ISEKI Food Association

Décembre 2013, Issue 9

newsletter

ISEKI Food 4

Nouvelles des projets ISEKI_Food
Page 3

Nouvelles des partenaires ISEKI_Food 4
Page 8

Nouvelles d'autres projets
Page 9

ISEKI-Food Association
Page 15

Formation
Page 18

A propos des partenaires ISEKI_Food 4
Page 20

Evènements à venir
Page 22

Savez-vous que vous pouvez suivre maintenant ISEKI_Food sur Facebook, Twitter et Linkedin?!!

EDITORIAL

de Paola Pittia (Coordinnatrice du projet ISEKI_Food 4)

Nous sommes à la fin de l'année 2013, et je pense que chacun de nous fait ce qu'on appelle "un bilan", en pensant aux bons et (heureusement peu nombreux) mauvais moments qui ont marqué le coeur et la vie de façon indélébile.

Je voudrais juste partager avec vous et me rappeler le bon temps passé avec ma famille (malheureusement peu nombreuse) et les "aventures" plus difficiles avec mes collègues de la nouvelle Faculté de Bioscience et plus généralement de l'Université de Teramo, recherchant solutions et outils pour les questions importantes que nos universités ont eu à résoudre dans les derniers mois, pas toujours faciles à trouver. Je suis très heureuse de partager ma vie de travail de tous les jours avec quelques uns d'entre eux et fière de les avoir dans ma vie.

Mais, enfin et surtout je garderai dans mon coeur tout le temps passé et dédié au réseau ISEKI_Food et pour les activités du projet ISEKI_Food 4, comme une partie de ma vie de chaque jour. Je suis très heureuse que cette année notre réseau puisse s'élargir avec de nouveaux partenaires associés et de nouveaux amis qui veulent partager notre philosophie et contribution à l'enseignement en Food Science and Technology et toutes les futures générations de scientifiques et professionnels de l'alimentaire. Dans ce cas aussi je voudrais remercier de nombreux collègues et amis du réseau ISEKI_Food de partout dans le monde (une liste trop longue…) pour avoir facilité mon travail de coordinateur du projet. Dans le même temps, nous apprenons beaucoup sur nos compétences de « travail en équipe »…. Mais nous pouvons les améliorer !

Parfois les bonnes nouvelles équilibrent les "moins" bonnes et je voudrais dédier cet éditorial à notre partenaire, amie et collègue, Louise Fielding, de l'Université de Cardiff, qui est décédée il y a quelques jours. Elle était très intéressée par notre réseau et engagée dans les activités du projet même si elle ne pouvait pas participer à nos réunions.

Aussi, pour terminer… je vous souhaite une excellente année 2014, pleine de santé, joie et paix, espérant que la vie vous permettra de réaliser vos rêves. De mon côté j'espère vraiment que 2014 sera une année positive et réussie en attendant de nouveaux projets et de nouvelles perspectives pour collaborer avec tout le réseau ISEKI_Food, au-delà du projet ISEKI_Food 4.

J'espère pour voir tous à Athènes en Mai 2014!

NOUVELLES DES PROJETS ISEKI_FOOD

Bonne pratique parmi les partenaires du projet ISEKI_Food 4 pour l'échange d'enseignants

par Kirsi Jouppila

L'enseignante d'université *Kirsi Jouppila* a visité Dunarea de Jos Université de Galati, Roumanie (3.-11.10.2013). La visite incluait la participation au 6ème Symposium International EuroAliment et un échange d'enseignant Erasmus. L'hôte de cette visite était le Professeur Associé *Gabriela Iordachescu*.

Les cours donnés par Kirsi Jouppila concernaient la chimie physique et technologie alimentaire incluant l'activité de l'eau, la sorption d'eau, l'état physique des matériaux alimentaires amorphes, les modifications se produisant dans les matériaux amorphes et la stabilité des aliments en relation avec l'état physique. Il y avait environ 10 étudiants participant à ces cours et selon les étudiants, ils ont trouvé que les sujets étaient intéressants et importants pour eux et les exemples donnés par l'enseignant leur ont permis de mieux comprendre les points théoriques. La visite comportait aussi des discussions avec le vice-recteur *Anca Nicolau*, le vice-dean *Daniela Borda* et d'autres enseignants et chercheurs à l'Université Dunarea de Jos de Galati et la visite des halles pilotes et plusieurs laboratoires. Il y eut aussi la possibilité de visiter la raffinerie d'huile comestible Prutul arrangée par Senior Lecturer *Octavian Barna*. En plus, de nombreuses autres activités étaient organisées en dehors des heures de travail, par exemple, des tours de Galati et des environs, l'opéra et les dîners. La visite en Roumanie était très réussie et professionnellement utile et elle constitue une base solide pour une future coopération en enseignement et recherche.

NOUVEAU ! PhD in FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Newsletter

Nous sommes heureux d'annoncer la publication de la 2ème Newsletter **PhD in FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY,** éditée au sein du projet ISEKI_Food 4 en collaboration avec l'Association ISEKI-Food. Si vous êtes intéressé, SVP contacter soit prof. Paola Pittia (ppittia@unite.it) ou le secrétariat du projet (iseki4.secretariat@unite.it).

PhD IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Newsletter

ISSUE 2 DECEMBER 2013

News from the IFOOD4
- Internationalization of PhD studies

PhD training
- A PhD personal experiences
- Where and what: information about PhD sudies
- Doctoral Training School and Scientific Workshop (10th anniversary)

International Events

ISEKI_Food Event

Blackboard

Welcome to the 2nd edition of the ISEKI Food_4 project PhD Newsletter!
In this issue, we dedicate part of the content to practical information for PhD students interested in internet resources that can facilitate their activities. However, we also would like to draw special attention to the ISEKI Food_4 event taking place next year in Athens (21-23 May 2014): The 3rd ISEKI_Food Conference *Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community*.

This year's conference will be focused on *Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy*. The idea behind this subtitle was to link the ISEKI-Food approach (education/training, research and industry interaction) with the main drivers of the next EU research programs. Excellence in Food Science and Technology cannot be achieved without modern education and training of scientists and food professionals and a continuous industry interaction with education and research to provide the needs in terms of knowledge and skills.

The past two ISEKI conferences were quite successful with good attendance by participants from all over the world who appreciated the philosophy of the ISEKI-Food network, the projects and the approach of the conference. We hope that this time you will also appreciate it!
Moreover, this year **the conference will be complemented by two events specifically dedicated to PhD programs and students**. Two workshops entitled *"State of Research in Europe in the field of Food Science and Technology"* and *"Industry meets Academia and PhD programs"* will be held on May 21 as pre-conference events. At these events, there will be presentations of PhD research activities complemented by presentations given by scientist and industry representatives. This is a good opportunity for PhD students to present their projects and their research results, and to interact with scientists and teachers in an international framework.
All of you, and especially PhD students, are invited, to submit your abstract as well as to disseminate information about this conference to your institution/company colleagues, and your friends.
We look forward to seeing all of you in Athens.

Paola Pittia and *Victoria Ferragut*

Vous pouvez l'obtenir à https://www.iseki-food.net/ifa_news

NOUVEAU ! Date limite pour les Abstracts repoussée au 8 janvier 2014.

Le thème **"Food Science and Technology Excellence for a sustainable Bioeconomy"**

Les principaux sujets sont :

- Re-penser l'enseignement : améliorer les compétences en Food Science & Technology pour une Bioéconomie 2020
- Connaissance et Innovation en recherche vers une perspective de bioéconomie
- Industrie alimentaire pour une alimentation durable de la planète

Pré-conférence workshops

- "Etat de la recherche en Europe dans le domaine de Food Science and Technology"
- "L'industrie et les programmes universitaires et doctoraux

Ces workshops incluront à côté des conférences principales, les présentations (oral et poster) des étudiants en thèse. La soumission des abstracts est ouverte sur le site de la conférence.

Orateurs invités (liste provisoire)

Prof. Petros Taoukis, National Technical University of Athens (Greece)
Prof. Dietrich Knorr, Technical University of Berlin (Germany)
Prof. R. Paul Singh, University of California (United States)
Dr Jesus Maria Frias Celayeta, Dublin Institute of Technology (Ireland)

Récompenses Posters

Plusieurs récompenses pour des posters présentés à la Conférence et aux workshops seront attribuées à de jeunes chercheurs, enseignants, thésards et post-doc, pour avoir contribué positivement au progrès et à la qualité de la recherche, et au développement de nouveaux concepts et techniques, dans l'objectif d'améliorer le secteur alimentaire (éducation, recherche, industrie).

Sponsor ELSEVIER : 3 prix de poster de 500 EUR
Sponsor PURATOS : 1 prix de poster de 500 EUR
Sponsor VIORYL : 1 prix de poster de 500 EUR

NOUVEAU ! Les présentations orale et par poster acceptées seront considérées pour publication dans deux éditions spéciales des Journaux Internationaux

- Journal of Food Engineering (Elsevier)
- International Journal of Food Studies (Journal Officiel de l'Association ISEKI-Food, www.iseki-food-ejournal.com,)

Les manuscrits soumis subiront le procédé de lecture spécifique à chaque journal.

La conférence est soutenue par IUFOST, EFFoST, GHI, ICC, ICA, MoniQA.
SVP soumettez vos abstracts en ligne d'ici le 8 Janvier 2014 :
http://www.isekiconferences.com/athens2014/abstract/submission

Ne manquez pas cette opportunité de participer et contribuer aux activités scientifiques et de réseau offertes par cette conférence internationale ou devenez un sponsor de cet évènement scientifique, de nombreuses offres attractives sont proposées.

Pour plus d'information, SVP visiter : http://www.isekiconferences.com/athens2014

Nous espérons vous voir en Grèce en mai 2014 !
Le Comité d'Organisation
Paola Pittia, Vasso Oreopoulou, Rui Costa (chairs Executive committee, ISEKI_Food 4 Project)
Cristina L.M. Silva, Gerhard Schleining (conference organisers, ISEKI Food Association)
Raffaela Falconi, Anita Habershuber (Conférence Secretariat)

Kick-off meeting of the FP7 trafoon Project (11/2013 - 10/2016)

par Gerhard Schleining (BOKU, Austria)

Le projet avait son meeting de démarrage les 26-27 nov. 2013 à Stuttgart Hohenheim. IFA coordonne le WP1 et est responsable principalement de développer et maintenir une boutique d'information en ligne multilingue, aussi après le projet.

TRAFOON (**Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation;** www.trafoon.eu) est un réseau de 30 institutions de recherche, agences de transfert de technologie et associations de PME d'Autriche, Belgique, République Tchèque, France, Allemagne, Grande Bretagne, Irlande, Italie, Hollande, Pologne, Serbie, Slovénie, Espagne et Suisse. Il couvre la chaîne de 4 groupes de produits alimentaires traditionnels basés sur le poisson, les graines, les légumes et champignons, et les fruits.

Il concerne la conservation, protection, innovation et le développement des aliments traditionnels en Europe et a pour but de soutenir les producteurs de ces produits, de taille petite et moyenne. Les producteurs à petite échelle ont aujourd'hui à relever les défis de rencontrer de nombreuses régulations européennes et d'acquérir une nouvelle connaissance sur des solutions technologiques améliorées relatives à leurs produits tout en préservant la tradition et l'authenticité de leurs produits. TRAFOON fournira aussi la connaissance et des suggestions concrètes pour améliorer l'aspect commerce et marketing de ces produits traditionnels pour rendre les producteurs plus compétitifs et les garder sur le marché. Les besoins de ces PME traditionnelles seront détectés et collectés par des associations spécifiques de branches respectives. Les solutions technologiques, légales ou relatives au business pour ces sujets seront transférés dans des workshops de formation où des médiateurs spécialement entraînés seront utilisés pour communiquer leurs solutions dans la langue des pays respectifs.

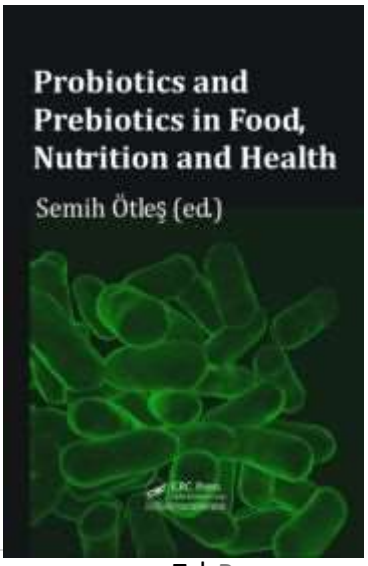
Une boutique d'information en ligne multilingue comportant ces solutions et innovations sera créée avec accès au public et pour atteindre les PME qui ne pourraient pas participer à un de nos workshops. En addition, cette boutique d'information est une archive vivante et sera fondamentale pour la durabilité de TRAFOON après sa fin officielle.

TRAFOON peut offrir des services orientés, basés sur des besoins pour renforcer la capacité innovante des PME, comme la formation sur les droits de propriété intellectuelle, les lois alimentaires européennes, l'usage de labels, la gestion de qualité, le marketing, les stratégies de développement de produit et les protocoles de production, et sécurité et performance environnementale. Le projet a pour objectif de stimuler l'entreprenariat parmi les chercheurs de l'alimentaire, l'utilisation commerciale des résultats de R&D, ainsi que les réseaux d'entrepreneurs.

Le projet aura un impact positif sur la communication entre les PME et les institutions de recherche, la satisfaction des consommateurs due à la fourniture améliorée d'aliments traditionnels, et l'entreprenariat et la compétitivité des PME en aliments traditionnels. Une Recherche Stratégique et un Agenda Innovation (SRIA) pour les aliments traditionnels seront créés et communiqués aux décideurs politiques. Un réseau de transfert de connaissance européen sera établi avec comme but les secteurs alimentaires mentionnés, liant les chercheurs, médiateurs, associations de PME et les PME individuelles.

NOUVELLES DES PARTENAIRES ISEKI_FOOD 4

Nouveau livre publié par Semih Otles



Un nouveau livre dans le domaine de Science Alimentaire a été développé par un partenaire du réseau **ISEKI_Food 4**, notre collègue Semih Otles de l'Université EGE, Turquie.

Probiotics and Prebiotics in Food, Nutrition and Health

Publié : 25 Novembre 2013 par CRC Press , 512 Pages et 22 Illustrations, Editeur : Semih Otles
http://www.crcpress.com/product/isbn/9781466586239
En présentant le travail d'experts internationaux qui discutent tous les aspects des probiotiques et prébiotiques, ce volume reprend les

explications scientifiques et la recherche actuelles menées dans ce domaine. Le livre examine les sources et la production des probiotiques et prébiotiques. Il explore leur utilisation dans les désordres gastrointestinaux, les infections, la prévention de cancer, les allergies, l'asthme, et autres désordres. Il discute aussi l'utilisation de ces suppléments dans la nutrition des enfants, vieillards et animaux, et décrit les aspects régulations et sécurité.

International Conference on Science and Technique Based on Applied and Fundamental Research (ICoSTAF) 2014

25 Avril 2014, Szeged, Hungary

***

Appel pour abstracts et inscription

Chers collègues,

Le Comité d'Organisation a le plaisir de vous inviter à la prochaine conférence Internationale sur Science and Technique based on Applied and Fundamental Research **ICoSTAF2014** organisée par la Faculté de Engineering et le Comité Régional de l'Académie des Sciences hongroise. La conférence aura lieu dans le Bâtiment A de la Faculté de Engineering, Mars tér 7, Szeged. Les présentations orale et poster sont bienvenues. La langue officielle est l'anglais.

Pour plus d'information, SVP visiter le site www.mk.u-szeged.hu
e-mail : icostaf@mk.u-szeged.hu

NOUVELLES D'AUTRES PROJETS

IUFoST-Led Initiative Harnesses the Power of Education to Ensure Global Food Safety

The International Union of Food Science and Technology (IUFoST) dirige l'initiative Global Food Safety Curricula Initiative (GFSCI), un projet ambitieux pour maîtriser le pouvoir de l'éducation pour assurer une sécurité alimentaire globale, une priorité de santé publique essentielle pour la protection de la santé et le développement économique. L'approche multidisciplinaire de IUFoST apporte des experts de nombreux domaines de partout dans le monde pour développer un curriculum commun pour des programmes d'enseignement en sécurité alimentaire globale.

Supporté par le Global Food Safety Partnership (GFSP), aidé par la World Bank, et dirigé par IUFoST, le process GFSCI est déjà en marche. Des scientifiques, l'industrie et les experts du gouvernement collaborent avec des partenaires académiques pour vérifier les compétences de base nécessaires au niveau undergraduate pour déterminer ce qui constitue un standard international pour un curriculum en sécurité alimentaire de base. Le GFSCI aboutira à

l'installation d'un programme de reconnaissance des programmes existants qui répondent à ce standard et à identifier des manques restants dans les programmes de sécurité alimentaire.

Le développement du curriculum de base sera complété par les résultats de deux études conçues pour valoriser le statut des programmes de sécurité alimentaire de par le monde. La première a déjà été lancée et génère des réponses d'institutions d'enseignement post-secondaires. Toutes les institutions avec des programmes en food science and technology sont invitées à aller à foodsafety.iufost.org pour découvrir l'étude.

Une deuxième étude sera distribuée en 2014 pour générer une information détaillée sur les programmes en sécurité alimentaire. Des études concernant l'industrie et le gouvernement vont aussi être développées. Une fois installée la GFSCI représentera une future force de travail dans le gouvernement, l'industrie et l'académie avec les compétences nécessaires pour traiter les aspects de sécurité alimentaire, résultant dans la fourniture d'alimentation plus sure, économique et efficacement distribuée de par le monde. Plus d'information sur GFSCI peut être trouvée à foodsafety.iufost.org ou par email globalfoodsafety@iufost.org.

The International Union of Food Science and Technology (IUFoST) est une organisation scientifique représentant plus de 300,000 scientifiques et technologistes de l'alimentaire de plus de 75 pays. It is a voluntary, non-profit association of national food science organisations linking the world's food scientists and technologists. IUFoST is a full scientific member of ICSU (International Council for Science) and it represents food science and technology to international organizations such as WHO, FAO, UNDP and others.

IUFoST organises world food congresses, among many other activities, to stimulate the ongoing exchange of knowledge and to develop strategies in those scientific disciplines and technologies relating to the expansion, improvement, distribution and conservation of the world's food supply.

IUFoST Contact: General Secretariat, IUFoST, 112 Bronte Road, Oakville, Ontario, Canada, L6L 3C1.
Telephone: + 1 905 815 1926, Fax: + 1 905 815 1574, e-mail: secretariat@iufost.org, www.iufost.org

GREEN FOODS project

Co-funded by the Intelligent Energy Europe Programme of the European Union

Ce projet (www.green-foods.eu) a l'objectif de mener l'industrie européenne alimentaire et des boissons vers une efficacité énergétique élevée et des émissions de carbone fossile réduites afin d'assurer et renforcer la compétitivité de par le monde, améliorer la sécurité de fourniture d'énergie et garantir une production durable en Europe. Le concept GREENFOODS guidera l'utilisateur pour identifier des solutions faites sur mesure pour la "production verte" pour les PME dans les différents sous-secteurs de l'industrie alimentaire et des boissons en combinant expertise technologique avec connaissance de l'efficacité énergétique et des ressources renouvelables. Cela résultera en stratégies claires pour l'optimisation de procédé de PME et la fourniture d'énergie, en se dirigeant vers une production sans émission de carbone fossile. De plus le module de formation GREENFOODS, intégré comme un module de formation spécifique au secteur dans les formations existantes de gestion de l'énergie comme Manageur d'Energie européen, comme aussi un cours indépendant, sera établi. Des schémas de financement spéciaux seront développés pour faciliter l'installation de potentiels d'énergie identifiés dans les PME en comparant et analysant les systèmes de financement existants.

En appliquant l'approche GREENFOODS, 200 audits énergétiques seront réalisés incluant 20 audits détaillés et 5 PME seront sélectionnées pour l'implémentation des concepts. "Des centres de

compétence en énergie virtuels" (VECC)" seront installés dans les pays participants et fonctionneront comme des centres de service « one-stop shop ».

Bénéfices directs pour les compagnies participantes

Audits et Implémentation

Dans le projet, des compagnies auront des offres d'audits énergétiques, de basiques à en profondeur. Des Compagnies intéressées par l'implémentation directe des mesures d'efficacité énergétique et des sources d'énergie renouvelable seront supportées à la fois pour l'implémentation comme pour des opportunités de financement pour les investissements nécessaires.

Audits basiques d'énergie (200 compagnies)

- Audits d'énergie en profondeur (20 compagnies)
- Implémentation de changements suggérés (5 compagnies)

Des résultats additionnels intéressants seront délivrés aux compagnies participantes.
GREENFOODS s'adresse principalement aux sous-secteurs suivants : produits laitiers ; industrie de la viande ; boissons (bières et jus de fruits) ; boulangeries ; aliments pour bébés ; produits céréaliers ; alimentation animale ; industrie de la pêche.

Les pays impliqués sont : Autriche, France, Allemagne, Pologne, Espagne, UK

Pour plus d'info, SVP contacter : AEE – Institute for Sustainable Technologies l Feldgasse 19, A-8200 Gleisdorf, AT l Email: c.brunner@aee.at; Barbara Sturm: barbara.sturm@newcastle.ac.uk

Setting up the innovation support mechanisms and increasing awareness on the potential of Food Innovation and RTD in the South-East Europe area (Inno-Food SEE, SEE/B/0028/1.3/X).

par Denisa Duta, National Institute of Research & Development for Food Bioresources (IBA), Roumanie.

Le projet Inno-Food SEE est financé par le Programme de Coopération Transnational Europe du Sud Est, avec l'axe prioritaire : Faciliter l'innovation et l'entreprenariat, domaine d'intervention : améliorer les conditions cadre et préparer le terrain pour l'innovation.

Le projet est coordonné par le Centre de Recherche et Technologie HELLAS Institut de Agrobiotechnologie (EKETA-INA) de Grèce et comprend 13 autres partenaires de l'Europe du Sud-Est (IBA étant l'un d'eux).

Les objectifs du projet sont :

a) De mettre en place les mécanismes appropriés qui faciliteront l'échange et la coordination des approches et politiques de recherche, technologie et innovation pour le secteur de l'Alimentation ;

b) D'augmenter l'information du public sur l'importance du progrès technologique et de l'innovation, principalement ceux en relation avec les technologies appelées "omiques", dans le secteur alimentaire dans la grande région du sud-Est européen.

Inno-Food SEE atteindra ces deux objectifs en : développant des Plans Opérationnels pour RTD et innovation alimentaires, et préparer pour des investissements spécifiques. Le projet donne une place significative à la dissémination et l'exploitation des résultats du projet pour assurer que les résultats du projet bénéficient à autant de PME en alimentaire, organisations RTD, autorités régional et locale, que possible à un niveau national et européen. Il vise aussi le public, le consommateur d'aliments, ainsi que les jeunes étudiants et chercheurs.

Plus de détails seront bientôt disponibles sur le site (www.innofoodsee.eu) !

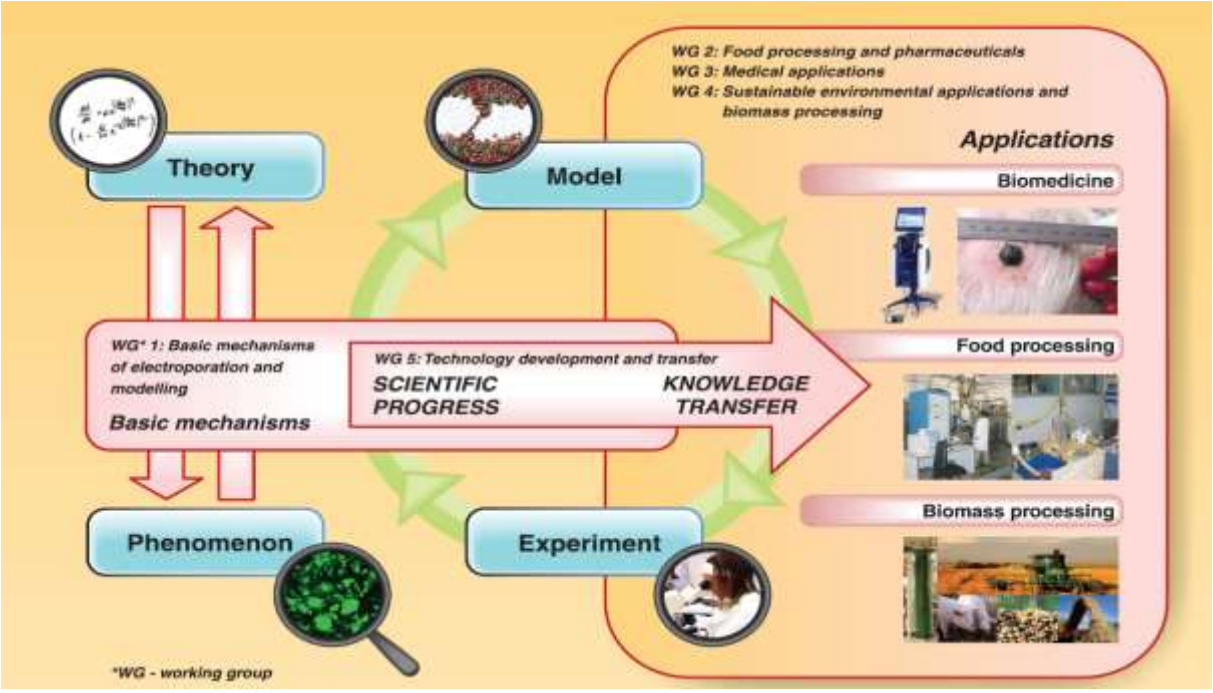
European Network for Development of Electroporation-Based Technologies and Treatments (http://www.electroporation.net)

par Tina Stepišnik et Damijan Miklavčič, Université de Ljubljana.

Un projet dans le cadre de la Coopération européenne en Science et Technologie —COST Action TD1104— a été lancé en 2012, dans le but d'optimiser les technologies et les traitements basés sur l'électroporation et d'explorer de nouvelles applications en biologie, médecine, pharmacie, industrie alimentaire et science de l'environnement.

Prof. Dr. Damijan Miklavčič, chair of the COST Action TD1104

Actuellement, le consortium COST Action TD1104 concerne 510 chercheurs de 156 institutions dans 35 pays, rassemblant des experts de classe internationale en électroporation, actifs en recherche et développant des applications d'électroporation à travers le domaine scientifique et industriel (e.g. ablation de tumeur, procédé alimentaire, cryoconservation, production vinicole...).

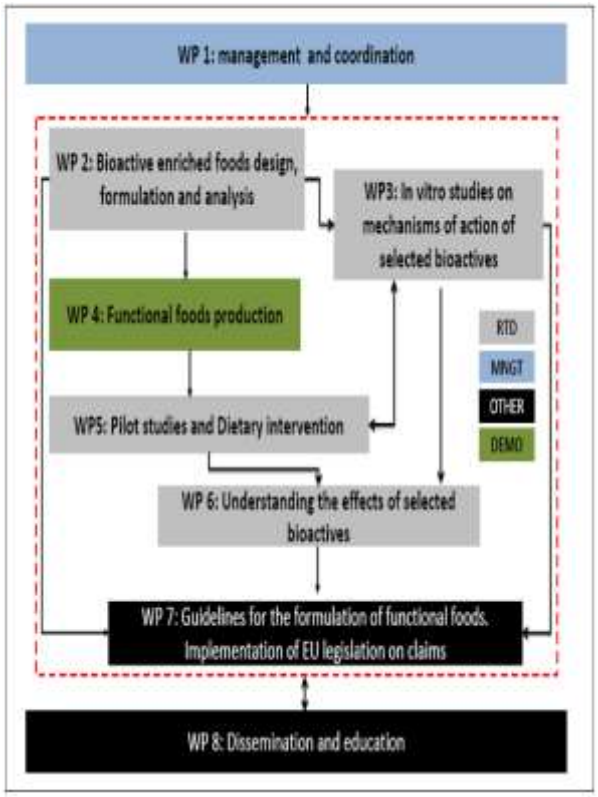


Ce réseau pour le développement de technologies et traitements basés sur l'électroporation est organisé en cinq groupes de travail, coopérant entre eux afin d'améliorer et développer de nouvelles thérapies basées sur l'électroporation en médecine, et de nouvelles technologies basées sur l'électroporation en ingénièrie biotechnologique et environnementale.

COST Action TD1104 est un cadre idéal permettant l'échange de connaissance entre chercheurs dans le domaine de l'électroporation et une collaboration plus étroite entre des groupes de recherche travaillant dans le domaine. Visiter www.electroporation.net pour plus d'information et nous rejoindre.

PATHWAY 27 – Pivotal Assesment of the effects of bioactives on health and wellbeing. Du génome humain à l'industrie alimentaire

La compréhension scientifique du rôle et des mécanismes des bioactifs est fragmentée. La recherche concerne souvent la possibilité théorique des effets d'amélioration de la santé plutôt que leur utilisation réelle, pratique pour la nourriture quotidienne. Les bioactifs ne peuvent pas être considérés comme de vrais composés chimiques et la recherche doit concerner les aliments riches en bioactifs (BEF), si les demandes des consommateurs pour des aliments apportant des bénéfices santé et bien-être doivent être satisfaites.



PATHWAY, une équipe interdisciplinaire pan-Européenne de 16 scientifiques vie/social et 10 PME haute technologie/procédé alimentaire, s'intéresse au rôle et aux mécanismes d'action de 3 bioactifs (docosahexaenoic acid, β-glucan and anthocyanines, choisis pour leur efficacité connue/reconnue pour réduire quelques facteurs de risque du Syndrome Métabolique (MS), en enrichissant 3 support alimentaires différents largement consommés (Produits laitiers, de boulangerie et œufs). Une évaluation critique des interactions bioactifs-matrice alimentaire et la détermination de l'étendue des synergies entre les 3 bioactifs sont des éléments clés de PATHWAY.

PATHWAY déterminera l'impact de BEF sur « physiologically-relevant MS endpoints » (un facteur de risque pour de nombreuses maladies) et fournira une meilleure compréhension du rôle et des mécanismes d'action des 3 bioactifs et BEF.

Des études en parallèle in vitro/in vivo permettront la sélection de biomarqueurs robustes par des techniques omiques avancées. Les résultats incluront des protocoles BEF et génériques, les meilleures pratiques et règles pour prévoir des interventions diététiques, et des conseils aux PME pour produire des BEF apportant la santé et pour soumettre des dossiers d'allégation santé convaincants à EFSA ; ces derniers seront grandement facilités par un partenaire PME qui a soumis 3 dossiers avec succès. Les directives PATHWAY seront génériques et s'appliqueront à un large domaine de bioactifs et BEF.

L'impact sera optimisé à travers l'Europe par une dissémination ciblée vers l'industrie (spécialement PME), le consommateur et les intéressés S&T. De jeunes personnes seront formées dans un environnement stimulant, interdisciplinaire et trans-sectoriel.

La recherche conduisant aux résultats du projet a reçu un financement du 7ème Programme Cadre des Communautés européennes (FP7/2007-2013) avec l'accord de financement no. 311876.

Let´s crowfund the 2014 IAAS World Congress!

Ecrit par Genna Tesdall, Becca Clay, et Nathan Sage
Photo Andrew Rizer

Le groupe Iowa State University (ISU) de l'Association Internationale des Etudiants en Agriculture et Sciences relatives (IAAS) est excité d'annoncer que IAAS-ISU accueillera le congrès mondial IAAS (WOCO) en Juillet 2014 et nous avons besoin de votre aide. IAAS-ISU va utiliser le site internet crowdfunding Indiegogo pour lever des fonds et notre page projet de l'évènement sera ouverte pour des dons dans la catégorie "contrôlé sans profit » en février 2014.

C'est un projet historique de recherche de fonds pour IAAS et notre université parce que c'est notre premier projet crowdfunding. Nous espèrons que tout ISEKI deviendra notre foule virtuelle et nous supportera. Aider notre projet est aussi simple que de nous joindre sur Facebook (IAAS WOCO 2014) et Twitter (@IAAS2014WOCO), en envoyant "likes" et "tweeting" à propos du projet, en partageant la page du projet Indiegogo (en Février 2014) avec votre réseau social, vlogging/blogging, en visitant souvent notre nouveau site Internet (iaasisu.com) et en donnant en Février 2014.

Donner est rapide, facile, sécurisé, et fait en ligne avec PayPal ; chacun peut donner et nous acceptons tout montant. SVP aidez à faire que notre forum ouvert international sur la production alimentaire durable soit une réalité - envoyez nous une poignée de dollars et nous vous montrerons notre gratitude en vous envoyant des prix IAAS uniques et exclusifs.

NOUVELLES DE IFA (ISEKI-FOOD ASSOCIATION)

IFA Workshop on FOOD DEFENSE

par Gerhard Schleining (BOKU, Austria)

IFA a organisé ce workshop d'une journée le 23 octobre 2013 avec BOKU-University of Natural Resources and Life Sciences et la compagnie INFRAPROTECT GmbH à Vienne, Autriche.

Mag. Alexander Pschikal (Austrian Federal Chancellery) a présenté les activités du gouvernement en Autriche pour protéger une infrastructure critique.

Dr. Andreas Natterer (Schönherr Rechtsanwälte GmbH), un expert en législation alimentaire, a expliqué qu'il n'y a pas de fond explicite légal, mais quelques exigences pour plusieurs standards volontaires de qualité et sécurité alimentaire.

DI Wolfgang Czerni et **Mischa Zöberer (INFRAPROTECT GmbH)**, qui sont consultants sur le sujet dans des entreprises alimentaires, ont parlé sur l'implémentation pratique selon les standards alimentaires IFS et BRC et sur le Business Continuity Management.

DI Stephan Savic (AGRANA AG) a donné une vue très complète sur leurs expériences pendant l'implémentation selon FSSC 22000.

Pour voir le programme SVP visiter https://www.iseki-food.net/ifa_event/food-defense.

Si vous êtes intéressé, IFA et INFRAPROTECT GmbH peuvent aussi organiser ce workshop en anglais dans votre institution.

European Skills/Competences, Qualifications and Occupations

par Rui Costa (ESAC, Portugal)

Une classification multilingue des compétences, qualifications et occupations (ESCO), qui organise des concepts du marché du travail européen et le secteur enseignement/formation a été préparée pour toutes les activités. C'est une initiative de la DG Emploi, Social Affairs and Inclusion et DG Education et Culture de l'Union européenne qui ont conjointement coordonné le développement de ESCO.

Les premiers résultats ont été publiés en octobre dernier pour les secteurs suivants :

Agriculture, forêt, pêche et vétérinaire ;
Business, Administration et régulations ;
Engineering, production et construction;
Technologies de l'Information et Communication ; et Services.

Le travail du secteur de Production d'aliments, boissons et tabac commencé en avril cette année, ne sera pas communiqué avant 2015. Le groupe de travail, actuellement composé de 12 membres, est dirigé par Rui Costa, le représentant de l'Association ISEKI-Food.

La base de données ESCO peut être interrogée par occupation, skills/compétences et qualifications et elle est prévue comme la base de données la plus complète du monde pour les occupations et comme support d'autres initiatives de la Commission Européenne comme EURES (the European Job Mobility Portal), Erasmus+, the European Qualifications Framework et le Europass-CV.

Voir plus à http://ec.europa.eu/social/main.jsp?catId=1042&langId=en

IFA Webinars (https://www.iseki-food.net/webinars)

par Gerhard Schleining (BOKU, Austria)

Les webinars IFA deviennent de plus en plus attractifs. Afin de continuer à les offrir gratuitement dans le futur, nous recherchons des sponsors pour supporter notre activité car l'organisation nécessite du travail de préparation. Les invitations sont envoyées à environ **9000 inscrits**. Donc pour 100€ vous pouvez atteindre un large public avec **votre logo** et un lien vers votre site web.

IFA offre les options de sponsor suivantes :

- Les Sponsors peuvent mettre leur logo comme sponsor, € par webinar : .....100 €
- Les Sponsors peuvent proposer un webinar sur les développements de leurs nouveaux produits, etc.....500€
- IFA peut organiser une formation (via web et/ou sur site) pour le personnel sur un sujet d'intérêt : webtraining.....1.000€

FORMATIONS

Labo d'été International (ISL, International Summer lab) 2014

Chaque Juillet le ISL est offert via une coopération de Osnabrück University of Applied Sciences et le DIL German Institute of Food Technologies. En 2014 il y aura la 4ème version du ISL (4 – 25 Juillet).

Dans le ISL il y a deux cours offerts : "Special Food Technologies" pour des étudiants advanced Bachelor, et "Food Process Design" pour des étudiants Master et PhD. Les deux cours contiennent des leçons, des séminaires, du travail de laboratoire, des visites d'entreprises et aussi un programme culturel.

Le cours "Special Food Technologies" inclut des essais pilote sur différents produits alimentaires et matières premières (e.g. lait, viande ou céréale) dans des laboratoires orientés sur des technologies spéciales alimentaires et procédés, suivis par des analyses chimiques, physiques et sensorielles.

Le cours "Food Process Design" fournit un regard sur le développement de produit innovant avec les dernières technologies émergentes (e.g. procédé non thermique ou champs électriques pulsés) en considérant la qualité alimentaire, les propriétés des aliments et les perspectives de marché. Les étudiants travaillent sur la conception d'usine et de procédé comme sur la modélisation FEM.

Les participants travaillent en équipes mixtes internationales. En 2013 il y avait 53 participants de 12 nationalités. Les participants venaient du Danemark, Turquie, USA, Corée du Sud, UAE et Oman, par exemple. La langue de cours est l'anglais.

Plus d'information et les formulaires de candidature sont sur le site www.hs-osnabrueck.de/summer-lab.html. Le coordinateur du module ISL est Prof Dr. Stefan Töpfl ; le Directeur académique du ISL est Prof Dr. Ludger Figura.

Contact :

Jessica Wiertz

Food Production Engineering and Business

Study Programme Coordinator for International Activities

Email : j.wiertz@hs-osnabrueck.de

Electroporation-based Technologies and Treatments

Ecole de Formation Doctorale et Workshop Scientifique
10ème anniversaire

Electroporation-based Technologies and Treatments (www.ebtt.org) est un cours de l'école doctorale de l'Université de Ljubljana. C'est aussi un évènement d'une semaine qui est organisé chaque Novembre depuis 2003. Le cours est accrédité et les doctorants après un examen réussi obtiennent des crédits en accord avec le système de crédits ECTS. Ce cours et le workshop sont aussi accrédités par la Chambre Médicale slovène et les docteurs médicaux reçoivent 20 points CME pour leur participation.

En dix ans, nous avons atteint un équilibre parfait entre cours et travail de laboratoire. Fournissant la connaissance de base sur l'électroporation, l'état de l'art sous forme de cours, des présentations de recherche par des étudiants-participants sous forme de courtes présentations et des expériences de laboratoire, d'exercices dans des laboratoires d'informatique. Il faut souligner que pas seulement les étudiants apprennent- les enseignants apprennent aussi. Le progrès dans le domaine de l'électroporation est rapide et de nouvelles applications d'électroporation en médecine, biologie et biotechnologie se développent. C'est aussi pour cette raison que notre école est appelée Postgraduate School and Scientific Workshop.

Des participants viennent chaque année de partout dans le monde. Cependant le nombre de places est limité par les capacités des salles de classe et des laboratoires. Nous acceptons 28 étudiants. En addition, nous avons des cours permanents et chaque année quatre speakers de renommée internationale qui ont dans l'année précédente fait progressé significativement le domaine de l'électroporation ou des applications et des thérapies basées sur l'électroporation - un total de 14 speakers. L'après-midi, les étudiants occupent les laboratoires sous la supervision des chercheurs principalement du Laboratoire de Biocybernetique, Faculty of Electrical Engineering. Le rapport enseignant/étudiant atteint donc presque 1:1, ce qui assure une haute qualité à l'école.

Dans les 10 dernières années un total de 378 participants de 27 pays sont venus à Ljubljana. Basée sur cette expérience extraordinaire, une école semblable a commencé aux USA, appelée *Bioelectrics Workshop - Fundamental & Applied Bioelectrics* à Old Dominion University à Norfolk, VA, USA (http://www.bioelectricsworkshop.com/). L'école a ouvert ses portes à l'été 2012, et ouvrira à nouveau en 2014. Aussi basée sur notre expérience, la première école sur l'utilisation de l'électroporation en technologies alimentaires *School on Application of PEF for Food Processing* http://pefschool.unizar.es/ sera organisée en Janvier 2014, à l'Université de Zaragoza, Espagne.

Professor dr. Damijan Miklavcic
Chair of the Department for Biomedical Engineering
Head of the Laboratory of Biocybernetics
Director of the EBTT
Chair of the COST TD1104 Action
www.electroporation.net

A PROPOS DES PARTENAIRES DE ISEKI_FOOD 4

Biotechnology Faculty - University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Bucharest, Romania

par Mona Elena Popa

Pendant ses 150 années d'existence l'Université de Agricultural Science and Veterinary Medicine (USAMV) Bucharest s'est distinguée comme la représentante la plus prestigieuse parmi les institutions d'enseignement supérieur dans le domaine de médicine agronomique et vétérinaire en Roumanie. Maintenant USAMVB a sept facultés : Agronomie, Horticulture, Elevage Animal, Médecine vétérinaire, Mise en valeur des terres et Ingénièrie environnementale, Biotechnologie, Management, Ingénièrie économique en Agriculture et Développement rural. Chacune de ces facultés a des cours pour undergraduate, postgraduate et Ph.D. USAMVB joue un rôle de leader dans l'enseignement supérieur agricole et vétérinaire .

Elle a toujours été et continue à être impliquée dans des programmes et procédés variés d'importance nationale, ayant pour but d'améliorer l'enseignement, la recherche et la gestion en agriculture et médecine vétérinaire roumaines, ainsi que les relations avec les partenaires internationaux.

La Faculté de Biotechnologie est une faculté relativement récente de l'USAMV Bucharest, puisqu'elle a commencé son activité en 1994-1995. Elle représente la seule faculté dans le domaine en Roumanie.

Le département de Biotechnologie alimentaire industrielle a été impliqué dans plusieurs projets de recherche nationaux et internationaux comme : Leonardo da Vinci, Socrates, World Bank, Projet de dissémination Flair Flow, ISEKI (Integrating Safety and Environmental Knowledge into Food Studies), RoDI (Romanian Innovation Days in Biotechnology), FP7 Track Fast et FP7 Forbioplast.

Les laboratoires de ce département sont bien équipés pour des projets de recherche moderne exigeant des analyses microbiologiques, des déterminations physico-chimiques pour vérifier qualité alimentaire, biologie moléculaire et biochimie. En plus de l'équipement habituel de laboratoire nous avons l'équipement pour réaliser des expériences demandant des mesures analytiques comme HPLC, spectrophotomètre VIS, spectrophotomètre IR, évaporateur rotatif, équipement micro-onde, thermobalance, et ultracentrifuge avec thermostat, gel electrophorèse, TPLC et autres outils pour contrôler la qualité de l'alimentation humaine et animale.

Notre groupe de recherche a mené des projets de recherche sur les thèmes suivants : contrôle de la pollution de l'eau, transformation minimale des fruits et légumes, antimicrobes naturels pour la conservation alimentaire, préparation microbienne d'enzyme, LAB cultures et bactériocines pour la conservation de l'alimentation humaine et animale, biotechnologies pharmaceutiques, emballage alimentaire, matériaux biodégradables en emballage alimentaire, comportement du consommateur, nouvelles techniques de production comme ohmiques, PEF et plasma froid.

Pour plus d' information SVP visiter :
http://www.usamv.ro/ and
http://www.biotehnologii.usamv.ro/

DISPARITION

En mémoire de Professeur Louise Fielding

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris que notre collègue et amie Professeur Louise Fielding s'est éteinte en paix à l'hôpital le 10 Décembre. Représentante de l'université Cardiff Metropolitan dans le projet ISEKI_Food 4, Louise était une supporter passionnée de la mission d'ISEKI.

Elle a rejoint l'Université comme assistante en 1993 après un PhD à l'université de Reading, recherchant les effets de l'irradiation des électrons sur la survie des bactéries. Ses intérêts en recherche concernaient l'irradiation en microbiologie alimentaire et gestion de la sécurité alimentaire. Depuis elle a contribué grandement en recherche, enseignement et transfert de connaissance dans le domaine de food science and technology. Elle a reçu le titre de University of Wales Reader and Principal Lecturer en Juillet 2005, nommée Chef du Département de Science de la vie appliquée (Applied Life Sciences) en 2006, Directeur d'Entreprise en 2008 et Directeur de recherche en 2009.

Louise était une collègue et amie très aimée et respectée qui jouait un rôle de pivot en sécurité alimentaire à l'Université Cardiff Metropolitan comme enseignante, chercheur et gestionnaire senior, travaillant avec l'industrie en échange de connaissance, conseillant le gouvernement Ecossais et contribuant au travail des organismes nationaux et internationaux. Son travail était reconnu par l'Université avec la récompense d'une chaire personnelle en Sécurité Alimentaire en Aout 2013.

Elle va manquer à ses collègues pour son enthousiasme contagieux, sa passion, et sa compréhension profonde de la sécurité alimentaire, et ses collègues sont profondément attristés par la perte d'une jeune amie proche.

La Famille ISEKI_Food

EVENEMENTS A VENIR

Janvier 2014

13-16 Janvier 2014
CIBIA 9
Plus d'information : http://www.cibia9.org/
Valencia, Spain

24-26 Janvier 2014
1st International Conference on Food Properties (ICFP2014)
Plus d'information : http://www.ieomrs.com/icfp/cfp.html
Kuala Lumpur, Malaysia

NOUVEAU ! 31 Janvier 2014
PHD opportunities at Durham University
Plus d'information : www.dur.ac.uk/soft.matter/cdt/
Durham University, Durham, UK

Février 2014

NOUVEAU ! 4-6 Février 2014
Oilseed Congress Europe/MENA 2014
Plus d'information : www.cvent.com, www.soyatech.com
Hotel Arts Barcelona, Barcelona, Spain

5-7 Février 2014
ITEC – International Teacher Education Conference
Plus d'information : http://www.ite-c.net/
Dubai, United Arab Emitates

NOUVEAU ! 11-14 Février 2014
Food Law Winter school
Plus d'information : https://www.iseki-food.net/ifa_event/4146
University of Wageningen, Wageningen, Netherlands

NOUVEAU ! 12-15 Février 2014
Biofach 2014, World Organic Trade Fair
Plus d'information : www.biofach.de
Nurnberg Messe, Nurnberg, Germany

Mars 2014

NOUVEAU ! **12-13 Mars 2014**
11th Annual Controlled Release Conference
Plus d'information : http://www.smi-online.co.uk/pharmaceuticals/uk/conference/
Holiday Inn Regents Park, London, UK

NOUVEAU ! **13-16 Mars 2014**
Turkish Flour Industrialists' Federation, Celebration of 10th Foundation Anniversary and International Congress and Exhibition
Plus d'information : http://www.tusaf.org/EN/ana-sayfa/2-0/20131119.html
Titanic Deluxe Belek, Antalya, Turkey

NOUVEAU ! **27-30 Mars 2014**
EDT-Foodservice Suppliers Expo
Plus d'information : http://www.cnredtexpo.com/anasayfa.aspx
CNR EXPO, Istanbul, Turkey

30 Mars-2 Avril 2014
The Food Structure and Functionality Forum (FSFF)
Plus d'information : http://www.foodstructuresymposium.com/index.html
Grand Krasnapolsky, Amsterdam, Netherlands

NOUVEAU ! **31 Mars-2 Avril 2014**
RME 2014
Plus d'information : http://www.bastiaanse-communication.com/rme2014/
NH Conference Centre Leeuwenhorst, Noordwijkerhout, Netherlands

NOUVEAU ! **31 Mars-2 Avril 2014**
XVIII Seminario Latinoamericano y V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Plus d'information : conferencias.ucr.ac.cr/index.php/cita/2013
Centro de convenciones del Hotel Wyndham Herradura, Costa Rica

Avril 2014

NOUVEAU ! **13-17 Avril 2014**
11th Trends in Brewing
Plus d'information : http://www.trendsinbrewing.org/
Technology Campus KAHO Sint-Lieven, Ghent, Belgium

NOUVEAU ! **25 Avril 2014**
International Conference on Science and Technique based on Applied and Fundamental Research (ICoSTAF) 2014
Faculty of Engineering, Szeged, Hungary

Mai 2014

NOUVEAU ! 1-2 Mai 2014
International Conference on New Trends in Transport Phenomena
Plus d'information : http://nttpconference.com/
University of Ottawa, Canada

NOUVEAU ! 5-7 Mai 2014
AOAC Symposium on Chemical & Microbiological Challenges in Food Safety
Plus d'information : http://www.aoaceurope-istanbul2014.org/
Harbiye Askeri Museum, Istanbul, Turkey

19-23 Mai 2014
118th IAOM, International Association of Operative Millers, Annual Conference & Expo
Plus d'information : http://www.iaom.info
Omaha Hilton Hotel and Qwest Center, Omaha, USA

NOUVEAU ! 20-23 Mai 2014
Food MR2014: XII International Conference on the Applications of Magnetic Resonance in Food Science: Defining Food by Magnetic Resonance
Plus d'information : http://www.foodmr.org/
University of Bologna, Cesena, Italy

21-23 Mai 2014
3rd ISEKI_Food Conference: " Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy"
Plus d'information : http://www.isekiconferences.com/athens2014/
Hotel President, Athens, Greece

25-27 Mai 2014
8th International Conference on Water in Food
Plus d'information : http://www.eurofoodwater.eu/efw2014/
Politechnica University of Timisoara, Romania

NOUVEAU ! 26-29 Mai 2014
Novel Approaches in Food Industry
Plus d'information : http://www.nafi2014.com/
Pine Bay Holiday Resort-Kuşadası, Turkey

Juin 2014

NOUVEAU ! 5-7 Juin 2014
Agriculture for Life, Life for Agriculture
Plus d'information : https://www.iseki-food.net/ifa_event/4125
University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest

21-24 Juin 2014
Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo
Plus d'information : www.ift.org
New Orleans, USA

NOUVEAU ! 24-26 Juin 2014
International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics
Plus d'information : http://www.probiotic-conference.net/
Budapest, Hungary

NOUVEAU ! 25-27 Juin 2014
INTE 2014 Conference
Plus d'information : http://www.int-e.net/index.php?id=home
Hotel Novotel Paris Bercy, Paris, France

29 Juin – 2 Juillet 2014
3rd International Conference on Food Oral Processing:
Physics, Physiology and Psychology of Eating
Plus d'information : http://www.vlaggraduateschool.nl/fop2014/
Hof van Wageningen, Wageningen, Netherlands

Juillet 2014

NOUVEAU ! 04-25 Juillet 2014
INTE 2014 Conference
Plus d'information : http://www.hs-osnabrueck.de/summer-lab.html
Hochschule Osnabrueck, Osnabrueck, Germany

NOUVEAU ! **14-16 Juillet 2014**
AMORPH 2014 -- The Felix Franks Symposium - A Celebration
Plus d'information : https://www.iseki-food.net/ifa_event/4109
Girton College, Cambridge, UK

Aout 2014

NOUVEAU ! **11-12 Aout 2014**
International Conference on Heat Transfer and Fluid Flow
Plus d'information : http://htffconference.com/
Prague, Czech Republic

17-21 Aout 2014
IUFOST-17th World Congress of Food Science & Technology
Plus d'information : http://iufost2014.org/
Palais des congrès de Montréal, Canada

Septembre 2014

NOUVEAU ! **02-05 Septembre 2014**
Amiga: 1st Summer School on Environmental Risk AssesPMEnt (ERA) of GM crops
Plus d'information : http://www.amigaproject.eu/
Teagasc Crops Research, Oak Park, Ireland

NOUVEAU ! **07-09 Septembre 2014**
7th International Whey Conference 2014
Plus d'information : http://www.iwc2014.com/
Beurs-World Trade Center, Rotterdam, Netherlands

7-10 Septembre 2014
EuroSense2014: 6th European Conference on Sensory and Consumer Research
Plus d'information : http://www.eurosense.elsevier.com/
Bella Center, Copenhagen, Denmark

NOUVEAU ! **14-17 Septembre 2014**
12th Euro Fed Lipid Congress "Oils, Fats and Lipids: From Lipidomics to Industrial Innovation"
Plus d'information : http://www.eurofedlipid.org/meetings/montpellier2014/index.php
Le Corum Conference Center, Montpellier, France

Octobre 2014

NOUVEAU ! **15-17 Octobre 2014**
1st congress on food structure design
Plus d'information : http://www.skyros-congressos.pt/foodstructure/
Porto, Portugal

NOUVEAU ! 21-25 Octobre 2014
8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists
Plus d'information : http://conference2014.pbn.hr/
Feliksa Peršića 5, Opatija,Croatia

19-22 Octobre 2014
XX Brazilian Congress on Chemical Engineering (COBEQ)
Plus d'information : http://www.cobeq2014.com.br/
Convention Center, Florianopolis (SC) Brazil

NOUVEAU ! 28-31 Octobre 2014
Cibus TEC
Plus d'information : http://www.cibustec.it/en/home/
Parma Exhibition Center,Parma, Italy

Novembre 2014

5-7 Novembre 2014
The 2nd International Congress on Food Technology
Plus d'information : http://www.intfoodtechno2014.org/
Kuşadası, Turkey

Février 2015

22-25 Février 2015
3rd ICC Latin American Cereal and Grain Conference and ICC Jubilee Conference - 60 Years of ICC"
Plus d'information : www.icc.or.at
Florianopolis, Brazil

Mars 2015

24-27 Mars 2015
Anuga FoodTec
Plus d'information : http://www.anugafoodtec.com/en/aft/home/index.php
Koelnmesse, Cologne, Germany

Juin 2015

1-3 Juin 2015
6th International Dietary Fibre Conference 2015, DF 2015
Plus d'information : www.icc.or.at
Paris, France

14-18 Juin 2015
ICEF12
Plus d'information : http://www.icef12.com/
Quebec, Canada

Juillet 2015

11-14 Juillet 2015
Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo
Plus d'information : www.ift.org
Chicago, USA

Septembre 2015

26 Septembre -1 Octobre 2015
EPIC 5
Plus d'information : http://www.ecce2015.eu/
France

Octobre 2015

18-21 Octobre 2015
100th AACC International Annual Meeting
Plus d'information :
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	Anita Habershuber
Designer Popa Vlad Ioan	

The ISEKI-Food4 project has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which Mai be made of the information contained therein.