ISEKI e-news Issue 39

SEPTEMBER 2021

ISEKI Food Association

Contenu

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD 2

4ème ISEKI e-conférence "Food Texture, Quality, Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy", 10-12 Novembre 2021 2
ASIIN attribue le label EQAS-FOOD 3

NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES de ISEKI-FOOD ASSOCIATION 4

1ère Student E-Olympiade "Measurements in Quality Control of Products and Environmental Objects" 4

NOUVELLES DE PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION 6

FoodSafety4EU: Applying the "Social lab" method to the co-creation of novel and innovative communication methods informing civil society about food safety research and risk assessment process 6
FAIRCHAIN newsletter lance son second numéro 7
FNS-Cloud Continues "Open Science Taster" Workshops at ILSU-Europe and EEFoST annual meetings 8
EQVEGAN progrès dans le développement de formations innovantes pour l'industrie alimentaire basée sur les plantes 9

NOUVELLES D'AUTRES PROJETS 10

RICEPLUS 10

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION 11

3 CISAS Webinars 11

EVENEMENTS / WEBINARS LIES A L'ALIMENTAIRE A VENIR 13

4ème ISEKI e-conférence "Food Texture, Quality, Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy", 10-12 Novembre 2021

de Liliana Tudoreanu, ISEKI member & the Organizing Committee

Cette 4ème édition de la série de ISEKI e-conference "**Food Texture, Quality, Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy**" est supportée par l'Association ISEKI-Food et sera organisée avec la Banat University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine "King Michael I de Romania" de Timisoara comme principal organisateur et le Special Interest Group (SIG) "Food Structure and Bionanotechnology".

La e-conférence concernera les sujets sur la contribution de l'industrie alimentaire à la bioéconomie durable.

Les étudiants sont particulièrement bienvenus ! Les organisateurs souhaitent encourager la participation des étudiants et organiseront une session séparée où des étudiants peuvent présenter leur travail de recherche. Les trois meilleures présentations orales d'étudiants seront récompensées ainsi que les trois meilleurs posters. Les récompenses seront supportées par l'Association ISEKI Food et les sponsors de la conférence.

Les sujets de la conférence sont :

- Texture alimentaire :

  - relations entre composition microstructurelle et acceptabilité globale de l'aliment

  - analyses sensorielles et instrumentales et modélisation

- Qualité et sécurité alimentaires dans le cadre de bioéconomie globale et production alimentaire durable.
- Consommation alimentaire durable et facilitant le passage vers des régimes sains, durables (le rôle/influence de texture alimentaire et rhéologie dans les habitudes de manger et la consommation alimentaire) - sûr, sain, qualité élevée et nourriture accessible.
- Biosécurité alimentaire – protection alimentaire des risques biologiques.
- Marché et comportement et préférences du consommateur.

Date limite pour soumission d'abstract : 15 Octobre 2021 !

A bientôt pour vous retrouver EN LIGNE en Novembre !

Back to contents

ASIIN attribue le label EQAS-FOOD

de Rui Costa, Secrétaire Général ISEKI-Food Association

Le 1er Juillet 2021, notre association et l'agence allemande d'assurance qualité ASIIN ont signé un accord pour les 3 prochaînes années pour la délivrance exclusive du label EQAS-Food aux programmes bachelor et master (EQF levels 6 and 7) de Food Science et Technologie par ASIIN.

ASIIN est une agence leader mondiale sur l'assurance qualité de l'enseignement supérieur, accrédité par ENQA, et donne la possibilité de s'inscrire au degré d'accréditation dans la DEQAR database.

Le label EQAS-Food a été développé par l'Association ISEKI-Food et est valable 5 ans. Il est évident que les programmes de premier et second cycle proposés par les systèmes d'éducation supérieure européens et internationaux ont été revus par une équipe internationale d'experts et jugés de haute qualité.

Si vous êtes intéressés par l'accréditation de programmes d'études en alimentaire ou de cours de courte durée à votre institut, SVP contactez Mme Christin Haberman (ASIIN) habermann@asiin.de ou eqas@iseki-food.net.

Back to contents

NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES de ISEKI-FOOD ASSOCIATION

1ère Student E-Olympiade “Measurements in Quality Control of Products and Environmental Objects”

de Zinaida Yegorova & Tatiana Shachek, Belarusian State Technical University, membre ISEKI

Le Département de Physical and Chemical Methods of Product Certification of the Belarusian State Technological University (BSTU) a organisé et conduit les 24-28 Mai, 2021, la 1ère Student E-Olympiade avec une participation internationale, **"Measurements in quality control of products and environmental objects".**

La E-Olympiade inclut 3 étapes :

Stage 1. Tâche expérimentale "Mesurer le pH d’un objet dans l’environnement” (au choix de l’équipe).

Stage 2. Préparation d’une présentation sur le sujet "Application de methodes physiques et chimiques pour mesurer les caractéristiques de produits et d’objets environnementaux".

Stage 3. Tests personnels dans des disciplines dans le domaine de méthodes physiques et chimiques et d’outils pour le contrôle qualité de produit.

Les membres du jury étaient des enseignants et des employés de BSTU, qui ont suivi les critères suivants (tableau 1), chacun évalué sur une échelle de 5 points.

Tableau 1

Etape	Critère	Explication du critère
№ 1	Conformité de la procédure de measurement de pH avec les exigences de la procédure de mesure	
	Exactitude du rapport de test	Conformité avec ISO / IEC 17025: 2017
№ 2	Structure	Nombre de slides pas plus de 15
	Visibilité	Illustrations de bonne qualité, avec une image claire, texte facile à lire – utilisation de moyens de visualisation de l’information (tableaux, diagrammes, graphes, matériel video, son, etc.)
	Conception et personnalisation	Le contenu des diapos correspond au thème, n’interfère pas avec la perception du contenu, le même visuel est utilisé pour toutes les diapos dans la présentation
	Contenu	La présentation contient une information complète, compréhensible sur le sujet du travail (l’essence de la méthode, les étapes principales d’analyse, les caractéristiques des instruments de mesures et de l’équipement de tests utilisés, l’algorithme de calculation, l’application pratique de la méthode). Orthographe et ponctuation.
	Speaker qualités	Parler facile, réponses assurées et correctes aux questions et commentaires du public ; respect du temps limite (pas plus de 7 minutes)
№ 3	Réponses correctes aux questions tests	

6 équipes d’étudiants (27 participants au total) de 3 universités en Belarus et 2 universités en Russie ont candidaté pour participer à l’Olympiade (Tableau 2).

Back to contents

Tableau 2

Nom équipe	Université, ville, pays	Cours, spécialité
PCMPC Production	Belarusian State Technological University, Minsk, Belarus,	3rd, "Physical and chemical methods and devices for product quality control"
TCVshniki	Belarusian State University of Food and Chemical Technologies, Mogilev, Belarus	2nd, "Technology of chemical fibers"
BrSTU	Brest State Technical University, Brest, Belarus	2nd, "Water supply, sewerage and protection of water resources"
Reference electrode	Kazan Federal (Volga Region) University, Kazan, Russia	3rd, "Chemistry"
EcoGubkaEnjoers	Gubkin Russian State University of Oil and Gas (National Research University), Moscow, Russia	2nd, "Energy and resource saving processes in chemical technology, petrochemistry and biotechnology"
Star	Gubkin Russian State University of Oil and Gas (National Research University), Moscow, Russia	2nd, "Chemical technology"

Les membres du jury ont noté le haut niveau des opérations expérimentales pour déterminer le pH par les participants de l'Olympiade, la justesse des rapports tests, ainsi que la grande érudition et l'habileté des membres de l'équipe à répondre avec compétence aux questions pendant la présentation des sujets. Pendant le stage expérimental, les équipes ont utilisé une large gamme d'appareils de laboratoire (photos), et ont aussi appliqué une connaissance théorique en pratique pour interpréter les résultats obtenus.

Il faut noter que chacune des équipes a créativement rempli les taches de l'Olympique, aussi il n'a pas été facile pour le jury de prendre une décision. D'après les résultats des trois étapes, les équipes suivantes sont les gagnantes de l'Olympiade :

- "Star" (1er degré diploma);
- "Comparison Electrode" and "PCMPC Production" (2nd degré diplomas);
- "EcoGubkaEnjoers" (3ème degré diploma).

Tous les membres ont reçu des certificats de participant. Nous remercions les membres de toutes les équipes , ainsi que leurs leaders et consultants ! Nous espérons que l'expérience acquise pendant la préparation et la participation à l'Olympiade leur permettra d'obtenir de nouveaux succès dans leurs activités éducatives et scientifiques.

NOUVELLES DE PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

FoodSafety4EU: Applying the “Social lab” method to the co-creation of novel and innovative communication methods informing civil society about food safety research and risk assessment process

de Line Lindner & Katherine Flynn, Project Managers ISEKI-Food Association, Autriche

Basé sur la méthode “Social lab”, Katherine Flynn et Line Lindner (project managers de ISEKI-Food Association) ont pris la place de facilitateur et manager pour la première des trois Food Safety Operational Labs (FSO Labs) dans le FS4EU projet les 14-15 Septembre 2021.

Le lab consiste en 3 cycles de (learning) workshops qui amènent les participants à identifier, sélectionner et établir des idées pilotes pour réaliser une action pilote et évaluer son application et sa durabilité pour une adoption future. L’objectif global de FSO Lab, managé par ISEKI-Food Association, est de développer et mettre en place des méthodes de communication nouvelles et innovantes pour informer la société civile sur la recherche en sécurité alimentaire et le procédé d’évaluation des risques.

Avec 21 participants représentant les autorités de sécurité alimentaire, l’industrie alimentaire et la société civile, les participants du lab ont échangé des observations et réflexions sur la communication en risque de sécurité alimentaire. En utilisant l’outil tableau banc en ligne MIRO, les participants ont travaillé par petits groupes pour visualiser leurs actions de communication pilote et trouver des solutions pour soulever l’intérêt de la société civile sur le process d’évaluation du risque et les acteurs concernés. Le résultat du premier workshop a été la définition de trois actions de communication pilotes distinctes et trois sous-groupes correspondants. Avant le prochain workshop en Novembre 2021, les participants du lab se rencontreront avec leurs sous-groupes pour revoir en détails les actions pilotes de communication et les présenter au FS4EU Advisory Board. Au deuxième workshop en Novembre 2021, les lab participants sélectionneront collectivement au moins une des actions pilotes de communication qui seront alors appliquées en 2022 par un ou plus des partenaires du consortium ou des partenaires intéressés.

Restez attentif au procédé pour développer et appliquer des methodes nouvelles et innovantes utilisant la *social lab method* !

Suivez FS4EU sur :

FoodSafety4EU | Facebook

FoodSafety4EU (@fs4eu) / Twitter

FoodSafety4EU (@fs4eu) • Instagram photos and videos

Back to contents

FAIRCHAIN newsletter lance son second numéro

de Luminita Ciolacu, Luis Maior & Katherine Flynn, ISEKI-Food Association Project Managers

Le projet FAIRCHAIN, lancé en Novembre 2020 et coordonné par INRAE, a pour but de développer des chaînes de valeur d'aliments intermédiaires pour 6 études de cas dans les secteurs de fruits et végétaux et laitiers. FAIRCHAIN permettra aux parties prenantes de taille petite et moyenne d'augmenter de taille pour fournir des produits alimentaires frais, durables et de haute qualité aux consommateurs au niveau régional.

En Septembre 2021 FAIRCHAIN a publié sa 2ème newsletter. Elle inclut :

- Une vue d'ensemble de la première année de FAIRCHAIN par Geneviève Gésan-Guiziou, projet coordinateur.
- Le résultat des workshops comme une contribution ouverte par Ariane Voglhuber-Slavinsky (FH-ISI)
- Introduction et mise à jour de l'Etude de Cas Grec par Andreas Papadakis (Synelixis), l'Etude de Cas Français par Caroline Pénicaud (INRAE), et l'Etude de Cas Suèdois par Roger Uddstål (RISE)
- The"Design of sustainable food systems" école d'été organisée par le projet soeur LOWINFOOD
- Section des évènements passés et futurs avec les contributions de FAIRCHAIN

Vous pouvez vous inscrire, sans frais, à la Newsletter FAIRCHAIN ici : FAIRCHAIN Project (list-manage.com)

Et vous pouvez suivre FAIRCHAIN sur les social media pour rester au courant de ce projet !

LinkedIn https://www.linkedin.com/company/fairchaineu

Twitter (4) FAIRCHAIN (@FairchainEU) / Twitter

Facebook (1) Fairchain.EU | Facebook

The FAIRCHAIN project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000723

Back to contents

FNS-Cloud Continues “Open Science Taster” Workshops at ILSU-Europe and EEFoST annual meetings

de Katherine Flynn, Luis Maior & Luminita Ciolacu, ISEKI-Food Association Project Managers

Avez-vous entendu beaucoup récemment sur Open Science ?

Le FNS-Cloud projet lance une première génération “Food Cloud” où les données aliment et nutrition, les outils et les services seront ouverts et disponibles. ISEKI-Food Association travaille sur l’aspect Formation du projet et a développé un workshop interactif “Open Science Taster” pour ceux qui i) veulent savoir plus sur les principes de science ouverte et ii) veulent apprendre à leurs collègues comment pratiquer plus de science ouverte.

Si vous prévoyez de participer aux meetings annuels ILSI-Europe ou EFFoST en Octobre et Novembre 2021, cherchez le Workshop FNS-Cloud ! Ces workshops interactifs sont limités à 15 participants donc inscrivez-vous maintenant. Ceux qui participent avec succès au workshop reçoivent un certificat FNS-Cloud.

Back to contents

EQVEGAN progrès dans le développement de formations innovantes pour l'industrie alimentaire basée sur les plantes

de Luis Maior, ISEKI-Food Association Project Manager

EQVEGAN a tenu son second Consortium Meeting dans les locaux de Escola Superior Agraria (Polytechnic of Coimbra - Portugal) les 22-24 Septembre. C'était un meeting hybride avec quelques partenaires face-à-face et d'autres En ligne.

Le travail progresse avec les profils mis à jour pour des professionnels de l'industrie alimentaire basée sur les plantes, le contenu des modules de formation (plant-based processing, green skills, digital skills, soft skills), le work-based learning scheme, et autres activités transversales comme assurance qualité, dissémination de projet, et gestion de projet.

Le projet a aussi lancé une plateforme (www.food-skills.eu) qui fournira de l'information sur les formations EQVEGAN et facilitera l'utilisation des services comme la base de données des participants stakeholders database, un schéma d'apprentissages, et un programme de certification pour la reconnaissance de connaissances et compétences de professionnels travaillant dans des domaines spécifiques du secteur alimentaire.

Nous avons aussi eu le plaisir d'entendre les présentations de ESCO par Francesco Losappio et "*Répondre à la demande du consommateur pour une régime alimentaire basé sur les plantes*" "Meeting consumer demand for plant-based diets" par Amrit Nanda (Plants for the Future ETP).

Il y avait aussi du temps pour des activités, comme la visite des locaux de ESAC, un Sensory Challenge, et une Nuit Fado.

Suivez les activités du projet EQVEGAN via le website et la food-skills platform. Suivez aussi le projet via Facebook, LinkedIn et Twitter.

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

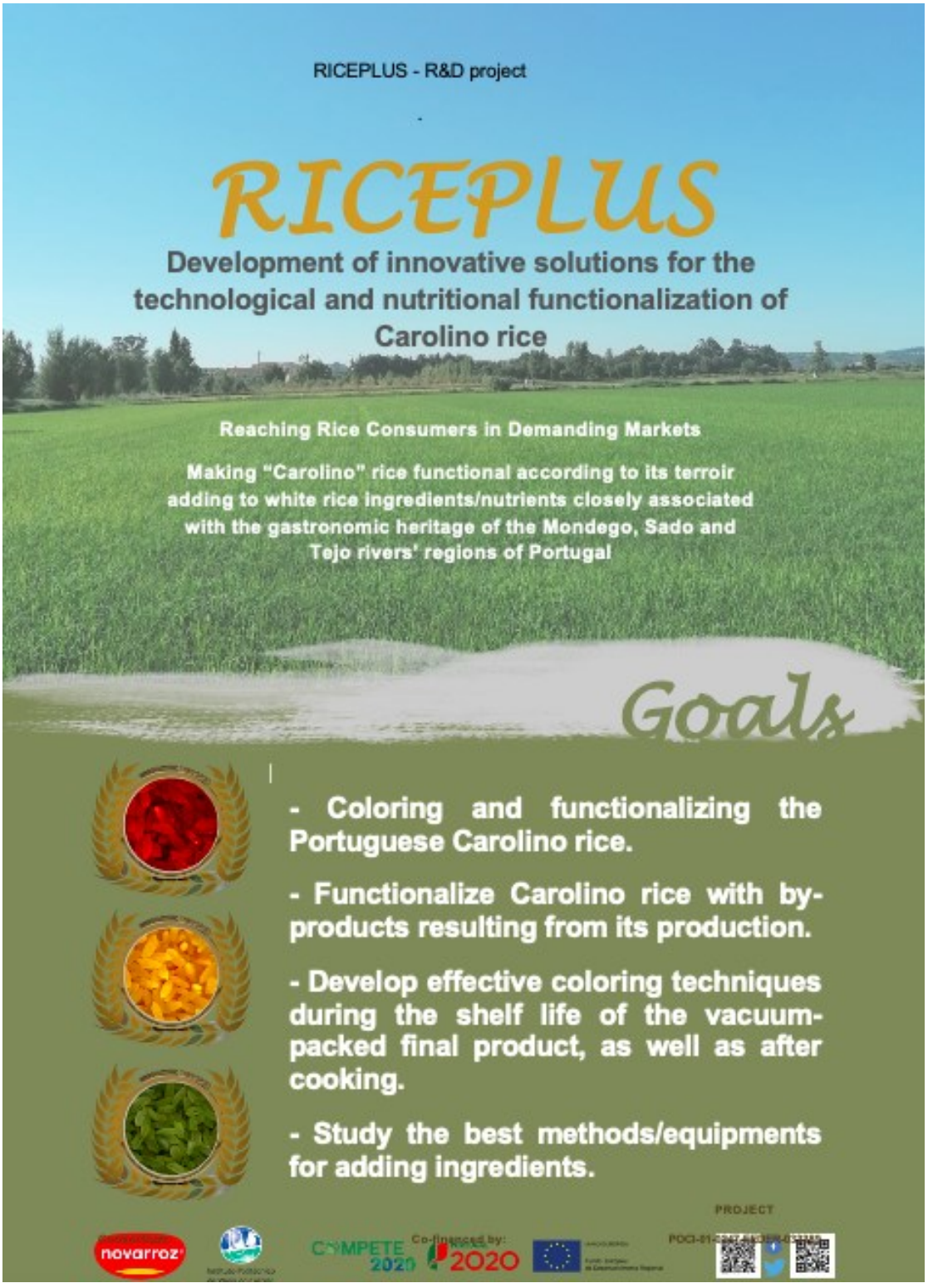
This project has been funded with support from the European Commission. This document reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which Mai be made of the information contained therein.

Back to contents

NOUVELLES D'AUTRES PROJETS

RICEPLUS

de Manuela Vaz Velho, Instituto Politécnico Viana do Castelo, Portugal, ISEKI Institutional member



Back to contents

3 CISAS Webinars

de Instituto Politécnico Viana do Castelo, Portugal, ISEKI Institutional member

Le Centre pour Recherche et Développement en Agrifood Systems and Sustainability (CISAS) organise une série de webinars pour honorer l'année 2021 désignée UN de fruits et légumes. Cette série de webinars sera développée en trois sessions dédiées à production, procédé et commercialisation.

La série est nommée "Meeting CISAS 2021" car c'est aussi une opportunité pour connaître le CISAS, ses chercheurs, et un peu du travail que nous faisons. Cette série sera dédiée principalement à un public portuguais et les communications seront faites en portuguais. Cependant pour atteindre un public plus large, les diapos seront écrites en anglais. Nous vous invitons à participer à cette série. SVP utiliser le QR Code pour vous inscrire. Merci pour votre intérêt.

Back to contents

The International Year of Fruits and Vegetables 2021
Meeting CISAS 21 *En ligne*
Fruits and vegetables- Growing "Green"

QR CODE FOR REGISTRATION

ipvc cisas
Center for Research and Development in Agrifood Systems and Sustainability
Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Webinar 1 – Primary production – Septembre 29 (10:00- 12:00)

- 10:00 - Introducing the speakers.
- **10:15-10:45- Délio Raimundo, Campotech, Invited speaker.**
- 10:45- 11:00- Luísa Moura: Novel strategies for biologic control of crop pests and diseases.
- 11:00-11:15- Susana Mendes & Isabel Valín: Sustainable management of water and soils.
- 11:15-11:30- Rui Pinto: Organic production of vegetables – Health and environmental benefits.
- 11:30-11:45- Raúl Rodrigues: Regional varieties vs organic fruit production.
- 11-45-12:00- Ana Sofia Rodrigues: Nutritional value of vegetables characteristic of the Atlantic diet – The effect of agroclimatic conditions.

Webinar 2- Agroindustry – Octobre 13 (10:00- 12:00)

- 10:00 - Introducing the speakers.
- **10:15-10:45- Miguel Azevedo, DECORGEL, Invited speaker.**
- 10:45- 11:00-Carla Gonçalves: Fruit and vegetable consumption for a sustainable and healthy diet.
- 11:00-11:15- Carla Barbosa & Rui Alves: Minimal processing and precooking of vegetables in MAP.
- 11:15-11:30- Ana Cristina Duarte & Rita Pinheiro – Valorisation of *Brassica* spp. surplus and waste fractions.
- 11:30-11:45- Ana Cristina Duarte and Manuela Vaz Velho- Development of an Atlantic soup with *Brassica* spp. fitted for the elderly.
- 11-45-12:00- Preciosa Pires: Grape pomace meal – source of bioactive compounds.

Webinar 3- Distribution, retail and consumers – Octobre 27 (10:00- 12:00)

- 10:00 - Introducing the speakers.
- **10:15-10:45- Ondina Afonso, SONAE's Club of Producers, Invited speaker.**
- 10:45- 11:00- Rui Rocha & Paulo Fernandes: Contribution of HRM analysis for authenticity determination of Protected Geographical Indication of fruit varieties
- 11:00-11:15- Carla Barbosa & Rui Alves: Sustainability, estimation of shelf-life and optimization of logistic operations in vegetables.
- 11:15-11:30- Joana Santos & Manuela Vaz Velho: One health approach in the fruits and vegetables supply chains.
- 11:30-11:45- Teresa Madureira & Fernando Nunes: Market and purchasing behaviour in national sustainable vegetables and fruits – traditional circuits vs modern distribution.
- 11-45-12:00- Ana Teresa Oliveira e Ana Sofia Rodrigues: The importance of corporative social responsibility on fruit and vegetable consumers' behaviours.

Back to contents

EVENEMENTS / WEBINARS LIES A L'ALIMENTAIRE A VENIR

Octobre 2021

7-9 Octobre 2021
ProtStab'2021 – 13ème Conférence Internationale sur Stabilisation de Protéine
Plus d'info : https://www.protstab2021.org/
En ligne

Nouveau ! 25-27 Octobre 2021
7ème Whole Grain Summit
Plus d'info : https://www.wholegrainsummit.com/en/
En ligne

Novembre 2021

EFFoST conférence 1-4 Novembre 2021
Lausanne, Suisse

Nouveau ! 10-12 Novembre 2021
ISEKI E-conférence Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy
Plus d'info : https://isekieconf21.meetinghand.com/preview/en/
En ligne

Nouveau ! 25-27 Novembre 2021
2ème International/12ème National Food Engineering Congress
Plus d'info : https://www.foodengcongress.org/en/
Ankara, Turquie

Mars 2022

Nouveau ! 15-18 Mars 2022
13ème Ibero-American Congress of Food Engineering – CIBIA XIII
Plus d'info : https://www.udea.edu.co/wps/portal/udea/web/inicio/campanas/congreso-iberoamericano-ingenieria-alimentos
Medellín, Colombie

Mai 2022

3-5 Mai 2022
7ème Internationale Conférence on Food Digestion
Plus d'info : https://www.icfd2021.com/
Cork, Irlande

Juin 2022

Juin 2022
Int. Conférence Insects to Feed the World

Back to contents

Plus d'info : http://ifw2020.org/
Québec, Canada

9-10 Juin 2022
7ème International Food Safety Congress
Plus d'info : https://www.foodsafetycongress.org/
Istanbul, Turquie

21-24 Juin 2022
3ème Internationale Conférence on Food Bioactives & Health
Plus d'info : http://www.fbhc2020.com/
Parme, Italie

Aout 2022

28 Aout - 1 Septembre 2022
Food Micro 2021 – Next Generation Challenges in Food Microbiology
Plus d'info : http://foodmicro2020.com/
Athènes, Grèce

Editorial Board

Margarida Vieira		
Rui Costa	Paola Pittia	Katherine Flynn
Cristina L. M. Silva	Foteini Chrysanthopoulou	Anita Habershuber