ISEKI Food Projects
Σελίδα 2

Νέα από τους συνεργάτες του IFOOD4
Σελίδα 5

Νέα από ISEKI_Food Association
Σελίδα 7

Εκπαίδευση
Σελίδα 8

Νέα από άλλα Projects
Σελίδα 9

Επιστημονικές συναντήσεις
Σελίδα 10

Ξέρατε ότι μπορείτε να ακολουθήσεται το ISEKI_Food σε Facebook και Twitter;

Μήνυμα εκδότη

Paola Pittia, Συντονίστρια IFOOD4

Η περίοδος των διακοπών επιτέλους έφτασε! Οι τελευταίοι μήνες ήταν πυρετώδεις για όλους μας. Δουλέψαμε σκληρά, με αρκετά καλά αποτελέσματα!

Πλέον είναι η κατάλληλη στιγμή να πάρουμε μια ανάσα , πριν ξεκινήσουμε να δουλεύουμε ξανά πάνω στις δραστηριότητες του IFOOD4, που σε συνεργασία με τους συντονιστές των πακέτων εργασίας (WP) και τους συνεργάτες των πυρήνων (Core Groups), προετοιμαζόμαστε για ολόκληρο το δίκτυο του ISEKI. Από τον Ιανουάριο του 2013, προετοιμάζουμε έρευνες, forum, εργαστήρια και εκπαιδευτικό υλικό, και φυσικά το τη 2η Ετήσια συνάντηση (2nd Overall meeting). Σημειώστε στην αντζέντα σας, ότι 15-17 Μαϊου 2013, θα βρισκόμαστε στο Kaunas, καλεσμένοι του συνεργάτη μας Prof. Venskutonis και των συναδέλφων του, από το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων.

Δράττομαι της ευκαιρίας να δώσω τους χαιρετισμούς μου σε εσάς και τους αγαπημένους σας, για την καινούρια χρονιά, καθώς και τις ευχές μου για υγεία και ειρήνη.

ISEKI_Food PROJECTS

Πιστοποίηση του ακαδημαϊκού διδακτικού προσωπικού

Από Anna McElhatton, Richard Marshall, Alena Ilavska, Jesus Frias

Μία από τις δραστηριότητες του δικτύου ISEKI περιλαμβάνει την δημιουργία μίας ομάδας εργασίας με στόχο την αναβάθμηση της διδασκαλίας και της μάθησης, όπου μπορούν να συζητηθούν κοινά προβλήματα σχετικά με την εκπαίδευση των φοιτητών στον τομέα της Επιστήμης Τροφίμων. Προηγούμενες δραστηριότητες του δικτύου ISEKI_food έχουν δείξει την σημασία της διάχυσης της εκπαιδευτικής δεξιότητας και έχουν αποδειχθεί ικανές να προωθήσουν έναν ανοικτό διάλογο με αντικείμενο την **εκπαίδευση του εκπαιδευτή** ("**training the trainer**"). Επιπρόσθετα, ενώ η ενασχόληση με την έρευνα για έναν ακαδημαϊκό είναι εύκολα μετρήσιμη και σχετίζεται άμεσα με την επαγγελματική ανέλιξη, η πρόοδός του σε θέματα μάθησης και διδασκαλίας δεν είναι τόσο εύκολα περιγραφόμενη (clearly outlined) στην ανώτατη εκπαίδευση. Κατά συνέπεια, τρόποι που χαρακτηρίζουν ακριβέστερα αυτήν την ακαδημαϊκή παράμετρο είναι σημαντικοί για αναγνώριση αυτού του βασικού στοιχείου του ακαδημαϊκού δασκάλου.

Με αυτά κατά νου η ομάδα εργασίας WG4 του ISEKI_Food 4 σκοπεύει να **χτίσει ένα πλαίσιο που θα προσφέρει μία Ευρωπαϊκή διαπίστευση πάνω στη διδακτική και μαθησιακή ικανότητα στον τομέα των Τροφίμων,** λαμβάνοντας υπ' όψιν τον πολυεθνικό χαρακτήρα του διδακτικού προσωπικού σε όλο το πλάτος των Ευρωπαϊκών Σπουδών πάνω στα Τρόφιμα. Αυτή η διαπίστευση θα ταυτοποιεί μία σειρά από ικανότητες που είναι στοιχειώδους σημασίας για την διδακτική διαδικασία, αναγνωρίζοντας παράλληλα την ανάγκη να υπάρχουν προγράμματα κατασκευασμένα ιδιαίτερα, ώστε να ταιριάζουν με τις εθνικές και τοπικές ιδιοσυγκρασίες του συγκεκριμένου ακαδημαϊκού πεδίου.

Η αρχική δραστηριότητα της ομάδας εργασίας έχει εστιαστεί στην περιοχή της αξιολόγησης διδακτικών και μαθησιακών θεμάτων στον τομέα των Τροφίμων. Για αυτό έχουμε αναπτύξει μία σειρά από έρευνες (surveys) που πραγματεύονται 1)θέματα εκπαίδευσης, 2) έχουν δημιουργηθεί ομάδες εστίασης για να αναλύσουν της ανάγκες των διαφορετικών τύπων ακαδημαϊκού προσωπικού και 3) τέθηκε προς ψηφοφορία μία πρόταση που θα μετρήσει το ενδιαφέρουν του ακαδημαϊκού προσωπικού σε διάφορα θέματα διδασκαλίας και μάθησης στον τομέα των τροφίμων.

"Νέες ικανότητες για μία Ευρωπαϊκή Βιοοικονομία"

από Cristina Silva

Στις 20-21 Νοεμβρίου 2012 η Ευρωπαϊκή Επιτροπή οργάνωσε συνέδριο με θέμα: «Νέες ικανότητες για μία Ευρωπαϊκή Βιοοικονομία» ("New Skills for a European Bioeconomy")

Το πρόγραμμα και όλες οι παρουσιάσεις είναι διαθέσιμα στο :
http://eubioeconomy.teamwork.fr/newskills/programme

Ημερίδα (Workshop) πάνω στην Μετρίαση των επιπτώσεων της Κλιματικής Αλλαγής και σε σχετικές Αειφόρες λύσεις ("Climate Change Mitigation and Sustainable Solutions")

από Cristina Silva

Στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus Mundus, η Cristina Silva προσεκλήθη να παρουσιάσει το project "The ISEKI Mundus Attractiveness Project – Βελτίωση της ποιότητας της Ευρωπαϊκής Ανώτατης Εκπαίδευσης στις Επιστήμες Τροφίμων, ενσωματώνοντας γνώσεις για το περιβάλλον και την ασφάλεια (enhancing the quality of European Higher Education Food studies by integrating safety and environment Knowledge)" στην ημερίδα πάνω στην Μετρίαση των επιπτώσεων της Κλιματικής Αλλαγής και σε σχετικές Αειφόρες λύσεις, Οκτώβριος 3-4, στις Βρυξέλλες.

Το πρόγραμμα και οι παρουσιάσεις είναι διαθέσιμα σε:
http://eacea.ec.europa.eu/erasmus_mundus/clusters/climate_change_sustainable_solutions_en.php

4ο Διεθνές Συνέδριο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και Μεταδιδακτορική Διάλεξη στο Υπουργείο Επιστήμης και Τεχνολογίας Cordoba, Argentina

από Pablo Daniel Ribotta[1] και I. Sam Saguy[2]

Προκλήσεις για μία αειφόρο και ανταγωνιστική παραγωγή τροφίμων ("*Challenges towards a sustainable and competitive food production*") ήταν το θέμα για το 4ο διεθνές συνέδριο της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (CICYTAC 2012) που έλαβε χώρα στην Cordoba, Argentina (Νοέμβριος, 14-16). Η συνάντηση προσέλκυσε περισσότερους από 900 συμμετέχοντες, με 700 παρουσιάσεις και αναρτήσεις, συμπεριλαμβανομένων περισσότερων από 250 από διεθνείς ερευνητές, κυρίως από την Νότιο Αμερική και την Ευρώπη.

Το επιστημονικό πρόγραμμα και το βιβλίο περιλήψεων είναι διαθέσιμα στην ιστοσελίδα http://www.mincytalimentos.cba.gov.ar/.

Μετά το συνέδριο και σαν μέρος του ISEKI_Food 4 and Lifelong Learning activities, δόθηκε διάλεξη με θέμα: Ανοικτή Καινοτομία: Ο Δρόμος για το Μέλλον, Προκλήσεις και Ευκαιρίες("*Open Innovation: The Road to the Future, Challenges & Opportunities*") από τον καθηγητή Saguy για μεταδιδακτορικό πρόγραμμα υπό την αιγίδα του υπουργείου Επιστήμης και Τεχνολογίας, Cordoba.

Πληροφορίες :

[1]*Dr. Pablo Daniel Ribotta, Investigador Independiente – CONICET Professor Adjunct - UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA Director - ISIDSA-UNC and a member of ISEKI family. E-mail: pribotta@agro.unc.edu.ar*

[2]*Sam Saguy, Professor of Food Technology and Innovation, The Hebrew University of Jerusalem, Israel and member of ISEKI_FOOD 4. E-mail: sam.saguy@mail.huji.ac.il*

Το Μέλλον της Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων (FS&T) και της Μηχανικής Τροφίμων (FE) – *"17η Ημερίδα (Workshop) πάνω στις εξελίξεις στην Ιταλική διδακτορική έρευνα(PhD Research) στην Επιστήμη, Τεχνολογία και Βιοτεχνολογία Τροφίμων"* University of Bologna, Cesena, Italy

από I. Sam Saguy[1] και Marco Dalla Rosa[2]

Μελλοντικές κατευθύνσεις για την Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων (FS&T) καθώς και για την Μηχανική Τροφίμων (FE) παρουσιάστηκαν από τον καθ. Saguy σε μία από τις συνεδριάσεις της ολομέλειας, ως μέρος του ISEKI_Food 4 project και της δραστηριότητας για την Διά Βίου Μάθηση (Lifelong Learning activity) της 5ης Ομάδας Εργασίας (WG5), στο πλαίσιο της 17ης ημερίδας (workshop) στις εξελίξεις στην Ιταλική διδακτορική έρευνα (PhD Research) στην Επιστήμη, Τεχνολογία και Βιοτεχνολογία Τροφίμων (19-21 Σεπτεμβρίου 2012) που έλαβε χώρα στο Campus of Food Science, Cesena, Italy.

[1]*Sam Saguy, Professor of Food Technology and Innovation, The Hebrew University of Jerusalem, Israel. E-mail: sam.saguy@mail.huji.ac.il.*
[2]*Marco Dalla Rosa, Professor of Food Technology, Interdepartmental Centre for Agri-Food Industrial Research and President of Food Science and Technology degree courses, Campus of Food Science. Cesena,, Italy. E-mail: marco.dallarosa@unibo.it.*

Το ISEKI_Food network στην επόμενη (4η) Διεθνή Συνδιάσκεψη MoniQA

Στην επόμενη (4η) Διεθνή Συνδιάσκεψη MoniQA με θέμα την "Ασφάλεια των τροφίμων κάτω από την παγκόσμια πίεση σε θέματα κλιματικής αλλαγής, ασφάλειας τροφίμων και οικονομικών κρίσεων **(Food Safety under Global Pressure of Climate Change, Food Security and Economic Crises)" (**http://budapest2013.moniqa.org/), το ISEKI_Food θα οργανώσει μία συνεδρίαση για την εκπαίδευση πάνω στην Ασφάλεια των Τροφίμων με θέμα: **"Food Safety Education and CPD (PHD, consumer, decision makers) - Standards, schemes, offerings"**

Αυτή η συνεδρίαση θα δώσει μία εικόνα για την εκπαίδευση και τις εκπαιδευτικές ανάγκες που υφίστανται, καθώς και για τις επαγγελματικές ικανότητες που απαιτούνται για να αντιμετωπιστούν τα σύγχρονα και μελλοντικά θέματα στο τομέα της Ποιότητας και της Ασφάλειας των Τροφίμων.

Για περαιτέρω πληροφορίες, δείτε: http://budapest2013.moniqa.org/programme

ΝΕΑ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

Συμπόσιο Track_Fast
Ο νέος Επαγγελματίας στον κλάδο Τροφίμων & Ποτών – Βιομηχανική ανάπτυξη εστιάζοντας στους ανθρώπους.
(The new Food and Drink Professional – Industry growth by focusing on people)

track_fast
Europe's Food Science and Technology on a Fast Track

Αγαπητέ συνεργάτη στη βιομηχανία Τροφίμων,

Με χαρά σας προσκαλούμε να παρακολουθήσετε ένα ανοιχτό συμπόσιο, στις 29 Ιανουαρίου 2013, το απόγευμα, όπου θα παρουσιαστούν τα κύρια αποτελέσματα του TRACK_FAST project.

Το TRACK_FAST είναι μία δράση που χρηματοδοτείται από την ΕΕ και ο κύριος σκοπός του είναι η αναγνώριση, ταυτοποίηση (identification) των απαιτήσεων για την εκπαίδευση και την επαγγελματική ανέλιξη των Ευρωπαίων επιστημόνων και τεχνολόγων Τροφίμων του μέλλοντος και η εφαρμογή μίας ευρωπαϊκής στρατηγικής για την ανάδειξη/επιλογή (recruit) της νέας γενιάς ηγετών ανάμεσά τους" (www.trackfast.eu).

Κατά την διάρκεια του συμποσίου θα έχετε την ευκαιρία να συνεισφέρετε σε κείμενο εργασίας με θέμα: *«Ο νέος Επαγγελματίας στον κλάδο Τροφίμων & Ποτών – Βιομηχανική ανάπτυξη εστιάζοντας στους ανθρώπους»,* το οποίο θα διανεμηθεί σε Εθνικά Επαγγελματικά Σωματεία, Βιομηχανικές Ενώσεις και ακαδημαϊκά Ιδρύματα.

Ενωθείτε μαζί μας ώστε να καθορίσουμε το μέλλον των επαγγελματιών Τροφίμων και της βιομηχανίας τους!

Ομάδα TRACK_FAST

29 Ιανουαρίου 2013
NH Hotel du Grand Sablon – Βρυξέλλες

Συντονιστής: Cristina L. M. Silva | Catholic University of Portugal (UCP), Biotechnology College (ESB)
Tel: +351 22 558 00 58 | email: trackfast@porto.ucp.pt | www.trackfast.eu

Training Requirements and Careers for Knowledge-based Food Science and Technology in Europe — TRACK_FAST
(FP7 KBBE 227220). Sep 2009 - Feb 2013.
This project has been funded with support from the European Commission.

Διεθνές Συνέδριο FoodOmics (3η έκδοση)

"Foodomics, η επιστήμη της ανακάλυψης"

Cesena (Italy), Μάιος 22-24, 2013.

Το University of Bologna (Italy) οργανώνει το 3ο διεθνές συνέδριο πάνω στην ωμική θέρμανση των τροφίμων (FoodOmics) στην Cesena. Πληροφορίες για τα δύο προηγούμενα συνέδρια είναι διαθέσιμες στην ιστοσελίδα του Συνεδρίου (www.foodomics.eu).
Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε: www.foodomics.eu

2ο Διεθνές Επαγγελματικό Συνέδριο, Slovenia

Από Tjaša Vidrih, Veronika Abram

- Το 2ο Διεθνές Επαγγελματικό Συνέδριο στις 'Τάσεις και Προκλήσεις στην Τεχνολογία Τροφίμων, στην Διατροφή τη Φιλοξενία και στον Τουρισμό (*"Trends and Challenges in Food Technology, Nutrition, Hospitality and Tourism")* διοργανώθηκε από το Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia, στις 16 και 17 Νοεμβρίου.

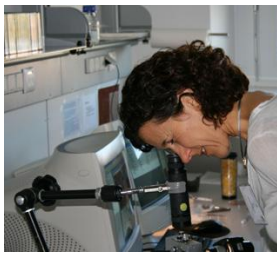
Το επόμενο συνέδριο έχει οριστεί για το 2014. Περαιτέρω πληροφορίες για τα παλαιότερα: http://www.bic-lj.si/vss στην καρτέλα "International conference".

ΝΕΑ ΑΠΟ ΤΟ ISEKI Food Association

Σύντομα

3ο ΣΧΟΛΕΙΟ (SCHOOL) ΝΑΝΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΣΤΗΝ ΑΛΥΣΙΔΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

30-31 May 2013, Skiathos Island, Greece



Με επιστήμες και τεχνολογίες σε επίπεδο νανοκλίμακας, η βιομηχανία των τροφίμων έχει κερδίσει μια νέα σειρά εργαλείων για να βελτιώσει συγκεκριμένες ιδιότητες των τροφίμων και σχετικές διεργασίες, απαραίτητες για την παραγωγή τους. Οι επιστήμονες διερευνούν τις δυνατότητες, για παράδειγμα, να ενισχύσουν τη γεύση και άλλα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων, να εισάγουν αντιβακτηριδιακές νανοδομές στις συσκευασίες των τροφίμων και να ενσωματώσουν και να παραδώσουν θρεπτικά συστατικά σε στοχευμένους ιστούς. Τα νέα εργαλεία παρέχουν επίσης δυνατότητες για καλύτερη παρακολούθηση της ποιότητας και ασφάλειας κατά την παραγωγή, τη μεταφορά, και την αποθήκευση των τροφίμων. Οι εφαρμογές της νανοτεχνολογίας θα καλυτερεύσουν τα τρόφιμά μας με πολλούς τρόπους. Ωστόσο, η ανάπτυξη της νανοτεχνολογίας σε ένα ασφαλές, αποτελεσματικό εργαλείο για χρήση στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων θα απαιτήσει την εξασφάλιση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών.

Οργανωμένο από το ISEKI-Food Association (IFA), αυτό το συνέδριο διάρκειας μιάμισης ημέρας θα πραγματοποιηθεί πριν από το Διεθνές Συνέδριο για τα Τρόφιμα και την Μηχανική Βιοσυστημάτων (FABE 2013), για να διερευνήσει περαιτέρω τη χρήση της νανοτεχνολογίας στα τρόφιμα. Αυτό το συνέδριο είναι οργανωμένο σε

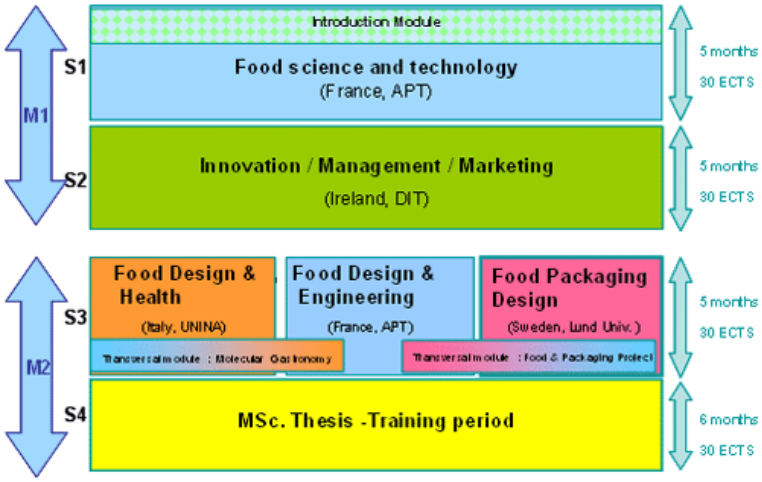
διαλέξεις που περιγράφουν την πιο πρόσφατη έρευνα στον τομέα καθώς και 1,5 μέρα πρακτικής άσκησης στην οποία οι συμμετέχοντες μπορούν να μάθουν κάποιες τεχνικές που εφαρμόζονται για την ανάπτυξη και τον χαρακτηρισμό νανοϋλικών που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα .

Για περισσότερες πληροφορίες για το πρόγραμμα και την εγγραφή επισκεφθείτε
https://www.iseki-food.net/nanoworkshop_skiathos

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Erasmus Mundus, Master FIPDes "Food Innovation and Product Design"www.fipdes.eu

Το μεταπτυχιακό πρόγραμμα FIPDes είναι ένα πραγματικά ολοκληρωμένο διεθνές εκπαιδευτικό πρόγραμμα για τους φοιτητές που επιθυμούν να συμβάλλουν στην ανάπτυξη καινοτόμων, βιώσιμων και υγιεινών προϊόντων διατροφής. Τους δίνει την ευκαιρία να εργαστούν σε συναρπαστικά έργα με διεθνείς βιομηχανικούς και ακαδημαϊκούς εταίρους και να αποκτήσουν τις δεξιότητες, την εμπειρία και τα δίκτυα για να αντιμετωπίσουν τις τεράστιες προκλήσεις στον τομέα της καινοτομίας Τροφίμων μαζί με το σχεδιασμό του προϊόντος και της συσκευασίας. Το Μεταπτυχιακό πρόγραμμα FIPDes έχει προγραμματιστεί σε δύο ακαδημαϊκά έτη. Το πρώτο έτος λαμβάνει χώρα στη Γαλλία και την Ιρλανδία. Το δεύτερο έτος προσφέρει τρεις διαφορετικές ειδικότητες: Σχεδιασμός Τροφίμων και Υγεία (Ιταλία), Σχεδιασμός Τροφίμων και Μηχανική (Γαλλία), Σχεδιασμός Συσκευασίας Τροφίμων (Σουηδία).



Η εγγραφή μπορεί να γίνει μέχρι τις 15 Ιουνίου. Φοιτητές που θέλουν να κάνουν αίτηση για υποτροφία Erasmus Mundus πρέπει να καταθέσουν τις αιτήσεις τους πριν τις 15 Ιανουαρίου.
Το πρόγραμμα συντονίζεται από AgroParisTech (Γαλλία), και υπάρχει συνεργασία με το Dublin Institute of Technology (Ιρλανδία), Lund University (Σουηδία) and Università Federico II di Napoli – UNINA (Ιταλία).
Για περισσότερες πληροφορίες πηγαίνετε στον ιστότοπο: www.fipdes.eu ή επικοινωνήστε μαζί μας στο fipdes@agroparistech.fr

ΝΕΑ ΑΠΟ ΑΛΛΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Το πρόγραμμα FRISBEE

Ο σκοπός του προγράμματος FRISBEE (Καινοτομίες στην Ψύξη Τροφίμων για την Ασφάλεια, το όφελος των καταναλωτών, τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις και τη βελτιστοποίηση της ενέργειας κατά μήκος της ψυκτικής αλυσίδας στην Ευρώπη (Food Refrigeration Innovations for Safety, consumers' Benefit, Environmental impact and Energy optimization along the cold chain in Europe)) (www.frisbee-project.eu) **είναι να παρέχει νέα εργαλε**ία , έννοιες και λύσεις για την βελτίωση των τεχνολογιών ψύξης κατά μήκος της ψυκτικής αλυσίδας στην Ευρώπη. Σε όλα τα στάδια θα ληφθούν υπόψη οι ανάγκες των καταναλωτών και των ευρωπαϊκών επιχειρήσεων. Μεταξύ των εργασιών του προγράμματος είναι η ανάπτυξη καινοτόμων μαθηματικών μοντέλων που θα συνδυάζουν την ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων με την ενέργεια, τις περιβαλλοντολογικές και οικονομικές παραμέτρους για την πρόβλεψη και τον έλεγχο της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων στην ψυκτική αλυσίδα

Για να αποκτήσουμε μια καλύτερη γνώση των αποκλίσεων μεταξύ των πραγματικών δεδομένων και των προδιαγραφών στόχου θα πρέπει να στηθεί μια ηλεκτρονική πλατφόρμα για την δημιουργία μιας ολοκληρωμένης βάσης δεδομένων πάνω στην ψυκτική αλυσίδα .

http://www.frisbee-project.eu/coldchaindb.html

Αν χρειάζεστε περαιτέρω πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο
frisbee@chemeng.ntua.gr,
Ή με τον καθηγητή Πέτρο Ταούκη (taoukis@chemeng.ntua.gr), που είναι υπεύθυνος για τη συλλογή των δεδομένων .

Μπορείτε να βρείτε οδηγίες χρήσης και Videos που παρουσιάζουν τη βάσης δεδομένων ψυχρής αλυσίδας και το λογισμικό πρόβλεψης ψυχρής αλυσίδας στο **http://www.frisbee-project.eu/coldchaindb.html** επιλέγοντας το κουτί **Instructions and Demos**

ή απευθείας στο ***http://frisbee-wp2.chemeng.ntua.gr/coldchaindb/?go=demo***

Events list

NEW! 2013 International Symposium on Agricultural, Forest and Food Engineering (AFFE2013)
Dates: January 16-17, 2013
More information: http://www.icmtma.com/show.asp?id=59
Venue: L'hotel Nina et Convention Centre, Hong Kong, China

NEW! 4th International Course: Advanced Food Analysis
Dates: January 28 - February 1, 2013
More information: http://www.vlaggraduateschool.nl/courses/food-analys.htm
Venue: Conference Centre Hof van Wageningen, Wageningen, Netherlands

3rd Annual European Food Manufacturing and Safety Forum 2013
Dates: February 11-12, 2013
More information: http://foodmanufacturingevent.com/
Venue: Grand Hotel Huis ter Duin, Noordwijk, Netherlands

NEW! Biofach 2011, World Organic Trade Fair
Dates: February 13-16, 2013
More information: www.biofach.de
Venue: NCC Ost, Halle 9, Nuremberg, Germany

NEW! 2nd BIOTECHNOLOGY WORLD CONGRESS
Dates: February 18-21, 2013
More information: http://biotechworldcongress.com/index.php
Venue: Higher Colleges of Technology, Dubai, United Arab Emirates

NEW! IFA Workshop on Risk Communication
Dates: February 26, 2013
More information: https://www.iseki-food.net/WS-Risk-Communication
Venue: Hotel Novotel, Budapest, Hungary

4th MoniQA International Conference
Dates: February 26 – March 1, 2013
More information: https://www.iseki-food.net/node/2864
Venue: Budapest, Hungary

NEW! 11th Annual World Food Technology and Innovation Forum 2013
Dates: March 5-6, 2013
More information:
Venue: The Burlington Hotel, Dublin, Ireland

NEW! Turkish Flour Industrialists' Federation, TFIF 2013 International Congress: Wheat, Flour, Climate Changes and New Trends
Dates: March 7-10, 2013
More information: www.alpreyal.com.tr
Venue: Susesi Hotel, Belek, Turkey

NEW! IBATECH ANKARA 2013. 6th International Trade Fair for Bakery, Patisserie Machinery, Ice Cream, Chocolate and Technologies
Dates: March 14-17, 2013
More information: www.ibatech.com.tr
Venue: Congresium Ankara, Ankara, Turkey

Education Beyond Borders Fair
Dates: March 15-17, 2013
More information: http://www.edu-fair.info/
Venue: National Palace of Culture, Sofia, Bulgaria

NEW! IFE13, The International Food & Drink Event
Dates: March 17-20, 2013
More information: www.ife.co.uk
Venue: ExCel, London, UK

NEW! Food Vision 2013
Dates: March 20-22, 2013
More information: http://www.foodvisionevent.com/?campaignkw=SD1
Venue: Hotel Martinez, Cannes, France

NEW! CareerCon
Dates: March 21-23, 2013
More information: http://www.careercon.eu/newslettr/index.php?go=ViewNewsletter&id=29
Venue: Hotel AC Gran Canaria, Gran Canaria,Spain

NEW! Sao Paulo School of Advanced Sciences on Advances in Molecular Structuring of Food Materials
Dates: April 1-5, 2013
More information: http://www.usp.br/spsas/molecularstructuringfood
Venue: University of Sao Paulo, Sao Paulo, Brazil

2nd IIR International Conference on Sustainability and the Cold Chain
Dates: April 2-4, 2013
More information: http://www.iccc2013.com/
Venue: Union Internationale des Chemins de Fer,Paris, France

NEW! The 10th International CIRCLE Conference
Dates: April 3-6, 2013
More information: http://10thcircleconference.ipvc.pt/
Venue: Castle of Santiago da Barra, Viana do Castelo, Portugal

NEW! 5th International Flour, Semolina, Rice, Corn, Bulghur, Feed Milling Machinery and Pulse, Pasta, Biscuit Technologies Exhibition
Dates: April 4-7, 2013
More information: www.parantezgroup.com
Venue: İstanbul Expo Center, Istanbul, Turkey

NEW! Symposium Biorefinery for Food, Fuel and Materials (BFF2013)
Dates: April 7-10, 2013
More information: www.bff2013.wur.nl/uk/
Venue: Hof van Wageningen, Wageningen, Netherlands

NEW! 5th Training School on Bioencapsulation
Dates: April 9-12, 2013
More information:
http://bioencapsulation.net/2013_Nantes/
Venue: Ecole Nationale Vétérinaire, Nantes, France

NEW! International Conference on Advances in Microbiology Research
Dates: April 19-21, 2013
More information:
http://www.easyeditor.org/icamr/
Venue: Beijing, China

NEW! 9th European Congress of Chemical Engineering & 2nd European Congress of Applied Biotechnology
Dates: April 21-24, 2013
More information:
http://www.ecce2013.eu
Venue: The World Forum Hague, Netherlands

NEW! 2nd International Conference on Food and Environment
Dates: April 22-24, 2013
More information:
http://www.wessex.ac.uk/13-conferences/food-and-environment-2013.html
Venue: Radisson Blu Beke Hotel, Budapest, Hungary

Partec 2013
Dates: April 23-25, 2013
More information:
http://www.partec.info/
Venue: Nürnberg, Germany

NEW! Modern Bakery Moscow 2013. 19th International Trade Fair for Bakery & Confectionery
Dates: April 24-27, 2013
More information:
www.modernbakery-moscow.com
Venue: Expocentre Fairgrounds, Moscow, Russia

NEW! 6th World Congress of Industrial Biotechnology (ibio-2013)
Dates: April 25-27, 2013
More information:
http://www.bitlifesciences.com/ibio2013/
Venue: Nanjing, China

NEW! 117th IAOM, International Association of Operative Millers, Annual Conference & Expo
Dates: April 29-May 03, 2013
More information:
http://www.iaom.info
Venue: Hilton Fallsview Hotel and Niagara Falls Convention Center, Niagara Falls, Canada

NEW! 7th European PhD Workshop on Food Engineering and Technology
Dates: May 7-8, 2013
More information:
www.efce.info/section/food
Venue: Barilla Headquarters, Parma, Italy

Euro Food Chemistry XVII
Dates: May 7-10, 2013
More information:
http://www.arber.com.tr/eurofoodchemxvii.org/
Venue: Istanbul, Turkey

NEW! 4th Food Safety Congress
Dates: May 14-15, 2013
More information:
www.gidaguvenligikongresi.org
Venue: Istanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi, Istanbul, Turkey

NEW! IAFP European Food Safety Symposium
Dates: May 15-17, 2013
More information: http://www.foodprotection.org/europeansymposium/
Venue: Parc Chanot Convention Center, Marseille, France

NEW! International Scientific Conference on Bacteriocins and Antimicrobial Peptides
Dates: May 21-23, 2013
More information: http://www.bacteriocin-conference.net/Conference
Venue: Doubletree Hilton Hotel, Kosice, Slovakia

NEW! FoodOmics 2013
Dates: May 22-24, 2013
More information: www.foodomics.eu
Venue: Piazzale Aldo Moro, 90, Cesena,Italy

International Conference on Food and Biosystems Engineering (FaBE 2013)
Dates: May 30 - June 2, 2013
More information: http://www.fabe.gr/
Venue: Skiathos Island, Greece

NEW! NEEFood-2013
Dates: May 26-29, 2013
More information: http://neefood2013.nuft.in.ua/
Venue: National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

NEW! CEREALS AND EUROPE SPRING MEETING 2013
Dates: May 29-31, 2013
More information: http://cespringmeeting2013.org/
Venue: Aula's Max Weber en Jean Monnet, Leuven, Belgium

NEW! Spring International Conference on Agriculture and Food Engineering (AEE-S)
Dates: May 31 June 2, 2013
More information: http://www.engii.org/scet2013/
Venue: TBA, Wuhan, China

International Commission on Food Mycology
Dates: June -3-6 2013
More information: http://www.foodmycology.org/meetings/index.html
Venue: Kardinal Döpfner Haus,Freising, Germany

NEW! The International Grains Council, IGC 2013 Grains Conference
Dates: June 11, 2013
More information: www.igc.int/en/conference/confhome.aspx
Venue: Queen Elizabeth II Conference Centre, London, UK

3rd International GLUTEN FREE Symposium
Dates: June 12-14, 2013
More information: http://gf2013.icc.or.at/
Venue: Vienna, Austria

NEW! 30. ISTA International Seed Congress
Dates: June 12-18, 2013
More information: http://ista2013antalya.org
Venue: Kervansaray Lara-Convention Center & SPA, Antalya, Turkey

2nd International Society Biotechnology Conference (2nd ISBT 2013)
Dates: July 6-8, 2013
More information: http://www.biotekjournal.ne
Venue: Antwerp, Belgium

NEW! Mycotoxin Summer Academy 2013
Dates: July 8-12, 2013
More information: http://www.ifa-tulln.ac.at/index.php?id=757&L=1
Venue: Boku, Tulln, Austria

NEW! Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting and Food Expo
Dates: July 13-16, 2013
More information: www.ift.org
Venue: MacCormick place south, Chicago, USA

NEW! 127th AOAC Annual Meeting & Exposition
Dates: August 25-28, 2013
More information: www.aoac.org
Venue: Chicago, USA

NEW! ICC Conference 2013
Dates: August 25-28, 2013
More information: www.icc.or.at
Venue: Perth, Australia

NEW! 2013 AACC International Annual Meeting
Dates: September 29 - October 2, 2013
More information: www.aaccnet.org/meetings/default.asp
Venue: Albuquerque, USA

5th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems
Dates: September 30 - October 3, 2013
More information: http://dof2013.org/
Venue: Haifa, Israel

NEW! International Baking Industry Exposition, IBIE 2013
Dates: October 6-9, 2013
More information: www.bakingexpo.org
Venue: Las Vegas Convention Center, Las Vegas, USA

2014

NEW! 118th IAOM, International Association of Operative Millers, Annual Conference & Expo
Dates: May 19-23, 2014
More information: http://www.iaom.info
Venue: Omaha Hilton Hotel and Qwest Center, Omaha, USA

NEW! Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting and Food Expo
Dates: June 21-24, 2014
More information: www.ift.org
Venue: New Orleans, USA

2015

NEW! ICC Jubilee Conference - 60 years of ICC
Dates: January 01, 2015
More information: www.icc.or.at
Venue: Vienna, Austria

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

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

NEW! Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting and Food Expo
Dates: July 11-14, 2015
More information: : www.ift.org
Venue: Chicago, USA

NEW! 100th AACC International Annual Meeting
Dates: October 18-21, 2015
Venue: Minneapolis, USA

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

Editorial board	
Mona Popa	
Helmut Glattes	
Cristina Silva	*Paola Pittia*
Gerhard Schleining	*Lynn McIntyre*
Paulo Sobral	
Designer Popa Vlad Ioan	

Απόδοση στην Ελληνική (Translation in Hellenic):
Θυμιατής Κων/νος (THYMIATIS Constantinos),
Βοϊτσίδης Κωνσταντίνος (VOITSIDIS Constantinos)
Κετιγενίδης Δημοσθένης (KETIGENIDIS Dimosthenis)
Φοιτητές Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.
(Students of the Dept. of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Aristotle University of Thessaloniki)

Επιλογή* και επιμέλεια κειμένων (Text selection and editing):
Χαράλαμπος Ν. Λαζαρίδης, Καθηγητής Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ. (Lazaride@agro.auth.gr)
(*Harris N. Lazarides,* Professor of the Dept. of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Aristotle University of Thessaloniki)

* Η επιλογή των κειμένων έγινε από το Αγγλικό πρωτότυπο: http://www.iseki-food4.eu/sites/iseki-food4.eu/files/file_upload/page/7/IFood4_Newsletter_5_English.pdf

Original Newsletter:
http://www.iseki-food4.eu/sites/iseki-food4.eu/files/file_upload/page/7/IFood4_Newsletter_5_English.pdf

This project has been funded with support of 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.

Think before you print

Lifelong Learning

Please join us in making a difference