffee Break**
10:15-11:45	Electrotechnologies: A useful tool in biorefinery, Franscisco Barba (Spain)
11:45-12:15	Ultrafiltration for the separation of functional macro- & micro-molecules, Charis M. Galanakis (Greece)
12:15-12:45	Mapping the potential of high pressure processing to recover antioxidant bioactive compounds, Franscisco Barba (Spain)
12:45-14:00	**Lunch Break**
14:00-14:20	Commercialized methodologies for the recovery of valuable compounds from food wastes, Charis M. Galanakis (Greece)
14:20-14:40	Invited Lecture tbc
14:40-15:00	Industrial recovery and utilization of valuable ingredients from vegetable by-products, Paulus Kosters (The Netherlands)
15:00-15:15	**Coffee Break**
15:15-16:00	Invited Lecture, tbc
16:00-17:00	Packaging affecting food losses and waste, Johannes Bergmair (Austria)
17:00-18:00	Roundtable - Discussion
18:00	**End of Workshop**

FOOD WASTE RECOVERY, PROCESSING TECHNOLOGIES AND INDUSTRIAL TECHNIQUES

*par **Charis Galanakis,** Galanakis Laboratories, IFA Deputy National Representative Greece*

Livre publié, 12 Septembre 2015: "Food Waste Recovery, Processing Technologies and Industrial Techniques", édité par Charis M. Galanakis, Academic Press, London.

Tant que les procédés alimentaires existent, les matériaux non consommés sont considérés comme un substrat de traitement, à réduire ou supprimer. Mais le projet de récupérer des composés de haute valeur ajoutée de ces matériaux est une histoire commencée il y a quelques dizaines d'années. De plus, avoir à disposition des protéines hautement nutritionnelles, des antioxydants ou des fibres diététiques dans l'environnement est une pratique qui pourrait ne pas continuer très longtemps dans le cadre de durabilité et bioéconomie de l'industrie alimentaire. De nos jours, beaucoup de projets progressent de par le monde et dans différentes disciplines, tandis que l'existence de nombreux articles scientifiques, brevets, congrès, et efforts de commercialisation ont fourni une littérature riche dans le domaine. En dépit de toute cette information et des technologies développées qui promettent la récupération, le recyclage et la durabilité des composés de valeur dans la chaîne alimentaire, les produits restent plutôt limités. Ceci parce que l'implémentation industrielle des procédés de récupération est une approche complexe demandant de considérer avec attention différents aspects.

Ce livre veut aborder les applications réelles, pleine échelle et combler le fossé entre académie et industrie sur ce sujet. Le principal objectif est de montrer les avantages et inconvénients des technologies et techniques de procédés, et aussi fournir une approche holistique pour la récupération des composants d'intérêt dans les déchets alimentaires. Ceci est réalisé en adaptant les différentes technologies appliquées dans une stratégie de récupération ("Universal Recovery Strategy"), qui peut être appliquée indépendamment de la nature des déchets alimentaires et des caractéristiques du composé cible dans chaque cas. Le but final du livre est de fournir un document pour tous ceux qui veulent développer une application de récupération de déchets alimentaires. Il est destiné à soutenir les chercheurs, scientifiques, technologistes alimentaires, ingénieurs, professionnels et étudiants travaillant/étudiant dans les domaines aliment, sous-produits et environnement.

L'édition du livre a été soutenue par le Special Interest Group 5 de l'Association ISEKI-Food. Ce dernier est le plus grand réseau mondial pour la récupération de déchets alimentaires. Il a plus de 500 membres (de >60 pays) pour les Webinars et plus de 1100 membres pour Linkedin : "Food Waste Recovery & Innovation 2020". Merci à tous les membres du groupe qui ont aidé à réaliser ce projet en rédigeant certains chapitres. Leur collaboration fructueuse et le travail de grande qualité en réunissant différents sujets et technologies en un seul texte clair, a été fortement apprécié.

LE NOUVEAU SIG (Special Interest Group) SUR VIRTUALIZATION IN FOOD ENGINEERING

Chair: ***Francesco Marra*** (University of Salerno, Italy)

Deputies: ***Ferruh Erdogdu*** (University of Ankara, Turkey) and ***Fabrizio Sarghini*** (University of Naples "Federico II", Italy)

Le Special Interest Group of IFA sur Virtualization in Food Engineering vient juste de commencer son activité. Parmi les sujets on peut inclure une liste d'activités (pouvant être purement intellectuelles et/ou mathématiques et/ou de calcul) telles que "data modeling", "statistical analysis", "fundamental modeling", "dynamic simulation", "optimization" quand ils sont capables de fournir au chercheur une machine/procédé/usine/produit virtuels qui ont toutes les caractéristiques du cas réel dont ils s'inspirent, sans besoin d'un matériel physique, fournissant ainsi plus de flexibilité au procédé ("Je peux explorer plus de phénomènes, plus en détails, en même temps ») et cela augmente la vitesse d'utilisation du matériel physique (puisque avec virtualisation le but final sera l'optimisation et donc l'augmentation d'utilisation d'un procédé donné). Donc modélisation, simulation, optimisation et études dynamiques sont une partie d'un schéma plus grand qui est décrit comme virtualisation. Tandis qu'un nombre de secteurs de production (e.g., aérospatiale, défense, automobile) bénéficie depuis des décennies des activités de modélisation et de virtualisation de procédés, l'industrie alimentaire (qui représente plus de 5% du GDP global et le premier en Europe) n'utilise pas encore complètement le large potentiel offert par la virtualisation comme un outil de conception. Sans aucun doute, l'utilisation d'outils virtuels réduit le temps total nécessaire pour développer, concevoir et valider des procédés et équipements, évite la production sur mesure de nombreux prototypes non utiles, réduit les coûts de développement et par conséquent réduit le temps pour mettre sur le marché. Donc la virtualisation concerne et répond aux besoins d'outils stratégiques nouveaux et sophistiqués pour l'innovation dans l'industrie alimentaire en réduisant le temps nécessaire au développement, à la conception et validation de procédés et équipements

Le nouveau SIG a pour but de :

- permettre enseignement et recherche qui peuvent exploiter l'utilisation de la virtualisation en génie des procédés en offrant de nouvelles opportunités pour l'industrie agro-alimentaire ;
- fournir des activités de formation sur les différents aspects de la virtualisation (modélisation, simulation, optimisation, conception par ordinateur et autres activités similaires) appliqués aux systèmes alimentaires et biologiques ;
- échanger idées et méthodologies ;
- développer un groupe de référence sur la virtualisation en génie des procédés en vue de la préparation de propositions de projets et réseaux.

Produits et activités :

- Un site web dédié, utilisé comme une plate-forme de discussions et d'information

- Organisation de séminaires, webinars et écoles d'été : le SIG travaille à l'organisation de la première école d'été en Modeling and Simulation in Food and Bio Processing (MSFS2016), qui se tiendra à Capri (Italie) en Juin 2016.

Contact référence : Francesco Marra (fmarra@unisa.it)

Autres contacts : Ferruh Erdogdu (ISEKI Food Association member, Ankara University), Fabrizio Sarghini (ISEKI Food member candidate, University of Naples "Federico II")

Le SIG est ouvert à toute personne intéressée pour **contribuer activement et collaborer**. Pour plus d'information et/ou expression d'intérêt SVP envoyer un email aux contacts

www.virprofood.org **(en construction)** www.virprofood.unisa.it

http://www.virprofood.unisa.it/thewhitepage

NOUVELLES

Le SIG IFA SIG sur Virtualization in Food Engineering annonce **la première Ecole D'Eté internationale sur Modeling and Simulation in Food and Bio Processing (MSFS2016)**, qui se tiendra à Capri - Italie du 5 au 9 Juin 2016.

MSFS2016 est une école internationale qui a pour but d'introduire la modélisation "des phénomènes fondamentaux jusqu'à l'environnement complexe multiphysique et multiéchelles" pour des personnes impliquées dans la recherche, à la fois universitaire et industrielle, dans le domaine des bioprocédés alimentaires. L'idée est de faire bouger l'évènement chaque année dans le monde pour partager la connaissance avec des jeunes impliqués en procédés bio et alimentaires.

La première édition sera complètement orientée procédés alimentaires, bien que les connaissances fondamentales s'appliquent aussi aux autres secteurs. Un nombre maximum de 35 participants sera sélectionné sur la base du CV et d'une lettre de motivation. Priorité sera donnée aux étudiants PhD, Post-Doc et Chercheurs impliqués en R&D industrielle.

www.msfs2016.org **(en construction)**

FOOD STRUCTURE DESIGN: INNOVATION IN FOOD STRUCTURE-PROPERTIES RELATIONSHIPS

*par **Cristina L.M. Silva** (Catholic University of Portugal)*

Un numéro spécial du Journal of Food Engineering sur "Food Structure Design: Innovation in Food Structure-Properties Relationships" vient de paraître :
http://www.sciencedirect.com/science/journal/02608774/167/part%20/PB

Les articles proviennent de la sélection d'abstracts du 1er Congrès Food Structure Design (https://www.skyros-congressos.pt/foodstructure/), supporté par l'Action COST FA1001, développée par le SIG1-Food Structure (https://www.iseki-food.net/general/sigs/sig1).

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD STUDIES (IJFS) INDEXE DANS RoMEO

*par **Cristina L.M. Silva** (Catholic University of Portugal)*

L'*International Journal* of *Food Studies* (IJFS - http://www.iseki-food-ejournal.com) est maintenant indexé dans RoMEO, la base données de recherche des publishers' copyright et self-archiving policies sur le web et en Open Access.

De plus en plus, les universités insistent pour que les auteurs archivent leurs papiers de recherche dans des dépôts de l'institution. RoMEO aide les auteurs à trouver les règles de copyright et conditions sur l'open access.

RoMEO - Rights Metadata for Open Archiving - is part of SHERPA Services base au Centre for Research Communications, University of Nottingham, UK. RoMEO collabore avec de nombreux partenaires internationaux. Past funders have included the Wellcome Trust and RLUK – Research Libraries UK. L'actuel développement de RoMEO est financé par JISC - Joint Information Systems Committee, et couvre 22 000 journaux et séries à comités de lecture.

MEMBERS AND FRIENDS OF IFA AWARDED AT 12th ICEF

*par **Paulo Sobral** (University of Sao Paulo, Brazil))*

Pendant le **12ème Congrès International en Engeneering and Food (ICEF 2015)**, à Québec city, Canada, du 14 au 18 juin dernier, plusieurs membres et amis de la communauté IFA ont reçu des récompenses avec les **IAEF Life Achievement Awards**. D'après les informations du website du meeting (http://www.icef12.com/index.html), l'objet de cette récompense est "de reconnaître des experts de notre domaine pour leur contribution au long de leur vie et pour l'impact international sur les progrès en Food Engineering". Le Comité d'attribution comportait Dr. Michèle Marcotte, Dr. Hosahalli Ramaswamy et Dr. Cristina Ratti.

Nos collègues récompensés étaient :

***Gilles Trystram**, AgroParisTech (France)*
***Andrée Voilley** – ENSBANA (France)*
***Gustavo Barbosa-Canovas** - Washington State University (USA)*
***Paulo Sobral** - University of São Paulo (Brazil)*
***Sam Saguy** - The Hebrew University of Jerusalem (Israel)*

NOUVELLES DES REPRESENTANTS NATIONAUX IFA

CHANGEMENTS DANS L'EQUIPE DE REPRESENTANTS GRECS

par **Luis Maior** (Chair of IFA National Representatives)

Prof. Harris Lazarides quitte sa position pour des raisons personnelles. Il est fortement impliqué dans l'administration de la Municipalité de Aristotle (où il vit, Arnea), avec l'objectif de protéger le statut environnemental de la région. Prof. Harris Lazarides a été actif dans le réseau ISEKI depuis le début en 1988 dans le projet FOODNET**.** Il a contribué à plusieurs groupes de travail dans différents projets avec son esprit critique ouvert.

Il a aussi été une force pour créer le réseau social que nous avons aujourd'hui avec autant d'amis de par le monde en alimentaire.

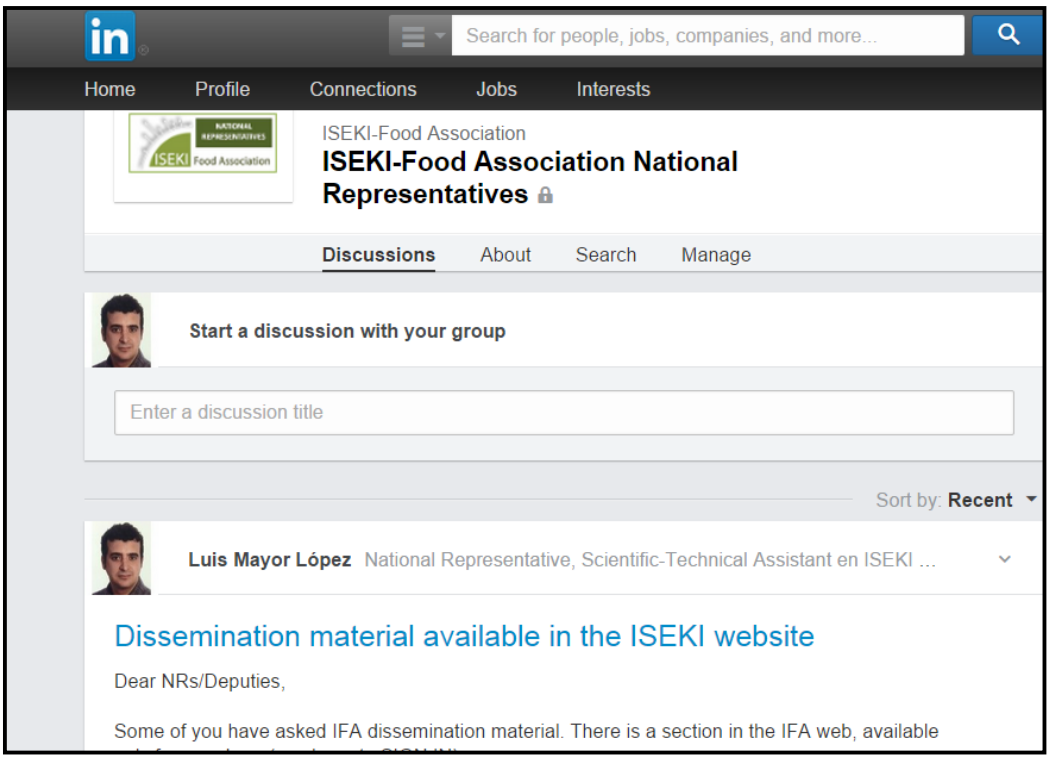
IFA lui souhaite succès dans ce nouveau projet.

Prof. Vasso Oreopolou (National Technical University of Athens), former Deputy, devient le nouveau Représentant National grec.

Dr. Charis Galanakis (Galanakis Laboratories) devient nouveau Deputy. Nous leur souhaitons bonne chance dans leurs nouveaux rôles dans IFA.

IFA NATIONAL REPRESENTATIVES (NRs) SOUS-GROUPE DANS LINKEDIN

Nous avons reçu des remarques de nos représentants nationaux, sur le besoin de plus d'activités de réseau et d'outils pour les aider. En réponse à cette demande nous avons créé un sous-groupe forum de discussion dans LinkedIn pour les Représentants Nationaux IFA et les députés. Le sous-groupe est un lieu où NRs et députés peuvent partager leurs expériences, échanger idées et points de vue, et développer des initiatives dans le réseau.



Pour plus d'information pour rejoindre le groupe, SVP contacter Luis Maior (luis.Maior@iseki-food.net) ou Anita Habershuber (office@iseki-food.net)

Nous espérons vous accueillir prochainement dans le groupe !

The IFA National Representatives and Membership Team
Luis Maior (chair), Anna McElhatton, Anita Habershuber, Helmut Glattes

LVA - LEBENSMITTELVERSUCHSANSTALT

*par **Julian Drausinger** (IFA National Representative for Austria)*

LVA est le centre national d'excellence pour l'analyse et le contrôle de l'alimentation et de l'eau en Autriche. LVA sert de point de contact pour la recherche et l'industrie pour des projets de recherche appliquée et est engagé dans le développement de procédés et produits. Une série de séminaires et de formations internes pour l'industrie complètent l'offre de LVA.

LVA agit pour motiver pour des activités collectives de R&D et comme une plate-forme de transfert de technologie R&D entre science et industrie. Au niveau européen LVA a été un partenaire puissant en recherche dans divers projets FP7, particulièrement ceux dédiés aux PME.
En Autriche LVA est le leader du marché pour la formation dans le secteur des procédés de l'eau et de l'alimentaire et offre des séminaires dans les domaines de gestion de la qualité, science, règlement, hygiène et technologie. En parallèle un éventail de services de consulting

existe, qui inclut des programmes de coaching (QM, HACCP) en plus de consulting à la demande.

Christine Grabler & Julian Drausinger
Pour plus d'information voir http://lva.at/

UCD INSTITUTE OF FOOD AND HEALTH

*par **Dolores O´Riordan** (IFA National Representative for Ireland)*

The UCD Institute of Food and Health http://www.ucd.ie/foodandhealth a été créé en 2008 en regroupant les personnels UCD avec des programmes de recherche dans le domaine alimentation et santé, en un centre d'excellence. Dirigé par Prof Dolores O'Riordan et accueillant plus de 120 étudiants PhD et MSc et presque 100 personnels de recherche et académiques, l'Institut est une initiative de campus multidisciplinaire, établi pour développer la recherche en alimentaire et santé avec des projets majeurs dans quatre domaines thématiques : Qualité Alimentaire et Procédés ; Sécurité Alimentaire ; Nutrition et Santé personnalisées ; et Durabilité de la chaîne Alimentaire. Aujourd'hui l'Institut a rassemblé 50M€ en financement de recherche et accueille deux bénéficiaires ERC. Au niveau international, il arrive 1er globalement en termes de citations par papier, et 5ème sur l'impact dans le domaine de Food Science and Technology[1].

Avec ses programmes réussis académiques et de recherche, l'Institut développe une série de Workshops. Sur les sept dernières années des sujets comme Malnutrition chez les personnes agées ; Business Opportunités de développement en Nutrition Personnalisée ; et Déchets Alimentaires ; ont été traités http://www.ucd.ie/foodandhealth/newsevents/outputs. Les workshops ont suscité la participation des personnes concernées de l'industrie, des académiques, de la santé publique et de départements du gouvernement et ont contribué à des discussions à un niveau national dans des domaines tels que si l'Irlande doit adopter une taxe sucre ou non.

[1] The tag *Food Science and Technology* was used, which includes all publications in the area of food and health. Analysis from Thomson Reuters InCites.

L'an prochain, 2016, sera une année importante pour l'Irlande car elle marque le 100ème anniversaire de Easter Rising et la première étape de la nation devenant un état indépendant souverain. Ce sera aussi une année chargée pour le personnel de l'Institut car nous accueillons pas moins de six conférences internationales à la fois à UCD et à Dublin. Ces évènements incluent Food Micro 2016 http://www.foodmicro2016.com/ conduit par Prof Seamus Fanning ; LCA Food 2016 http://lcafood2016.org/ coordonné par Prof Nick Holden. Prof Lorraine Brennan et collègues avec le groupe nutrition accueilleront deux évènements Metabolomics 2016 et la réunion au sommet de la Société de Nutrition. http://metabolomics2016.org/Metabolomics_2016/Metabolomics_2016.html.

D'autres évènements dans lesquels les personnels de l'Institut sont impliqués : IUFOST 2016, 18ème Congrès Mondial de Food Science and Technology http://www.iufost2016.com/ ; et aussi l'accueil d'une école sur PEF Processing http://electroporation.net/Events/School-on-PEF-for-Food-Processing_1 comme partie d'une action COST **EP4Bio2Med,** un consortium de chercheurs travaillant dans le domaine de l'**électroporation.**

Si vous souhaitez plus d'information sur ces évènements SVP contactez les collègues ou directement mailto:foodandhealth@ucd.ie. Nous espérons vous voir à Dublin en 2016.

RECHERCHE A LA CHAIRE DE TECHNOLOGIES, NUTRITION ET VIN (TNW), ULBF, SLOVENIE

*par **Janez Hribar**, **Tatjana Košmerl** et **Veronika Abram** (IFA National Representative from Slovenia)*

Le TNW réalise un travail pédagogique particulièrement pour les étudiants du Département de Food Science and Technology, avec des cours sur la technologie des fruits et végétaux, nutrition, et production de vin. En même temps, le TNW est fortement impliqué dans l'industrie alimentaire slovène, et avec d'autres départements de la Faculté de Biotechnologie, et avec d'autres Institutions en Slovénie et autour. Les nombreuses collaborations fructueuses ont conduit à plusieurs publications. Les intérêts de recherche du TNW sont divisés en trois secteurs de recherche.

Le premier secteur concerne : changements physiologiques après récolte dans les fruits et végétaux pendant le stockage et la transformation ; optimisation des atmosphères contrôlées ; détermination de métabolites anaérobies, composants bioactifs, et acides gras(*trans*) ; et effets d'antioxydants naturels pendant le traitement thermique pour la stabilité oxydative. Une part importante de ces investigations a pour objet : emballage alimentaire, stabilité et arôme ; mycotoxines des fruits ; dégradation des résidus phytopharmaceutiques dans les fruits et végétaux ; et intérêt du blé noir pour brasser la bière sans gluten.

Le deuxième secteur couvre plusieurs aspects de nutrition. Ils incluent : prise de nutriment ; contrôle du statut nutritionnel ; utilisation de méthodes traditionnelles et plus nouvelles pour la prise de nutriments (utilisant des questionnaires de fréquence alimentaire, vidéos, applications internet) ; utilisation de méthodes anthropométriques ; détermination de marqueurs nutritionnels et déterminants de sélection et de niveaux de prise alimentaire ; nutrition en corrélation avec obésité et maladies chroniques ; marqueurs de stress oxydatif.

Le troisième secteur est relatif à la production de vin. Les études incluent : paramètres qualitatifs des grappes, du moût et du vin ; composés phénoliques, valeur nutritionnelle et analyses sensorielles du vin ; effets de la qualité des grappes et du procédé sur les différentes catégories de production de vin ; influence des additifs œnologiques, des conditions de croissance des grappes et du vieillissement du vin sur les paramètres physicochimiques, la stabilité microbiologique et la qualité sensorielle des vins ; nouvelles technologies en production de vin, incluant les additifs pour des vins plus sûrs ; et caractérisation, identification et détermination des composants du vin.

Le TNW collabore avec de nombreuses universités dans le monde, incluant Wageningen en Hollande, Bologne, Udine et Padoue en Italie, Vienne en Autriche, Zagreb et Osijek en Croatie, Banja Luka en Bosnie et Herzegovine, Beograd et Novi Sad en Serbie, Limassol à Chypre et avec l'institut Nibio Institute à Lofthus en Norvège. Le TNW travaille aussi avec différentes PME et des chaînes de distribution de Slovénie, et réalise des analyses chimiques et sensorielles pour eux, tout en ayant un rôle de conseil. Une part importante de ces collaborations concerne plus de 100 projets pour des installations de procédés et stockage de fruits et végétaux, à la fois en Slovénie et au-delà. Les activités du TNW incluent aussi l'organisation de cours annuels et/ou de séminaires pour les inspecteurs vinicoles et les conseillers agricoles, et de workshops pour la dégustation de vins.

NOUVELLES DES PROJETS

2 ERASMUS+ CAPACITY BUILDING PROJECTS, OÙ IFA EST IMPLIQUÉE

*par **Gerhard Schleining**, BOKU - University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna, Austria, Gerhard.Schleining@boku.ac.at, http://www.dlwt.boku.ac.at/*

L'Association ISEKI-Food (IFA) est impliquée dans les 2 projets suivants en ce qui concerne le développement de curriculum, l'accréditation de programmes d'études en alimentaire à un niveau international, certification de cours de formation et de personnes formées.

Project SEA-ABT (South East Asia Academy for Beverage Technology)

Actuellement Thaïlande et Asie du Sud Est manquent de capacités pour fournir l'industrie des boissons avec des étudiants bien formés et du personnel non académique qualifié. Un concept structuré et durable collaboratif entre universités et l'industrie des boissons pour une formation professionnelle (CPD) continue de haute qualité n'existe pas.

Pour combler ces manques, un consortium d'universités Thai et européennes EU et des compagnies dans l'industrie des boissons, coordonné par BOKU (University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna, Austria), établira une JOINT EU-SEA-ACADEMY indépendante, avec des centres en Thaïlande et EU, pour permettre une collaboration nouvelle durable entre les partenaires pour une analyse continue des besoins, pour développer des nouveaux produits d'enseignement correspondant à la demande, des approches pédagogiques et des outils d'enseignement à utiliser en CPD et HE. Une attention spéciale sera portée aux aspects d'hygiène et environnementaux (économie d'énergie, réduction des déchets) et compétences personnelles comme le travail d'équipe, pensée critique et langue anglaise.

Les produits d'enseignement proposés seront qualifiés selon les standards internationaux. Ils seront appliqués pour un Diplôme Postgraduate pour la technologie des boissons, et dans des curricula existants avec une option en technologie des boissons avec la possibilité de degrés double/joint avec des universités européennes.

La "Joint EU-SEA Beverage Academy" sera établie comme un centre de formation avec principalement des centres locaux à Bangkok travaillant indépendamment (Kasetsart University utilisant les structures de KU-FIRST) et à Vienne (à BOKU utilisant les structures de l'Association IFA – ISEKI-Food) pour donner des cours, certifier les qualifications, pour des transferts de technologies et supporter des coopérations. Les membres de l'Académie seront les universités et les compagnies European et Thai (fabricants, fournisseurs d'équipements, formateurs).

Le programme d'enseignement postgraduate et la formation CPD devraient donner des résultats dans un temps relativement court. Dans le long terme, le curriculum modifié devrait produire du personnel qualifié pour l'industrie des boissons en Thaïlande et SEA. Le projet devrait commencer en Janvier 2016. Pour en savoir plus sur ce projet SVP contacter le Coordinateur Gerhard Schleining.

Projet ASIFOOD

Les questions de Sécurité Alimentaire ont atteint un niveau dramatique dans la plupart des pays d'Asie. Il est démontré que la plupart des problèmes sont dus à la fois à des limites qualitatives et quantitatives dans la gestion de sécurité alimentaire, principalement dues à des compétences insuffisantes des travailleurs, qui souvent ne travaillent pas dans le respect des bonnes pratiques pour la sécurité alimentaire et la qualité, et à un pauvre système de contrôle officiel. Ce manque au niveau des ressources humaines est fortement lié aux manques dans le système d'éducation, son amélioration étant l'objet de notre proposition :

a) Accroître la capacité du personnel de l'université d'Asie partenaire dans le domaine de sécurité alimentaire et qualité, en partageant des expériences et en organisant des cours de formation.

b) Les former à la méthodologie de "training engineering" (TE), incluant 2 larges enquêtes, premièrement sur les relations entre le système d'enseignement et les professionnels (publique & privé) et deuxièmement sur les besoins de compétences.
c) Développer 3 modules de formation en sécurité alimentaire & qualité, adapté aux besoins professionnels, à inclure dans les programmes de master, avec transfert de crédits entre partenaires. Cela doit aussi être vu comme un "exercice pratique" de TE pour l'équipe du projet.
d) Accroître les capacités des enseignants (a) et les aider à construire des modules de formation adaptés (b and c) rendront les graduates plus compétents pour démarrer leurs vies professionnelles.
e) Accroître les liens entre universités partenaires et professionnels, afin de construire des relations durables entre ces 2 « mondes », élément essentiel pour une formation et une recherche meilleures. Il est aussi prévu d'impliquer les responsables de l'université, sur des changements nécessaires vers la professionnalisation et l'adaptation dans leur stratégie de gestion.
f) Finalement, les résultats du projet seront disséminés dans les pays d'Asie, à travers des modules courts de formation et des modules E-Learning pour enseignants & professionnels.

Pour plus d'info contacter le **Coordinateur Frédéric Mens**, CENTRE INTERNATIONAL D'ETUDES SUPERIEURES EN SCIENCES AGRONOMIQUES, Montpellier, France, frederic.mens@supagro.fr, www.supagro.fr

BIORAFFINERIE D'INSECTES EN EUROPE : PROJET DESIRABLE (DESIgning the insect bioRefinery to contribute to a more sustainABLE agro-food industry)

*par **Samir MEZDOUR**, Chercheur en Food Science and Processing - UMR 1145 - Ingénierie Procédés Aliments, F 91300 Massy, France - samir.mezdour@agroparistech.fr*

Samir MEZDOUR, responsable de l'équipe travaillant sur les insectes à Agroparistech, a donné un intéressant interview à Milan Expo visible à https://www.youtube.com/watch?v=--CP0im2XaM. Cet interview étant en français, un résumé en anglais a été proposé (*ici en Fr*).

Dans un contexte de rareté des ressources, d'une augmentation de la population, de la destruction de l'environnement, de la dépendance pour la fourniture d'aliments, de nouvelles solutions pour produire des ressources alimentaires doivent être explorées. Parmi ces solutions les insectes semblent une solution valable pour l'alimentation humaine et animale. Cependant, le développement de la production et de l'utilisation d'ingrédient à base d'insecte pour l'industrie alimentaire (humaine et animale) rencontre de nombreux problèmes. Donc, des projets de recherche en cours à travers l'Europe vont exploiter les insectes avec des flux de déchets sous-exploités, et pour la fourniture locale de matériaux riches en protéines, puisque l'industrie s'appuie fortement sur des importations de produits qui contribuent à l'épuisement des ressources naturelles. De telles solutions cependant doivent être considérées par rapport à leur acceptation sociétale, la durabilité de l'environnement, le profit économique et la faisabilité technique.

Après une courte description de l'état de l'art, la présentation concerne le concept de bioraffinerie utilisé dans les stratégies et visions de plusieurs projets de recherche en Europe, en particulier le projet français "Desirable: DESIgning the Insect bioRefinery to contribute to a more sustainABLE agro-food industry", et ses capacités de production et possibilités de valoriser la biomasse via la bioconversion des insectes, qui sont élevés selon des technologies spécifiques et efficaces, et leur transformation en ingrédients de valeur. Bien que les insectes semblent une source pertinente d'alimentation pour les humains, l'étude concerne l'incorporation potentielle de protéines d'insectes dans l'alimentation animale, principalement poisson et volaille, comme un substitut aux repas à base de poisson et soja.

Voir aussi : Azagoh C., Hubert A. and Mezdour S. (2015). Insect Biorefinery in Europe: "DESigning the Insect bioRefinery to contribute to a more sustainABLE agro-food industry", Journal of Insects as Food and Feed, 1(2), 159-168

SAFEMEAT_EU DEVELOPPE DES OUTILS DE FORMATION POUR AMELIORER LA PRATIQUE DE SECURITE ALIMENTAIRE DANS LE SECTEUR DE LA VIANDE

*par **Julian Drausinger**, LVA, Autriche*

Le projet SAFEMEAT_EU a été lancé pour développer un programme de formation en ligne innovant, pour la formation en sécurité alimentaire dans les secteurs de viande rouge et volaille. Le but est de contribuer à la promotion de la sécurité alimentaire, pour aider à la production de haute qualité dans les usines de viande et volaille, et en conséquence la protection du consommateur.

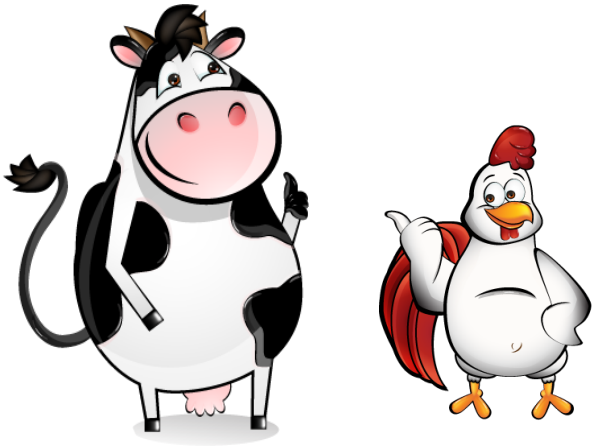
Dans le consortium du projet SAFEMEAT_EU sept partenaires de quatre pays différents sont associés, dont l'objectif commun est de fournir du matériel de formation couvrant les sujets de sécurité alimentaire depuis l'aspect légal et la connaissance scientifique jusqu'au travail pratique.

Le consortium SAFEMEAT_EU doit concevoir un cours e-learning appliquant des méthodologies innovantes pour la formation, accompagné d'outils pour apprendre seul et se former au travail. L'expérience des partenaires en formation continue est rassemblée avec les possibilités techniques des outils en ligne pour une nouvelle approche de la formation en sécurité alimentaire.

Le contenu du cours e-learning a été développé par l'équipe du projet SAFEMEAT_EU pendant la première année. Dans l'étape suivante la base technique de l'outil e-learning a été construite et le contenu graduellement transféré. Le matériel a été traduit en anglais et dans les quatre langues nationales des membres du consortium (Allemand, Portugais, Espagnol, Turc).

Le travail actuel du projet SAFEMEAT_EU inclut la vérification du module e-learning, des tests d'applications pratiques et des essais avec les étudiants. Les participants ont pour but d'utiliser correctement les outils e-learning pour développer du matériel optimal pour le groupe cible des travailleurs du secteur de la viande.

Pour plus de détails voir : http://safe-meat.eu/



NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

COMITE DE DEANS/DIRECTEURS D'ECOLES OFFRANT LE DEGRE FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY EN ESPAGNE

*par **Luis Maior** (IFA National Representative of Spain) et **Teresa Maria López Díaz** (University of León)*

CONFERENCIA DECANOS/DIRECTORES CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Le Comité est composé de tous les Recteurs/Directeurs de Facultés/Ecoles qui offrent le degré Food Science and Technology en Espagne.

Les objectifs, parmi d'autres, sont de promouvoir le développement d'aliments et de l'industrie alimentaire (développement scientifique, technologique, social, sanitaire, industriel et culturel) ; d'encourager une bonne formation en Food Science and Technology dans les universités espagnoles ; d'analyser et réfléchir sur les méthodes, programmes et lignes de développement de l'enseignement en alimentaire en Espagne (undergraduate, graduate et formation continue) ; de participer et discuter aux niveaux régional, national et international, sur des critères pour organiser les ressources de formation, l'admission des étudiants, le développement de curriculum, les relations avec le système de santé, les programmes d'échange, la recherche et en général tous les points à considérer pour la formation de scientifiques et technologistes de l'alimentaire ; pour établir des liens ou des relations avec des associations avec des buts semblables.

Le Comité a été formé à Vitoria en 1996 comme une association, depuis que le Bachelor Degree actuel in Food Science and Technology a été créé à partir du degré de deuxième cycle, qui est maintenant en voie de disparition. A présent, 20 universités font partie du Comité puisque c'est le nombre d'universités publiques dans lesquelles le degré est délivré (Facultés de Médecine Vétérinaire, Pharmacie, Sciences/Ecoles Chimiques et Techniques de Sciences

et Procédés Agricoles, principalement). Actuellement, plus de 1000 étudiants commencent un degré en Food Science and Technology dans notre pays chaque année académique, avec plus de 600 diplômés depuis le début.

Le degré Food Science and Technology dure quatre ans (360 ECTS) et est structuré en une série de modules de formation : sciences de base, science alimentaire, technologie alimentaire, sécurité alimentaire et gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire, nutrition et santé. De plus, l'étudiant a la possibilité de stages dans des entreprises. Le degré se termine avec un Projet Final obligatoire.

Pour informer sur le Degré en Food Science and Technology, le Comité a créé un site web qui inclut diverses informations sur cet enseignement.

Pour plus d'info : http://www.ccyta.es/web/

TASTE OF SCIENCE

***par Mariëlle Ramaekers** et **Jeroen Knol,** EEFoST*

(www.tasteofscience.com**)**

Etes-vous un professionnel ou un chercheur en technologie, science alimentaire ou autre domaine relatif à l'alimentaire ? Excellent ! Nous sommes le magazine en ligne qui traduit la connaissance scientifique en articles faciles à lire pour les petites et moyennes entreprises produisant des aliments.
Nous informons les lecteurs sur les tendances, les nouveaux développements technologiques et de connaissance scientifique. Notre magazine permet aux chercheurs et entrepreneurs de se rencontrer sur la même page. Votre contribution est la bienvenue ! Contactez-nous via info@tasteofscience.com

En plus d'aliments bons et sûrs, les consommateurs veulent des aliments qui racontent une histoire, ont des ingrédients naturels et sont préparés d'une manière transparente et durable. Nous présentons des solutions qui permettent aux producteurs d'aliments de répondre à ces demandes. Nos articles faciles à lire établissent un pont entre la recherche et la production d'aliment. Le magazine donne un aperçu, inspire, facilite la prise de décision sur l'innovation et implique les lecteurs dans des projets européens. Nos articles concernent les développements par exemple en technologie, santé, sécurité alimentaire, traçabilité, durabilité et marketing. Tous les sujets qui peuvent aider les entrepreneurs alimentaires à survivre sur le marché alimentaire européen incroyablement compétitif sont bienvenus dans Taste of Science.

Taste of Science est une initiative de EFFoST (www.effost.org) et du projet TRADEIT (www.tradeitnetwork.eu)

Augmenter votre impact

Voulez-vous avoir plus d'impact sur la société avec votre recherche ? Vous êtes invités à écrire un article pour Taste of Science sur votre propre expertise, recherche, ou donner votre opinion concernant la production d'aliments traditionnels, la durabilité ou les développements dans l'industrie alimentaire. Il y a beaucoup de raisons pour écrire un article

pour Taste of Science. Taste of Science est gratuit pour les auteurs et les lecteurs. Les chercheurs ne sont pas les seuls à profiter des publications scientifiques. Les articles pour un public plus large avec un impact sur la société deviennent de plus en plus importants.

Etendre votre réseau

Nous recherchons aussi des personnes qui veulent être plus engagées dans Taste of Science. Comme ambassadeur officiel, vous pouvez nous aider à découvrir de nouveaux sujets et des auteurs en utilisant votre propre réseau. En même temps notre réseau grossira. Vous pouvez aussi nous aider dans notre ambition d'avoir Taste of Science dans votre propre langue, obtenir un retour des lecteurs ou supporter notre page Facebook. Vous pouvez même promouvoir Taste of Science à des conférences ou meetings en alimentaire.

Partager la connaissance

Si ambassadeur est un engagement trop important peut-être vous pouvez nous informer occasionnellement ou de manière régulière sur vos résultats de recherche ou autre connaissance scientifique dont vous avez connaissance intéressante pour nos lecteurs. Cela prend peu de temps, mais serait très utile pour nous

Rester informé

Voulez-vous rester informé de nos articles et évènements ? Inscrivez-vous à notre newsletter sur www.tasteofscience.com

Intéressé ? Contact Mariëlle Ramaekers et Jeroen Knol via info@tasteofscience.com

NOUVELLES SUR DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR IFA

Les évènements apparaissent de manière chronologique!

La 29ème Conférence Internationale EFFoST se tiendra à Athènes (Grèce) du 10 au 12 Novembre 2015 avec le thème : **Food Science research and innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society.** La Conférence est organisée par la National Technical University d'Athènes (NTUA) au nom de la Fédération Européenne de Food Science and Technology (EFFoST).

Le Comité d'organisation souhaite remercier les collègues de contribuer à l'excellence de la conférence. La réponse de la communauté scientifique internationale a été exceptionnelle avec des soumissions atteignant presque 800 abstracts de recherche originale.

Nous sommes très fiers d'annoncer que le programme de la 29ème Conférence EFFoST est disponible à : http://www.effostconference.com/conference-programme.asp comprenant 32 sessions orales et sessions de posters.

La 29ème Conférence EFFoST sera un forum pour un large spectre de recherche et innovation en science alimentaire et servira de point de rencontre à un public européen et international de chercheurs, scientifiques, ingénieurs, professionnels et étudiants. Les sujets de la conférence ont pour but de faire ressortir l'excellence scientifique dans les disciplines scientifiques en relation avec l'alimentaire.

Nous espérons accueillir les collègues dans ce meeting excitant.

Au nom du Comité d'organisation,

Petros Taoukis, Conference Chair
National Technical University of Athens
tel. +30-210-7723171, +30-6977870961, FAX +30-210-7723163
e-mail : taoukis@chemeng.ntua.gr

TIB 2016 – 12TH INTERNATIONAL TRENDS IN BREWING SYMPOSIUM IN GHENT

Au nom des comités scientifique et d'organisation, nous vous invitons à vous joindre à nous pour le **12ème Symposium International Trends in Brewing (TIB 2016)** qui se tiendra à **KU Leuven Technology Campus à Ghent, Belgique, Avril 3-7, 2016.**

L'importance des Trends in Brewing a toujours été sur les **applications de nouvelles technologies** et sur l'**évaluation de tendances prometteuses en malting and brewing**, avec pour but l'amélioration de la qualité du malt et de la bière avec un procédé faisable en pratique. TIB 2016 continuera cette tendance et sera une plate-forme unique pour **partager des idées de par le monde** ainsi que des **développements récents** dans la production de **bières de spécialité**. A présent, plus que jamais, nous sommes confrontés à une diminution croissante de la consommation de bière. Actuellement, spécialement les bières Pilsner subissent ce courant descendant. D'un autre côté il existe un intérêt croissant dans le marché des bières de spécialité et nous ne pouvons que nous réjouir de cette évolution. Donc, le thème central de cette conférence de 4 jours sera "**Celebrating Diversity of Beers and Beer Styles**". En particulier, TIB 2016 va **promouvoir et disséminer l'état de l'art concernant la diversité des styles de bières**. Si vous êtes un **chercheur, scientifique, technologiste, expert** de compagnies, universités, institutions travaillant en malting et brewing, alors c'est un symposium à ne pas manquer !

Les sujets des sessions incluent :

- Styles de Bières
- Sources d'Extrait fermentable
- Sources de Diversité d'Arôme (Houblons/Botanique)
- Diversité Microbienne (Fermentation)
- Diversité en Maturation
- Evaluation du Produit Final

Nous vous invitons à visiter notre site web www.trendsinbrewing.org pour déterminer quelle session est la plus adaptée pour la présentation de votre travail. Les soumissions d'Abstract sont ouvertes avec une date limite **Novembre 15, 2015** pour les présentations orales et **Décembre 31, 2015** pour les posters. Le symposium TIB encourage l'échange de **nouvelles découvertes et technologies** sur de la recherche originale récemment/non publiée. Le programme sera construit à partir de conférences invitées, conférences sélectionnées et posters, avec une large exposition technique. De plus, le dernier jour du symposium, des **tables rondes** seront organisées pour discuter sur **l'évaluation sensorielle de différentes bières et styles de bières** et sur le futur de l'industrie du brassage. Le lieu, situé près du **centre historique de Ghent**, offre de nombreuses occasions de découvrir la richesse de culture de la bière belge.

Au nom des comités d'organisation et scientifique pour TIB 2016, nous espérons offrir une conférence mémorable et vous accueillir à Ghent au printemps prochain !

Sincerely
Guido Aerts (KU Leuven) Conference chairman and **Luc De Cooman** (KU Leuven)

TIB 2016 est organisé conjointement par :

KU LEUVEN

berlin

The University of Nottingham
UNITED KINGDOM · CHINA · MALAYSIA

8th Central European Congress on Food

Food Science for Well-being

23-26 May 2016, Kyiv, Ukraine

Le Comité d'Organisation a l'honneur de vous inviter au 8ème Central European Congress on Food 2016 – "Food Science for Well-being" du **23 au 26 Mai 23, 2016** à Kyiv, Ukraine. La National University of Food Technologies ouvre ses portes pour accueillir différentes sessions scientifiques du congrès, groupes de travail et sessions de posters. Un programme culturel remarquable a été préparé par les hôtes du congrès pour satisfaire les demandes de nos invités. Votre temps de loisirs sera rempli par une variété d'excursions chez les producteurs de produits alimentaires locaux, visites, spectacle par les étudiants et dîner.

Ce Congrès est organise par la National University of Food Technologies (NUFT) et European Federation of Food Science and Technology (EFFoST).

Toutes les personnes intéressées, scientifiques, professionnels, compagnies, officiels du gouvernement, associations professionnelles, consultants et individuels travaillant dans le domaine alimentaire de production, procédés, qualité et sécurité, nutrition, conception hygiénique des procédés, technologies innovantes, nouveautés en sécurité alimentaire, en Europe et dans le monde sont invités à participer à cet évènement.

Thèmes du congrès :

1. Food Expertise, Safety and Technologies
2. Energy Systems for Food Chain
3. Energy Efficiency
4. Machine Building for Food Chain
5. Intelligent Control Systems
6. Natural Bioactive Compounds, Functional and Local Food Products
7. Packaging, Storing and Processing
8. Food Processing
9. Modern Challenges and Competitiveness
10. Young Food Scientists – Our Horizon

Les participants au CEFood sont invités à soumettre :

1. Abstracts
2. Posters
3. Papiers.

Plus d'info à : http://cefood2016.in.ua

LISTE D'EVENEMENTS A VENIR

Octobre 2015

7-9 Octobre 2015
INNOVA 2015
Plus d'info : http://www.innova-uy.info/eng/index.html
LATU, Montevideo, Uruguay

NOUVEAU ! 8-9 Octobre 2015
4th International Conference on Foodomics
Plus d'info : http://www.foodomics.eu/
Teatro Verdi, Cesena, Italie

NOUVEAU ! 12-13 Octobre 2015
INNOVATION FOOD CONFERENCE – iFood 2015
Plus d'info : https://www.ifoodconference.com/
Anuga, Cologne, Allemagne

NOUVEAU ! 16-17 Octobre 2015
Year Conference FOOD AND NUTRITION FOR HEALTH
Plus d'info : http://www.fvz.upr.si/en/year-conference-food-and-nutrition-health-0
LiFEClassHotels, Portorož, Slovenie

18-21 Octobre 2015
100th AACC International Annual Meeting
Plus d'info :
http://www.aaccnet.org/meetings/annual/Pages/default.aspxhttp://www.aaccnet.org/meetings/future/pages/default.aspx
Minneapolis, USA

NOUVEAU ! 26-27 Octobre 2015
COST 1st Scientific Workshop
Plus d'info : http://www.icph2015.com/
Vinci Congress Center, Tours, France

NOUVEAU ! 27-30 Octobre 2015
7th International Conference on Polyphenols and Health
Plus d'info : http://www6.inra.fr/cost-positive/Home/News/1st-Scientific-Workshop
Vinci Congress Center, Tours, France

28-30 Octobre 2015
3rd International Conference on Food Structures, Digestion and Health
Plus d'info : http://www.fsdh2015.org/home
InterContinental Wellington, Wellington, Nouvelle Zélande

NOUVEAU ! **28-29 Octobre 2015**
Process Modeling, Cost of Goods Analysis, Production Planning, Scheduling and Debottlenecking, Netherlands
Plus d'info : http://www.intelligen.com/training.html
TU Delft, Delft, Hollande

NOUVEAU ! **29-30 Octobre 2015**
8th International Congress Flour-Bread '15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '15
Plus d'info : http://www.ptfos.unios.hr/flour-bread/
Grand Hotel Adriatic, Opatija, Croatie

Novembre 2015

02-04 Novembre 2015
3rd Conference of Cereal Biotechnology and Breeding
Plus d'info : http://www.cbbconferences.com
Berlin, Allemagne

03-06 Novembre 2015
7th International Symposium on RECENT ADVANCES IN FOOD ANALYSIS
Plus d'info : http://www.rafa2015.eu/
Clarion Congress Hotel Prague, Prague, Rep. Tchèque

10-12 Novembre 2015
29th EFFoST International Conference
Plus d'info : www.effostconference.com
Divani Caravel Hotel, Athens, Grèce

12-13 Novembre 2015
2015 International Nonthermal Processing Workshop
Plus d'info : http://www.npdworkshop2015.org/
Divani Caravel Hotel, Athens, Grèce

NOUVEAU ! **16-18 Novembre 2015**
Novel Methods for Integrated Exploitation of Agricultural by-Products
Plus d'info : http://www.agri-byproducts.certh.gr/
Centre for Research and Technology Hellas, Thessaloniki, Grèce

NOUVEAU ! **16-20 Novembre 2015**
The 9th CIGR Section VI International Technical Symposium
Plus d'info : http://www.cigrvi.com/
Massey University, Auckland, Nouvelle Zélande

NOUVEAU ! 17 Novembre 2015
Delivering on EU Food Safety: Promoting a Safe and Sustainable Agri-Food Chain
Plus d'info : http://www.publicpolicyexchange.co.uk/events/FK17-PPE2
NH Brussels Carrefour de l´Europe, Brussels, Belgique

NOUVEAU ! 19-20 Novembre 2015
Nutricon
Plus d'info : http://www.keyevent.org/
Museum of the Macedonian Struggle, Skopje, Macedoine

NOUVEAU ! 24-27 Novembre 2015
XIV WORKSHOP on RAPID METHODS AND AUTOMATION IN FOOD MICROBIOLOGY (MRAMA)
Plus d'info : http://jornades.uab.cat/workshopmrama/en
Universitat Autònoma de Barcelona, Cerdanyola del Vallès, Espagne

Décembre 2015

NOUVEAU ! 02 Décembre 2015
Hi Europe & Ni 2015, Natural Ingredients 2015
Plus d'info : http://us8.campaign-archive2.com/?u=cec1b766d6851c4d3692ec288&id=d367f0e294&e=b52b9651a3
Institut National des Jeunes Aveugles, Paris, France

02-04 Décembre 2015
Hi Europe & Ni 2015, Natural Ingredients 2015
Plus d'info : http://www.ingredientsnetwork.com
Paris, France

NOUVEAU ! 10-11 Décembre 2015
3rd International Conference on Advances in Bio-Informatics and Environmental Engineering - ICABEE 2015
Plus d'info : http://www.icabee.theired.org/
Novotel Roma La Rustica, Rome, Italie

Janvier 2016

NOUVEAU ! 13-14 Janvier
Process Modeling, Cost of Goods Analysis, Production Planning, Scheduling and Debottlenecking, California
Plus d'info : http://www.intelligen.com/training.html
San Jose State University, San Jose, United States

Février 2016

28 Février – 02 Mars 2016
2nd Food Structure and Functionality Forum Symposium - From Molecules to Functionality
Plus d'info : http://www.foodstructuresymposium.com/
Singex, Singapore, Singapour

Mars 2016

NOUVEAU ! 06-09 Mars 2016
World Processing Tomato Congress 2016
Plus d'info : http://www.worldtomatocongress.cl/
Hotel W Santiago, Santiago, Chili

NOUVEAU ! 16-17 Mars 2016
Process Modeling, Cost of Goods Analysis, Production Planning, Scheduling and Debottlenecking, New Jersey
Plus d'info : http://www.intelligen.com/training.html
Rutgers University, Piscataway, United States

NOUVEAU ! 17-19 Mars 2016
Mediterranean Diet: Health, Wellbeing and Tourism
Plus d'info : http://cieo15.wix.com/mediterranean-diet
University of Algarve, Faro, Portugal

Avril 2016

NOUVEAU ! 03-07 Avril 2016
12th International Trends in Brewing Symposium (TIB 2016)
Plus d'info : http://www.trendsinbrewing.org/
KU Leuven Technology Campus, Ghent, Belgique

NOUVEAU ! 04-06 Avril 2016
2nd Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing
Plus d'info : https://colloque.inra.fr/fruitvegprocessing2016
University of Avignon, Avignon, France

NOUVEAU ! 17-21 Avril 2016
15th International Cereal and Bread Congress
Plus d'info : http://icbc2016.org/en/
Military Museum, Istanbul, Turquie

NOUVEAU ! 19-21 Avril 2016
PARTEC 2016
Plus d'info : https://www.partec.info/default.ashx
Nürnberg Convention Centre, Nuremberg, Allemagne

Juin 2016

26-29 Juin 2016
ISOPOW13
Plus d'info : http://www.isopow.org/
Olympic Museum. Lausanne, Suisse

Juillet 2016

6-8 Juillet 2016
4th ISEKI_Food Conference
Plus d'info : http://www.isekiconferences.com/vienna2016/

Vienna, Austriche

Octobre 2016

NOUVEAU ! 25-28 Octobre 2016
CIBUS TEC
Plus d'info : http://www.cibustec.it/
Fiere di Parma, Parma, Italie

Novembre 2016

NOUVEAU ! 16-18 Novembre 2016
6th International Symposium on Food Packaging
Plus d'info : http://www.ilsi.org/Europe/Pages/Packaging-Materials-Symposium-2016-General-Information.aspx
Barcelona, Espagne

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
Cristina L. M. Silva Paolo Sobral
Mona Popa Lynn McIntyre
Designer Popa Vlad Ioan

These projects have 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 Mai be made of the information contained therein.

Please join us in making a difference
Think before you print
Lifelong Learning