



## NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION (IFA)

- IFIFS 2018 - First International Conference on Innovations in Food Ingredients and Food Safety – Un grand succès
- ISEKI-Food Association accueille un nouveau manager de projet & un nouveau Membre Institutionnel Member

## NOUVELLES DES PROJETS

- SMARTCHAIN Project Kick-off Meeting in Stuttgart, Germany
- ASKFood Project Meeting in Milan, Italy
- NextFOOD Project Meetings in Copenhagen (DK), Pollenzo (IT) and Bologna (IT)

## NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

- Post-graduate Master course in FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY FOR HUMAN NUTRITION - MICHELE FERRERO - A.A. 2018/2019

## NOUVELLES DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR IFA

- INOPTEP 2019 - 6th Int. Conference: Sustainable Postharvest and Food Technologies, PTEP 2019 – Processing and Energy in Agriculture, 7-12 Avril 2019, Kladovo, Serbia
- CIBIA 2019 – XII Iberoamerican Congress of Food Engineering – “Challenging Food Engineering as a Driver Towards Food Processing”, 1-4 Juillet 2019, Faro, Portugal

## LISTE DES EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE

ARE YOU FOLLOWING ISEKI-FOOD ON LINKEDIN, FACEBOOK AND TWITTER?



## NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION (IFA)

---

### IFIFS 2018 - First International Conference on Innovations in Food Ingredients and Food Safety – Un grand succès

---

par **Gerhard Schleining**, ISEKI-Food Association



Cette conférence, organisée conjointement par l'**Asian Institute of Technology (AIT)** et la **ISEKI-Food Association (IFA)**, en collaboration avec **SEA-ABT** et des partenaires du Projet **ASIFOOD**, et co-financée par le programme ERASMUS+ de l'Union Européenne, a rassemblé plus de 130 participants incluant Académiques, Scientifiques, Industriels, Décideurs, Donateurs etc. de plus de 15 pays incluant Autriche, Belgique, France, Allemagne, Italie, Thaïlande, Indonésie, Vietnam, Myanmar, Philippines, Cambodge, Népal, Inde, Bangladesh, Sri Lanka, Pakistan.

Nous voudrions remercier sincèrement tous les partenaires, sponsors, speakers, auteurs de posters, personnels et étudiants pour leur support et enthousiasme qui ont contribué à ce grand succès.

Vous pouvez voir des images de cet évènement à:

<https://ififs2018.meetinghand.com/preview/en/960-pictures>

Des versions électroniques du Book of Abstracts et des Proceedings sont disponibles pour un coût de 30 Euros. Pour cela envoyez un email à: [office@iseki-food.net](mailto:office@iseki-food.net)

Nous pensons continuer et voulons organiser une autre édition de la conférence fin 2019 ou début 2020. Restez en contact à <https://ififs2018.meetinghand.com/en/>.

## ISEKI-Food Association accueille un nouveau manager de projet

---

ISEKI-Food Association est heureuse de présenter un nouveau “project manager”:

**KATHERINE FLYNN**

E-mail: [kflynn@iseki-food.net](mailto:kflynn@iseki-food.net)



Dr. Katherine Flynn a un PhD en Biologie de la City University de New York, USA. Elle a fait sa recherche sur les composés actifs endocriniens en alimentation, pour l'Administration US Food & Drug et pour le National Research Council italien.

Elle a 20 ans d'expérience en enseignement comme Professeur Associé aux USA et en Italie. Elle est aussi Secrétaire Scientifique de l'Association Européenne de Food Safety, SAFE consortium et a travaillé avec IFA pour plusieurs projets européens, incluant TrackFast et ISEKI-Food. Elle rejoint IFA comme Project Manager à temps partiel.

## ISEKI-Food Association accueille un nouveau Membre Institutionnel

---

ISEKI-Food Association est heureuse de présenter un nouveau Membre Institutionnel:

**UNIVERSITY OF LINCOLN, UK**



Le National Centre for Food Manufacturing (NCFM) est un campus satellite de l'Université de Lincoln basé à Holbeach, Lincolnshire. Nous dirigeons des études à temps partiel pour des employés de l'industrie alimentaire et “innovation with businesses”.

Le NCFM est destiné à aider les employés de l'industrie alimentaire dans leur carrière. Nous comprenons les demandes d'étude en travaillant dans cette industrie dynamique, évoluant vite, en prenant en compte les engagements familiaux. Les degrés d'entrepreneurship et cours à distance à temps partiel procurent des options d'études flexibles pour ceux travaillant dans des postes de qualité et techniques et en Management.

Le NCFM est aussi engagé pour aider le secteur à innover. Nous travaillons avec les employeurs et partenaires dans ce but, aidés par notre collaboration avec les fournisseurs d'équipements, et nos installations spécialisées, usine alimentaire et “cutting-edge automation”.

## NOUVELLES DES PROJETS

---

### SMARTCHAIN Project Kick-off Meeting in Stuttgart, Germany

---

de *Foteini Chrysanthopoulou*, ISEKI-Food Association



Le **Kick-off meeting** de ce projet de 3 ans, financé par le programme H2020, s'est tenu les 17-18 Octobre 2018 à l' **Université de Hohenheim** à Stuttgart, Allemagne.

43 partenaires de 11 pays européens ont participé, incluant les acteurs clés des chaînes courtes d'approvisionnement alimentaires. **ISEKI-Food Association** était représentée par Gerhard Schleining et Foteini Chrysanthopoulou.

Le Projet **SMARTCHAIN** a pour but de renforcer et accélérer le mouvement vers des chaînes courtes d'approvisionnement alimentaires collaboratives et, par des actions concrètes et des recommandations, introduire de nouveaux business modèles robustes et des solutions pratiques innovantes qui augmentent la compétitivité et la durabilité du système agro-alimentaire européen.

**ISEKI-Food Association**, avec l'**Institute of Physics Belgrade**, **Utrecht University**, **AMPED Concepts B.V.**, le **Netherland's Bakery Centrum**, et **Campden BRI Hungary**, sont responsables du développement d'une **plate-forme d'innovation virtuelle**, ayant pour but de créer et d'installer une Plate-forme d'Acteurs pour faciliter la connaissance, les solutions pratiques innovantes et le transfert de connaissances.

Le site web du Projet sera disponible prochainement et inclura plus d'informations sur les prochaines étapes du Projet.

## ASKFood Project Meeting in Milan, Italy

---

de *Foteini Chrysanthopoulou*, ISEKI-Food Association



Le 2<sup>ème</sup> meeting du Consortium du **Projet ASKFood** était organisé les 15-16 Octobre 2018 par **Cassiopea** et l'**University of Teramo** au Palazzo Isimbardi à Milan, Italie. Les participants ont eu l'opportunité unique de visiter ce bâtiment historique du 16<sup>ème</sup> siècle et d'admirer non seulement son architecture mais aussi ses fresques impressionnantes de peintres italiens renommés.

Le premier jour, les partenaires du projet ont présenté et discuté en détails l'état de leur travail, ainsi que les objectifs ouverts et les prochaines étapes du Projet ASKFood. **ISEKI-Food Association**, chef de l'ASKFood Permanent Alliance, était représentée par Foteini Chrysanthopoulou.

Le deuxième jour, un workshop s'est tenu, "*Innovative teaching methodologies to enhance competences of professionals in the food sector: Academia & Business perspectives*" et les participants ont pu interagir et échanger des idées avec les speakers invités.

Le meeting de 2 jours a été complété avec succès par la nourriture pour envisager des plans prometteurs pour le futur de l'enseignement innovant.

Vous pouvez trouver plus d'info sur le Projet ASKFood à <https://www.askfood.eu/>.

## NextFOOD Project Meetings in Copenhagen (DK), Pollenzo (IT) and Bologna (IT)

de **Katherine Flynn** et **Line Friis Lindner**, ISEKI-Food Association



**ISEKI-Food Association (IFA)** était représentée au meeting de 2 jours NextFOOD WP1 les 10-11 Septembre à Roskilde University à **Copenhague**, DK, par Katherine Flynn. WP1 a pour but l'inventaire des compétences nécessaires pour une transition vers une agriculture, forêt et autres chaînes "bio-value" associées, plus durables. Niels Kristensen de Roskilde, responsable du WP1, a conduit les représentants des 7 participants du WP1 à définir des termes clés, à identifier des groupes de travail et préparer des parcours pour les 3 tâches du WP. Nous avons terminé dans l'attente du workshop WP2 la semaine d'après...

IFA était représentée au meeting de 3 jours NextFOOD WP2 les 17-19 Septembre 2018 à l'Université of Gastronomic Sciences (UniSG) à **Pollenzo**, IT, par Katherine Flynn et Line Lindner. Les représentants des 12 cas NextFOOD se sont réunis pour une attention particulière à l'Action Recherche. Le responsable du WP2, Geir Leiblien de NMBU Norvège, a mené un programme innovant qui demandait une participation attentive de tous les présents– laptops, téléphones furent éteints et mis de côté pendant la durée du meeting!

Au coeur de NextFOOD sont 12 études de cas où apprendre dans les systèmes agro-alimentaires et de forêts peut être examiné dans des conditions réalistes dans le but d'évoluer d'un learning (apprendre) linéaire vers: *learner-centric, participatory, action-based and action-oriented education and learning (centré, participatif, basé sur l'action)*. IFA est un des partenaires de NextFOOD (un projet Horizon2020 prévu pour 2018-2020) et s'occupe de "case 4 - Supply Chain Innovation Competition".



Le workshop Pollenzo a commencé avec des courtes présentations de chacun des cas. Individuellement et en petits groupes, les participants ont commenté ce qu'ils ont aimé et ce qui pose question dans chaque cas. Puis, des petits groupes ont discuté des grandes lignes du protocole de recherche du cas WP2 et chaque groupe a produit un "protocole idéal".

Le jour 2 était dédié aux compétences centrales pour le modèle d'action pour apprendre : Dialogue, Réflexion, Observation, et Pensée Visionnaire. Nous avons pratiqué ces compétences en e.g., observant un tableau de Manet et en écrivant des faits et des perceptions ressentis. Nous avons découvert que chacun ne voit pas les mêmes "faits"! Dans

un exercice de pensée visionnaire, Geir a mené une session de méditation, yeux fermés, dans laquelle chaque personne imaginait les détails quand ils rapportaient le succès de leur cas à la Commission. En petits groupes, nous avons alors préparé une “vision riche” de notre vision d’un cas réussi.

Le jour 3 était centré sur comment les cas peuvent travailler ensemble et avec les autres work packages.

Le cas IFA - Supply Chain Innovation Competition – se déroulera 4 fois pendant le projet de 4 ans, comme une compétition internationale dans laquelle des étudiants identifient, conçoivent, développent et présentent des solutions à des problèmes réels de procédés alimentaires durables. Le sujet de compétition sera décidé à chaque cycle.



Le premier cycle de la compétition IFA sera sur l’aquaculture et aura lieu en coopération avec le partenaire de NextFOOD UNIBO (Alma Mater Studiorum University di **Bologna**, Italy). Le 22 Octobre 2018 au “case planning workshop” à UNIBO, des représentants de l’industrie et des associations d’aquaculture, des membres de la faculté et des étudiants d’aquaculture ont rejoint Geir Lieblein (NMBU), Katherine Flynn et Line Lindner (IFA) pour décider d’un sujet de compétition et pour voir comment intégrer le modèle NextFOOD action-learning dans les activités de compétition pour enseigner et apprendre.

Après ces trois workshops très productifs, l’équipe IFA se prépare au travail de préparation pour la compétition qui sera lancée début Janvier 2019 – restez attentifs sur <https://www.iseki-food.net/>.

## NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

---

### Post-graduate Master course in FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY FOR HUMAN NUTRITION - MICHELE FERRERO - A.A. 2018/2019

---



**31 Octobre à 1 p.m. CET**, est la date limite pour s'inscrire au cours post-graduate Master en FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY FOR HUMAN NUTRITION - MICHELE FERRERO - A.A. 2018/2019, organisé par l'**Université de Turin** en collaboration avec Fondazione Piera, Pietro e Giovanni Ferrero, et **Ferrero Group**.

Ce "second-level postgraduate" degré a pour objectif de fournir aux graduates une formation dans différents secteurs, comme une formation interdisciplinaire en science alimentaire, technologie et nutrition humaine, en leur donnant les compétences nécessaires pour gérer la recherche et développement de nouveaux produits alimentaires, et développer la qualité produit et procédé.

**PROGRAMME:** Principaux thèmes du Master:

- Nutrition et régime
- Fourniture de produits crus animaux et végétaux
- Technologies alimentaires
- Composition chimique et propriétés fonctionnelles des matières premières et aliments

Le but des cours sera l'"INNOVATION", avec un regard particulier sur "Innovation in Food Technology and Human Nutrition".

La langue de travail sera l'**anglais**.

Le cours a une durée totale d'une année académique. Le programme consiste en 60 crédits universitaires de formation (UTC), dont 40 pour les cours, sessions de laboratoire et/ou visites guidées, 18 pour des stages en entreprises en Italie ou ailleurs, et 2 pour le rapport final.

**QUI PEUT PARTICIPER:** Les candidats doivent avoir un degré académique MSc (master- degré 2<sup>nd</sup> cycle, un degré de 5ans, lauréat spécialiste/magistrale). Parler et écrire couramment en anglais est demandé. Un nombre maximum de 12 participants est prévu. Le cours sera ouvert s'il y a au moins 8 participants.



**ADMISSION CANDIDATURE POUR LA SELECTION:** Les candidatures doivent être présentées pas plus tard que 1 p.m. CET le mercredi 31 Octobre 2018 (voir website pour instructions). Les Candidats éligibles pour l'admission au Master seront évalués en fonction de leurs résultats académiques et un examen. Pour l'admission au Master, les candidats doivent obtenir un score minimum de 80/100. L'examen d'entrée débutera le lundi 12 Novembre, 2018.

**PERIODE & ADRESSE:** Les cours auront lieu à Grugliasco à l'école de Agricultural and Veterinary Sciences (SAMEV) de l'Université de Turin (Grugliasco campus), Largo Paolo Braccini, 2 (ex Via Leonardo da Vinci, 44) – 10095 Grugliasco (TO) - [www.samev.unito.it](http://www.samev.unito.it).

Période de cours: de Novembre 2018 à Mars 2019

Période de stage: de Avril à Juin 2019

**BOURSE & AWARDS:** Les frais de scolarité sont de € 5,000. Des bourses sont offertes à tous les candidats admis pour couvrir les frais de scolarité. Pour plus d'info et pour candidater, SVP consulter [www.masterferrero.unito.it](http://www.masterferrero.unito.it), ou e-mail: [info.masterferrero@unito.it](mailto:info.masterferrero@unito.it)

## NOUVELLES DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR IFA

---

### INOPTEP 2019 - 6<sup>th</sup> Int. Conference: Sustainable Postharvest and Food Technologies, PTEP 2019 – Processing and Energy in Agriculture, 7-12 April 2019, Kladovo, Serbia

---

de *Mirko Babic, IFA-National Representative Serbia*



Cette Conférence est co-organisée et supportée par **ISEKI-Food Association**.

**Les Thèmes de la Conférence** sont:

- Avances dans les technologies post-récoltes de produits agricoles
- Efficacité énergétique et sources d'énergie renouvelable en agriculture et technologies alimentaires
- Avances en technologies de procédés de semence
- Technologies durables pour alimentation humaine et animale (économie, qualité, énergie, aspects sociaux, production intégrale et organique...)
- Aspects techniques et technologiques de sécurité alimentaire (food & feed)
- Avances en technologies alimentaires et aspects qualité des chaînes alimentaires (food and feed)
- Propriétés physiques des biomatériaux et aliments
- Education pour technologies post-récoltes et alimentaires
- Tendances de développement en agriculture
- Gestion et contrôle de procédé
- Chauffage et air conditionné

**Soumission des Abstracts** (en ligne) : jusqu'au 10 Janvier 2019

**Les Textes complets des papiers** seront publiés dans le Journal national Officiel sur Processing and Energy in Agriculture, après review. La date limite pour les manuscrits est le 20 Février 2019 (pour publication avant la conférence).

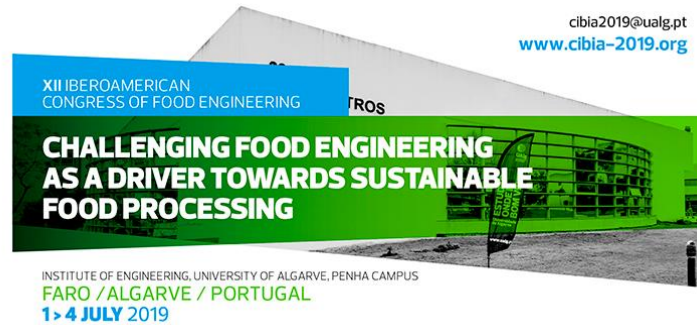
Les langues de la conférence sont l'anglais et le serbe

Plus de détails sur la conférence à :

<https://www.iseki-food.net/event/6277>

## CIBIA 2019 – XII Iberoamerican Congress of Food Engineering – “Challenging Food Engineering as a Driver Towards Food Processing”, 1-4 July 2019, Faro, Portugal

de *Margarida Vieira*, University of Algarve, IFA-National Representative of Portugal



Cette conférence est soutenue par **ISEKI-Food Association**.

Les 1-4 Juillet 2019, la **XII<sup>ème</sup> édition de CIBIA, Iberoamerican Congress of Food Engineering** se tiendra pour la première fois au **Portugal**, avec pour thème “**Challenging Food Engineering as a Driver Towards Sustainable Food Processing**”. (Génie de Procédés performant comme Guide de Procédés Alimentaires Durables)

L’institution hôte est l’**Instituto Superior de Engenharia** de l’**Université d’Algarve**, située dans la ville de **Faro**, dans la région d’**Algarve**, au sud-ouest de l’Europe.

L’appel à abstracts sera ouvert le **1 Novembre 2018**.

Environ 400 participants sont attendus pour écouter les présentations données par les experts les plus connus du domaine de Food Engineering du monde Ibero-Américain. Les meilleurs travaux seront publiés dans une édition spéciale d’un journal scientifique reconnu et il y aura un concours pour les meilleurs posters !

Faro et l’Algarve vous attendent pour partager “l’âme méditerranéenne” avec un “Parfum d’Algarve”.

Les thèmes de la conférence sont :

- Procédé d’emballage pour une chaîne alimentaire durable
- Technologies de procédés alimentaires
- Industrie 4.0 appliqué à l’aliment
- Engineering de la digestion de l’aliment
- Technologies durables alternatives des procédés alimentaires
- Interface procédé alimentaire et sécurité de l’aliment
- Innovation durable en conception de produit alimentaire

Pour info détaillée sur la conférence et dates limites importantes, SVP voir le site de la conférence à [www.cibia-2019.org](http://www.cibia-2019.org).

## LISTE DES EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE

---

### Novembre 2018

**05-08 Novembre 2018**

**ICC International Conference: GRAINS FOR WELLBEING**

Plus d'info : <http://www.grainsforwellbeing.org/en/>

The Howard Civil Service International House, Taipei, Chine

**06-08 Novembre 2018**

**32nd EFFoST International Conference**

Plus d'info : <http://www.fffostconference.com/>

Nantes, France

**07-09 Novembre 2018**

**Hands-on Training on Baking Technology**

Plus d'info : <https://www.iseki-food.net/event/baking2018>

Vienna, Autriche

**08-09 Novembre 2018**

**2<sup>nd</sup> Food Factor Conference**

Plus d'info : <http://foodfactor.org/>

Palacio de Congresos y Exposiciones Costa del Sol-Torremolinos, Calle México 3,  
Torremolinos, Espagne

**12-13 Novembre 2018**

**GENP 2018 III Edition "Green Extraction of Natural Products"**

Plus d'info : <https://genp2018.wordpress.com/>

University Aldo Moro, Bari, Italie

**21-22 Novembre 2018**

**EHEDG World Congress on Hygienic Engineering & Design**

Plus d'info : <http://www.ehedg-congress.org/home/>

ExCeL Exhibition Centre, London, Royaume Uni

### Janvier 2019

**28-30 Janvier 2019**

**8th Interdisciplinarity Conference C2i2019**

Plus d'info : <https://c2i-2019.sciencesconf.org/>

ENSAM Bordeaux Talence, Bordeaux, France

## Mars 2019

**NOUVEAU ! 11-13 Mars 2019**

**EEM 2019 - 6th Int. Congress on Engineering and Environment and Material in Food Processing**

Plus d'info : <https://eem.tfzv.ues.rs.ba/>  
Jahorina, Bosnia and Herzegovina

**24-28 Mars 2019**

**1st GHI World Congress on Food Safety and Security**

Plus d'info : <https://gheworldcongress.org/>  
Holiday Inn Leiden, Leiden, Hollande

## Avril 2019

**02-04 Avril 2019**

**6th International Conference on Food Digestion**

Plus d'info : <http://www.infogestgranada2019.com/>  
Granada Conference Center, Granada, Espagne

**NOUVEAU ! 07-12 Avril 2019**

**INOPTEP & PTEP 2019**

Plus d'info : <http://www.ptep.org.rs/Sajt%20engleski/aktuelnostien.html>  
Hotel Djerdap, Kladovo, Serbie

## Mai 2019

**30 Mai - 02 Juin 2019**

**FABE2019 INTERNATIONAL CONFERENCE**

Plus d'info : <https://fabe.gr/en/>  
Hotel CHC Athina Palace Resort & Spa, Heraklion, Crete Island, Grèce

## Juillet 2019

**NOUVEAU ! 01-04 Juillet 2019**

**XIIth Edition of CIBIA: "Challenging Food Engineering as a Driver Towards Sustainable Food Processing"**

Plus d'info : <http://www.cibia-2019.org/>  
University of Algarve, Faro, Portugal

**NOUVEAU ! 07-10 Juillet 2019**

**8th International Symposium on "Delivery of Functionality in Complex Food Systems"**

Plus d'info : <https://www.dof2019.org/>  
Sheraton Porto Hotel Conference Centre, Porto, Portugal

## Septembre 2019

**NOUVEAU ! 03-06 Septembre 2019**

**3 rd World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields**

Plus d'info : <https://wc2019.electroporation.net/>

Centre de Congrès Pierre Baudis, Toulouse, France

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](mailto:office@iseki-food.net)

<https://www.iseki-food.net/>

registered under Austrian law ZVR: 541528038

---

### EDITORIAL BOARD

Paola Pittia

Anita Habershuber

Foteini Chrysanthopoulou

Gerhard Schleining

Katherine Flynn, Cristina L. M. Silva, Paulo Sobral



Please join us in making a difference

Think before you print