ISEKI Food Association

Сентябрь 2015, Выпуск 16

Информационное письмо

Новости от ISEKI-Food Association (IFA)

Новости от национальных представителей IFA

Новости о проектах

Новости об образовании и обучении

Новости о мероприятиях при поддержке IFA

Список событий и мероприятий

Вы подписались на ISEKI-Food в Facebook и Twitter ?

КОЛОНКА РЕДАКТОРА

Paola Pittia *(Президент ISEKI-Food Association)*

Уважаемые читатели,

Время стремительно летит и, как было объявлено в 2014 году в Афинах, **4-ая Конференция ISEKI_Food**, проводимая при поддержке проекта Erasmus TN ISEKI_FOOD-4, состоится в **Вене (Австрия) 6-8 июля 2016 года**.

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

Основной целью Конференции ISEKI_Food является поддержание устойчивого диалога и сотрудничества сфере науки и образования между учеными, методистами, технологами и представителями производства, а также обществом в рамках открытого форума, представить и распространить результаты деятельности Сети ISEKI_Food.

В этот раз, в рамках широкого направления «Объединение обучение и научно-исследовательской работы для производства и широкой аудитории», основной темой станет «Ответственность в науке и инновациях в пищевых цепочках». Это является общепризнанным фактом, что инновации и устойчивость – ключевые движущие силы в современных цепочках пищевых производств. Действительно, пищевая и продовольственная безопасность, ее энергетические, питательные и климатические аспекты сегодня обуславливают развитие науки и образования в пищевом секторе, что требует от стейкхолдеров принимать во внимание социальные нужды. Ученые, преподаватели и представители пищевых производств должны нести взаимную ответственность за этическую сторону и общественные ожидания по отношению к процессу инноваций и его продукции.

Конференция предполагает устные и стендовые доклады в сфере науки, образования и производства, которые будут сопровождаться сессия для нетворкинга и работой круглых столов. Ряд тренингов и семинаров, нацеленных на распространение результатов проектов по темам, разрабатываемым в сотрудничестве с Группой по Особым Интересам Ассоциации составят основу конференции.

Так что…. Поставьте отметку в Вашем календаре…. Мы с нетерпением ждем встречи в Вене в следующем году!

С уважением,

Паола

НОВОСТИ IFA

ПИЩЕВЫЕ НАУКИ И ТЕХНОЛОГИИ В УСТОЙЧИВОЙ БИОЭКОНОМИКЕ - ISEKI_FOOD 2014

Опубликован специальный выпуск Журнала по Технологии Пищевых производств (Journal of Food Engineering), посвященный пищевым наукам и технологиям в устойчивой киноэкономике:
http://www.sciencedirect.com/science/journal/02608774/167/part%20/PA

СЕМИНАР ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ, вторник, 5 июля 2016, 08:45 – 18:00

Место проведения: **BOKU – Университет естественных наук в Вене**
Больше информации и регистрация по ссылке:
http://www.isekiconferences.com/vienna2016/

Семинар организован Группой По Особым Интересам Ассоциации – 5 **(IFA, https://www.iseki-food.net/)** в качестве подготовительного мероприятия к 4-ой конференции ISEKI-Food. Председателем семинара будет **Dr. Charis M. Galanakis, Лаборатории Галанакис, Греция.**

Регистрация на семинар http://www.isekiconferences.com/vienna2016/:

- **EUR 125,00** (студенты)
- **EUR 200,00** (для членов IFA до 31 марта)
- **EUR 250,00** (стандартны взнос)

СЕКРЕТАРИАТ КОНФЕРЕНЦИИ: ISEKI-Food Association
c/o Department of Food Sciences and Technology
A-1190 Vienna, Austria, Muthgasse 18
Tel: +43-6991-9247527 Fax: +43-1-9909903 E-mail: office@iseki-food.net Web: https://www.iseki-food.net/

ПЕРЕРАБОТКА ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ – ПРОМЫШЛЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Charis Galanakis, *Лаборатории Галанакис, Заместитель национального представителя IFA в Греции*

Начало продаж книги – 12 сентября 2015 г.: "Food Waste Recovery, Processing Technologies and Industrial Techniques" под редакцией Charis M. Galanakis, Academic Press, London.

Публикация книги была поддержана Группой по Особым Интересам – 5 ISEKI-Food Association. Данная Группа является крупнейшей в мире тематической сетью по вопросам переработки пищевых отходов. На ее группу в LinkedIn "Food Waste Recovery & Innovation 2020" подписано более 600 специалистов более чем из 60 стран мира.

Пользуясь случаем, хотим поблагодарить всех, кто участвовал в написании книги. Наше сотрудничество позволило объединить множество взглядов, мнений и подходов.

НОВАЯ ГРУППА ПО ОСОБЫМ ИНТЕРЕСАМ ПО ВИРТУАЛЬНЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ В ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ

Председатель: ***Francesco Marra*** (Университет Салерно, Италия)

Заместители: ***Ferruh Erdogdu*** (Университет Анкары, Турция) и ***Fabrizio Sarghini*** (Университет Неаполя “Федерико II”, Италия)

Работа новой группы по особым интересам направлена на:

- Реализацию образовательных программ и научных исследований, основанных на виртуальных технологиях в пищевых технологиях, предоставление новых возможностей для пищевой и сельскохозяйственной промышленности;
- Предоставление возможностей обучения по нескольким аспектам виртуальных технологий для применения в пищевых и биологических системах;
- Обмен идеями и методологиями;
- Наращивание партнерского потенциала по виртуальным технологиям в моделировании продуктов питания для новых проектов и профессиональных сетей.

Контактное лицо: Francesco Marra (fmarra@unisa.it)

Группа открыта для сотрудничества с заинтересованными специалистами.

Ссылки:

www.virprofood.org **(в процессе разработки)**

www.virprofood.unisa.it

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

РАЗРАБОТКА СТРУКТУРЫ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ: ИННОВАЦИИ В СТРУКТУРЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Cristina L.M. Silva *(Португальский католический университет)*

С содержанием специального выпуска Журнала по технологиям продуктов питания (Journal of Food Engineering) можно ознакомиться, перейдя по ссылке: http://www.sciencedirect.com/science/journal/02608774/167/part%20/PB

Выпуск создан на основе лучших материалов 1-го Конгресса по разработке структуры продуктов питания (https://www.skyros-congressos.pt/foodstructure/), при поддержке

cost action FA1001, созданного в рамках IFA SIG1-Food Structure (https://www.iseki-food.net/general/sigs/sig1).

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЖУРНАЛ ПО ИССЛЕДОВАНИЯМ В СФЕРЕ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ (IJFS) ТЕПЕРЬ ИНДЕКСИРУЕТСЯ В IN RoMEO

Cristina L.M. Silva *(Португальский католический университет)*

Международный журнал по исследованиям в сфере пищевых технологий (IJFS - http://www.iseki-food-ejournal.com) теперь индексируется в RoMEO.

RoMEO предлагает авторам информацию о правилах и условиях защиты авторских прав при публикации материалов в открытом доступе.

ЧЛЕНЫ И ДРУЗЬЯ IFA НАГРАЖДЕНЫ НА 12 ICEF

Paulo Sobral *(Университет Сан Паоло, Бразилия)*

На 12-ом международном конгрессе по технологии продуктов питания **(ICEF 2015)**, в Квебеке (Канада) с 14 по 18 июня несколько членов и друзей IFA получили награды за вклад в развитие наук о жизни:

Gilles Trystram*, AgroParisTech (Франция)*
Andrée Voilley *– ENSBANA (Франция)*
Gustavo Barbosa-Canovas *- Washington State University (США)*
Paulo Sobral *- University of São Paulo (Бразилия)*
Sam Saguy *- The Hebrew University of Jerusalem (Израиль)*

НОВОСТИ ОТ НАЦИОНАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ IFA

ИЗМЕНЕНИЯ В КОМАНДЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ IFA ГРЕЦИИ

Luis Mayor *(Председатель комитета национальных представителей IFA)*

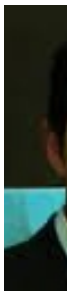
Профессор Harris Lazarides покидает свой пост национального представителя IFA в Греции. Он полностью посвятил себя работой по защите окружающей среды в регионе, где он проживает и не имеет возможности совмещать эту деятельность с работой на посту официального представителя IFA.

Профессор Harris Lazarides принимал активное участие в работе ISEKI с 1988 года в рамках проекта FOODNET.

Он был ведущим создателем социальной сети, которая сегодня объединяет так много специалистов в области наук о питании сов сего мира.

IFA желает ему успеха в новых проектах.

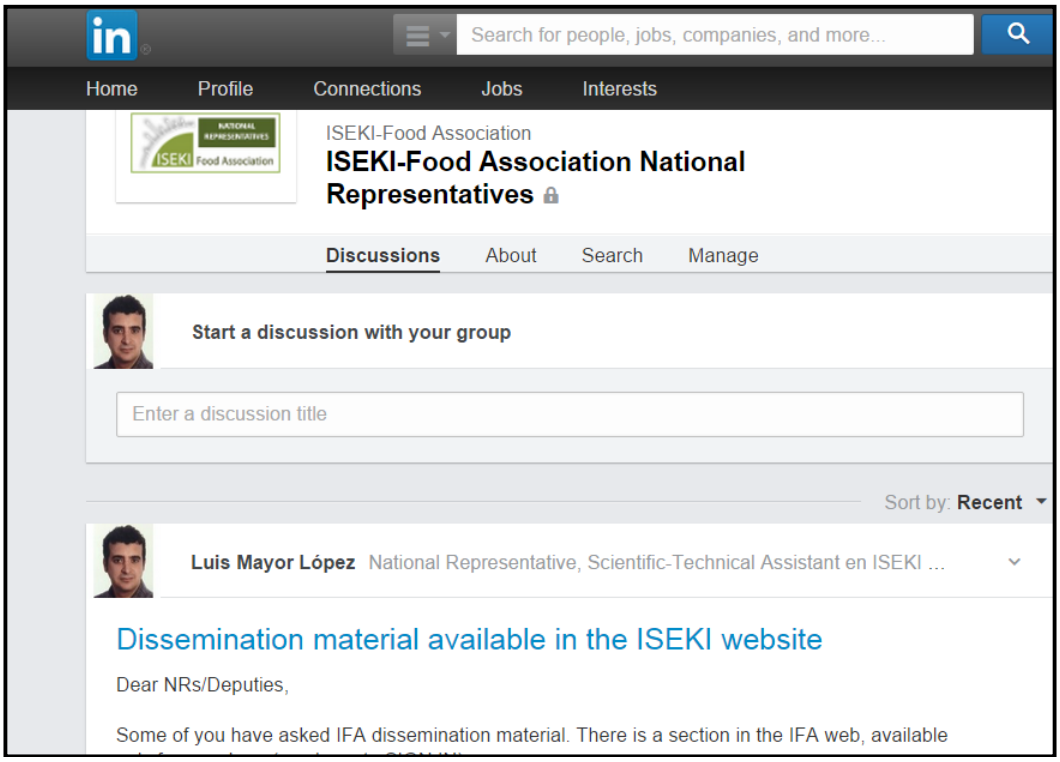
Профессор Vasso Oreopolou (Национальный технический университет Афин), в прошлом – заместитель национального представителя, вступает на пост нового Национального представителя IFA в Греции.



Доктор Charis Galanakis (Лаборатории Галанакис) становится новым заместителем национального представителя. Желаем им удачи в новых должностях в IFA.

ПОДГРУППА НАЦИОНАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ IFA В LINKEDIN

Мы часто слышим от национальных представителей пожелания по увеличению числа мероприятий по нетворкингу и разработке инструментов для поддержки в решении поставленных перед ними задач. Поэтому мы создали форум в субгруппе национальных представителей IFA и их заместителей в LinkedIn.



Для получения более подробной информации свяжитесь с Luis Mayor (luis.mayor@iseki-food.net) или Anita Habershuber (office@iseki-food.net)

Национальные представители IFA
Luis Mayor (председатель), Anna McElhatton, Anita Habershuber, Helmut Glattes

LVA - LEBENSMITTELVERSUCHSANSTALT

***Julian Drausinger** (Национальный представитель IFA в Австрии)*

LVA – национальный центр по анализу и контролю за продуктами питания и водными ресурсами Австрии. LVA служит контактной точкой для исследователей и представителей производства, работающими над прикладными проектами и разработкой новых продуктов питания. Центр проводит серию семинаров для представителей производства.

Christine Grabler и Julian Drausinger

Больше информации на сайте http://lva.at/

UCD – ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

Dolores O´Riordan *(Национальный представитель IFA в Ирландии)*

Институт UCD http://www.ucd.ie/foodandhealth был создан в 2008 г., объединив сотрудников, ведущих активную научно-издевательскую работу в инновационный центр.

Помимо реализации учебных и научных программ, Институт приводит ряд семинаров, информацию о которых вы можете найти, пройдя по ссылке http://www.ucd.ie/foodandhealth/newsevents/outputs.

Институт также планирует ряд важных мероприятий в 2016 году: http://www.foodmicro2016.com/ под руководством Профессора Seamus Fanning; http://lcafood2016.org/ при координации Профессора Nick Holden. Профессор Lorraine Brennan и ее коллеги представляют два важных события http://metabolomics2016.org/Metabolomics_2016/Metabolomics_2016.html, а также летнее заседание Общества по питанию. Кроме этого, сотрудники Института приглашают принять участие в следующих мероприятиях: Technology http://www.iufost2016.com/ ; http://electroporation.net/Events/School-on-PEF-for-Food-Processing_1 .

Для получения более подробной информации свяжитесь нами mailto:foodandhealth@ucd.ie.

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА НА КАФЕДРЕ ТЕХНОЛОГИЙ, ПИТАНИЯ И ВИНОДЕЛИЯ, ULBF, СЛОВЕНИЯ

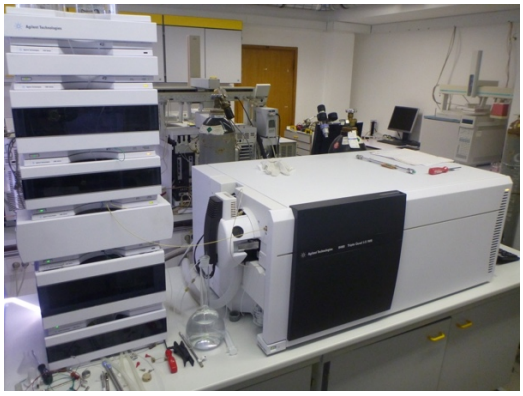
Janez Hribar, Tatjana Košmerl *и* ***Veronika Abram*** *(Команда национальных представителей IFA в Словении)*

Первая область исследований: хранение и переработка продукции плодоовощеводства; определение анаэробных метаболитов, биоактивных компонентов и жирных кислот; сохранение естественных антиоксидантов при термической обработке. Важной частью научной работы является: упаковка продуктов питания, микотоксины.

Вторая область научных интересов включает: изучение питательных свойств, применение антропометрического метода и другое.

Третья сфера научных интересов посвящена производству вин.

Кафедра сотрудничает с университетами по всему миру, в том числе, с Университетом Вагенинген в Нидерландах, в Италии – с университетами в Болонье, Удине и Падуе, а также с другими вузами Европы.



НОВОСТИ О ПРОЕКТАХ

2 ПРОЕКТА ERASMUS+ Capacity Building, В КОТОРЫХ УЧАСТВУТ ISEKI-Food Association

***Gerhard Schleining**, BOKU – Университет естественных наук в Вене, Австрия*
Gerhard.Schleining@boku.ac.at, http://www.dlwt.boku.ac.at/

Проект SEA-ABT (Академия Юго-Восточной Азии по Технологии Напитков)

В настоящее время Таиланд и Юго-Восточная Азия испытывают недостаток в высококвалифицированных специалистах по производству напитков.

С целью решения данной проблемы, консорциум, состоящий из тайских и европейских вузов и производителей напитков, под руководством Университета BOKU (Вена, Австрия) ставит своей целью создание независимой совместной Академии с координационными центрами в Таиланде и ЕС.

Академия будет предлагать образовательные программы, соответствующие международным стандартам и в последствие откроют перспективу для внедрения программ двойного по технологии напитков.

Проект ASIFOOD

Проект направлен на достижение ряда задач:

a) Повышение квалификации НПР азиатских вузов в сфере безопасности и качества продуктов питания.
b) Проведение данного обучения по методологии «обучающий инжиниринг»;
c) Разработка трех учебных модулей по безопасности и качеству продуктов питания с последующей интеграцией в магистерские программы.
d) Повышение квалификации преподавателей (a) и оказание им помощи в интеграции учебных модулей (b и c).
e) Развитие связей между партнерскими вузами и представителями производства
f) Распространение результатов проекта в странах АСЕАН

Узнайте подробности у координатора проекта **Frédéric Mens**, CENTRE INTERNATIONAL D'ETUDES SUPERIEURES EN SCIENCES AGRONOMI, Монпелье, Франция, frederic.mens@supagro.fr, www.supagro.fr

БИОПЕРЕРАБОТКА НАСЕКОМЫХ В ЕВРОПЕ: DESIRABLE (РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫБИОПЕРЕРАБОТКИ НАСЕКОМЫХ ДЛЯ УКРЕПЛЕНИЯ АГРО-ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ)

***Samir MEZDOUR**, Научный сотрудник по пищевым технологиям - UMR 1145 - Ingénierie Procédés Aliments, F 91300 Massy, Франция - samir.mezdour@agroparistech.fr*

Подробно по теме проекта: 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

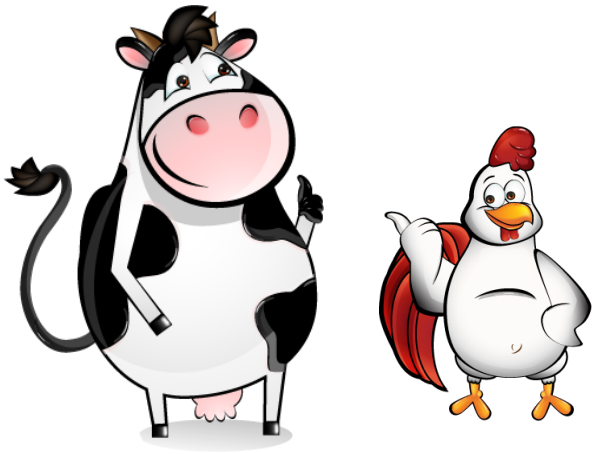
SAFEMEAT_EU РАЗРАБАТЫВАЕТ ИНСТРУМЕНТЫ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

***Julian Drausinger**, LVA, Австрия*

Проект SAFEMEAT_EU объединяет семь партнеров из четырех стран, общей целью которых является создание комплексных учебных материалов на тему безопасности продуктов питания, охватывающих юридические, научные и практические аспекты.

Консорциум проекта SAFEMEAT_EU ставит своей целью создание электронного обучающего курса с применением инновационных методов и материалов.

Подробная информация на сайте проекта: http://safe-meat.eu/



НОВОСТИ ОБ ОБРАЗОВАНИИ И ОБУЧЕНИИ

СОВЕТ ДЕКАНОВ И ДИРЕКТОРОВ ПРЕДЛАГАЕТ УЧЕБНУЮ ПРОГРАММУ ПО НАУКАМ О ПИТАНИИ В ИСПАНИИ

Luis Mayor *(Национальный представитель IFA в Испании) и* ***Teresa Maria López Díaz*** *(Лионский Университет)*

CONFERENCIA DECANOS/DIRECTORES
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Учебная программа рассчитана на 4 года (360 ECTS) и основана на серии учебных модулей: общенаучные, по наукам о питании, технологии продуктов питания, безопасности продуктов питания и менеджмента качества в пищевой промышленности. Кроме того, предполагается прохождение производственной практики на предприятиях.

Подробная информация доступна на сайте: http://www.ccyta.es/web/

ВКУС НАУКИ

Mariëlle Ramaekers *и* ***Jeroen Knol,*** *EEFoST*

(www.tasteofscience.com**)**

Food science clarified
TASTE OF SCIENCE

Он-лайн журнал, который переводит научные статьи на понятный широкой аудитории язык. Свяжитесь с нами:
info@tasteofscience.com

Помимо вкусных и безопасных продуктов, потребитель хочет видеть продукты, технология изготовления которых ему понятна.

Проект инициирован EFFoST (www.effost.org) и проектом TRADEIT (www.tradeitnetwork.eu)

НОВОСТИ О МЕРОПРИЯТИЯХ ПРИ ПОДДЕРЖКЕ IFA

В хронологическом порядке!

29th EFFoST Международная конференция пройдёт в Афинах (Греция) 10-12 ноября 2015 г. И будет посвящена теме «Инновации в науках о питании: устойчивые решения для мировой экономики и общества». Организатором конференции является Национальный технический университет Афин (NTUA) от лица Европейской федерации пищевых наук и технологий (EFFoST).

Программа конференции доступна уже сейчас: http://www.effostconference.com/conference-programme.asp и включает в себя 32 выступления и ряд стендовых докладов.

Petros Taoukis, Председатель организационного комитета
Национальный технический университет Афин
tel. +30-210-7723171, +30-6977870961, FAX +30-210-7723163
e-mail: taoukis@chemeng.ntua.gr

TIB 2016 – 12TH МЕЖДУНАРОДНЫЙ СИМПОЗИУМ ПО СОВРЕМЕННЫМ ПРОБЛЕМАМ ПИВОВАРЕНИЯ В ГЕНТЕ

Симпозиум пройдет 3-7 апреля 2016 г. В Университете Лёвена (кампус в Генте).

Конференция включает следующие секции:

- Виды пива
- Источники сбрасживаемого экстракта
- Источники получения различных ароматов
- Различные ферменты
- Созревание
- Оценка конечного продукта

Подробная информация на сайте www.trendsinbrewing.org

С уважением,
Guido Aerts (Университет Лёвен) Председатель организационного комитета и **Luc De Cooman** (Университет Лёвен)

Приглашаем принять участие в 8-ом Центральноевропейском конгрессе по продуктам питания 2016 – “Науки о питания для благополучия”, запланированном на 23-26 мая 2016 г. в Киеве (Украина).

Темы конгресса:

1. Экспертиза, безопасность и технологии продуктов питания
2. Энергетика и пищевые цепи
3. Эффективное использование энергоресурсов
4. Оборудование в пищевых цепях
5. Высокотехнологичные системы контроля
6. Натуральные биоактивные компоненты функциональных и региональных продуктов питания
7. Упаковка, хранение и переработка
8. Переработка продуктов питания
9. Современные вызовы и конкуренция
10. Молодежь в науках о питании

Больше информации на сайте: http://cefood2016.in.ua

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ В СФЕРЕ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Октябрь 2015

NEW! 27-30 октября 2015
7-ая Международная Конференция по вопросам полифенолов в здравоохранении
Сайт: http://www6.inra.fr/cost-positive/Home/News/1st-Scientific-Workshop
Vinci Congress Center, Тур, Франция

28-30 октября 2015
3 Международная конференция по питанию и здравоохранению
Сайт: http://www.fsdh2015.org/home
Веллингтон, Новая Зеландия

NEW! 28-29 октября 2015
Моделирование процессов, стоимость качественного анализа, планирование в производстве, Нидерланды
Сайт: http://www.intelligen.com/training.html
Технический Университет Делфта, Делфт, Нидерланды

NEW! 29-30 октября 2015
8-ой Международный Конгресс по муке и хлебу; 15-ый и 10-ый Конгресс Хорватии по технологиям зерновых культур
Сайт: http://www.ptfos.unios.hr/flour-bread/
Grand Hotel Adriatic, Опатия, Хорватия

Ноябрь 2015

02-04 ноября 2015
3 Конференция по селекции и биотехнологии зерновых
Сайт: http://www.cbbconferences.com
Берлин, Германия

03-06 ноября 2015
7 Международный Симпозиум по достижениям в анализе продуктов питания
Сайт: http://www.rafa2015.eu/
Прага, Чехия

10-12 ноября 2015
29-ая международная конференция EFFoST
Сайт: www.effostconference.com
Афины, Греция

12-13 ноября 2015
Международный Семинар по не тепловым способам обработки - 2015
Сайт: http://www.npdworkshop2015.org/
Афины, Греция

NEW! 16-18 ноября 2015
Новые методы интегрированного применения сопутствующих продуктов сельского хозяйства
Сайт: http://www.agri-byproducts.certh.gr/
Центр исследований и технологий Hellas, Салоники, Греция

NEW! 16-20 ноября 2015
9-ая Секция CIGR VI Международного Технического Симпозиума
Сайт: http://www.cigrvi.com/
Massey University, Окленд, Новая Зеландия

NEW! 17 ноября 2015
Достигая пищевой безопасности Европе: создание безопасных и эффективных пищевых цепей
Сайт: http://www.publicpolicyexchange.co.uk/events/FK17-PPE2
NH Brussels Carrefour de l´Europe, Брюссель, Бельгия

NEW! 19-20 Ноября 2015
Нутрикон
Сайт: http://www.keyevent.org/
Музей Борьбы Македонского Народа, Скопье, Македония

NEW! 24-27 ноября 2015
XIV Семинар по методам автоматизации процессов пищевой микробиологии
Сайт: http://jornades.uab.cat/workshopmrama/en
Universitat Autònoma de Barcelona, Серданьола-дель-Вальес, Испания

Декабрь 2015

NEW! 02 декабря 2015
Hi Europe & Ni 2015, натуральные ингредиенты 2015
Сайт: http://us8.campaign-archive2.com/?u=cec1b766d6851c4d3692ec288&id=d367f0e294&e=b52b9651a3
Institut National des Jeunes Aveugles, Париж, Франция

02-04 декабря 2015
Hi Europe & Ni 2015, натуральные ингредиенты 2015
Сайт: http://www.ingredientsnetwork.com
Париж, Франция

NEW! 10-11 декабря 2015
3-я международная конференция по новейшим достижениям в сфере биоинформатики и природообустройства - ICABEE 2015
Сайт: http://www.icabee.theired.org/
Novotel Roma La Rustica, Рим, Италия

Январь 2016

NEW! 13-14 января
Моделирование процессов, стоимость качественного анализа, планирование в производстве, Калифорния
Сайт: http://www.intelligen.com/training.html
San Jose State University, Сан Хосе, США

Февраль 2016

28 февраля – 02 марта 2016
2 Форум-Симпозиум по структуре и функциональности продуктов питания – от молекул к функциональности
Сайт: http://www.foodstructuresymposium.com/
Сингапур

Март 2016

NEW! 06-09 марта 2016
Всемирный конгресс по переработке помидоров 2016
Сайт: http://www.worldtomatocongress.cl/
Hotel W Santiago, Сантьяго, Чили

NEW! 16-17 марта 2016
Моделирование процессов, стоимость качественного анализа, планирование в производстве, Нью Джерси
Сайт: http://www.intelligen.com/training.html
Rutgers University, Пискатауэй, США

NEW! 17-19 марта 2016
Питание в средиземноморском регионе: здоровье, уровень жизни и туризм
Сайт: http://cieo15.wix.com/mediterranean-diet
University of Algarve, Фаро, Португалия

Апрель 2016

NEW! 03-07 апреля 2016
12-ый симпозиум по современным трендам в пивоварении (TIB 2016)
Сайт: http://www.trendsinbrewing.org/
KU Leuven Technology Campus, Гент, Бельгия

NEW! 04-06 апреля 2016
2-ой европейско-средиземноморский симпозиум по переработке плодоовощеводства
Сайт: https://colloque.inra.fr/fruitvegprocessing2016
University of Avignon, Авиньон, Франция

NEW! 17-21 апреля 2016
15-ый международный конгресс по зерну и хлебу
Сайт: http://icbc2016.org/en/
Военный музей, Стамбул, Турция

NEW! 19-21 апреля 2016
PARTEC 2016
Сайт: https://www.partec.info/default.ashx
Nürnberg Convention Centre, Нюрнберг, Германия

Май 2016

Июнь 2016

26-29 июня 2016
ISOPOW13
Сайт: http://www.isopow.org/
Олимпийский музей. Лозанна, Швейцария

July 2016

6-8 июля 2016
4-ая Конференция ISEKI_Food
Сайт: http://www.isekiconferences.com/vienna2016/

Вена, Австрия

Октябрь 2016

NEW! 25-28 October 2016
CIBUS TEC
Сайт: http://www.cibustec.it/
Fiere di Parma, Парма, Италия

Ноябрь 2016

NEW! 16-18 ноября 2016
6-ой симпозиум по упаковке продуктов питания
Сайт: http://www.ilsi.org/Europe/Pages/Packaging-Materials-Symposium-2016-General-Information.aspx
Барселона, Испания

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 may be made of the information contained therein.

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