ISEKI Food Association

Июнь, 2015, Выпуск 15

Информационное письмо

Новости от ISEKI-FoodAssociation (IFA)

Новости от национальных представителей IFA

Новости о проектах

Новости образования

О мероприятиях при поддержке IFA

События

Подпишись на ISEKI-Food в Facebook и Twitter?

СЛОВО ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА

Паола Питтия (Президент ISEKI-FoodAssociation)

…перед тем, как уйти в отпуск!

Dear readers,

И снова представляем вам информационное письмо ISEKI-Food в надежде, что вас заинтересует информация о текущих событиях, проектах и возможностях обучения.

Это ”летний” выпуск информационного письма, тот самый, который проводит всех нас, или хотя бы наших европейских читателей, на заслуженные каникулы после долгого учебного года. Кроме того, это еще и время подводить итоги и строить планы на будущий год.

Как преподаватель, я получила много пищи для размышлений на конференции по технологии продуктов питания (ICEF 12) в Канаде, где я встретила несколько друзей по ISEKI-Food со всего мира. На нескольких секциях рассматривались вопросы, связанные с образованием по направлению технологии продуктов питания. Выступления ученых и представителей производства привлекли внимание к необходимости перемен, инноваций, модернизации учебных программ, методов преподавания, умений и навыков, которыми должен владеть технолог.

Необходимость во взаимодействии всех заинтересованных участников обсуждалась в свете концепций открытых инноваций и трансфера технологий. Давайте тоже подумаем и поговорим об этом!

А сейчас я приглашаю вас ознакомиться с нашим инормационном письмом и желаю вам приятного отдыха в отпуске.

До скорой встречи с друзьями и подписчикам ISEKI-Food на 4-ой **Международной Конференции ISEKI_Food Conference** в Вене, Австрия (http://www.isekiconferences.com/), 6 - 8 июля 2016 г.!

С наилучшими пожеланиями,

Паола

НОВОСТИ ОТ IFA

ПОЗНАКОМЬСЯ С СЕМЬЕЙ АССОЦИАЦИИ ISEKI-FOOD

Ассоциация ISEKI-Food проводит IV Международную конференцию **ISEKI_Food Conference** в Вене (Австрия) 6 - 8 июля 2016 г.

Главная цель **Серий конференций ISEKI_Food** (Порто 2008 г., Милан 2011 г. и Афины 2014) – способствовать созданию открытого международного форума исследователей, ученых-педагогов, технологов и представителей производства, а также потребителей продуктов питания для создания конструктивного диалога и установления сотрудничества по тематикам, связанным с науками о питании и технологии, производстве и образовании, а также представить и распространить результаты, полученные входе работы проектов сети ISEKI_Food.

Открыта он-лайн регистрация!!!!

Темы к рассмотрению на конференции:

- **Образование в сфере наук о питании**
- **Инновации в функциональных продуктах питания**
- **Новые технологии контроля качества и безопасности продуктов питания**
- **Утилизация отходов пищевого производства**
- **Пищевая ценность продуктов питания и их ингредиентов**
- **Этические аспекты в цепи производства продуктов питания**

Все члены Ассоциации приглашаются к участию в секциях по интересующим их тематикам. Планируется выдача сертификатов, а также проведение различных дополнительных мероприятий, таких, как семинар для аспирантов, а также тура по завершению конференции (суббота-воскресенье). Прием тезисов статей откроется в ближайшее время!

Подробная информация на сайте: http://www.isekiconferences.com/vienna2016/

ПРОФЕССОР *R. PAUL SINGH*, ПОЧЕТНЫЙ ЧЛЕН IFA, БУДЕТ НАГРАЖДЕН МЕЖДУНАРОДНОЙ ПРЕМИЕЙ ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ

На церемонии открытия Конференции GCHERA 2015 в Университете Святого Духа в Каслике (Ливан) было объявлено, что Всемирная премия по сельскому хозяйству **GCHERA 2015** будет присуждена **Профессору R Paul Singh**, всемирно признанному специалисту по наукам о питании и сельскому хозяйству. Награда является признанием выдающегося вклада Профессора Сигха в мировую науку в сфере исследований по технологии продуктов питания, образованию, разработкам, консультированию и трансферу технологий.

НОВОСТИ ОТ НАЦИОНАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ IFA

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПО БИОТЕХНОЛОГИИ В ЛЮБЛЯНЕ, КОЛЛЕДЖ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Veronika Abram *(Национальный представитель IFA в Словении),* ***Jasna Kržin Stepišnik*** *(Директор Образовательного центра по биотехнологии в Любляне) и* ***TjašaVidrih*** *(Ведущий преподаватель в Образовательном центр по биотехнологии в Любляне, Колледж повышения квалификации)*

Образовательный центр по биотехнологии в Любляне, Словения (BIC) ведет свою богатую традициями историю с 1848 г. Это государственное образовательное учреждение состоит из четырех структурных подразделений – колледж повышения квалификации, две средних школы и тренинговый центр для представителей производства.

В 2006-2007 гг. был произведен первый набор студентов для бучения по образовательной программе «Технология продуктов питания». В 2008-2009 гг. был произведен первый набор для обучения по образовательной программе «Гостеприимство и туризм».

В 2010 г. мы провели 1 Международную практическую конференцию «Тренды и вызовы в сфере технологии продуктов питания, гостеприимства и туризма». Следующая конференция состоится в 2016 г. Больше информации на сайте: http://www.bic-lj.si/en

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА НА КАФЕДРЕ ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА ФАКУЛЬТЕТЕ НАУК О ПИТАНИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ УНИВЕРСИТЕТА ЛЮБЛЯНЫ

Veronika Abram *(Национальный представитель IFA в Словении),* ***Lea Demšar*** *и* ***Mojca Korošec***

Сектор наук о питании Факультета наук о питании и биотехнологии Университета Любляны, Словения, имеет в своем составе пять кафедр. Одна из них – кафедра технологии мясных продуктов питания и оценки качества продуктов питания – ведет научно-исследовательскую работу в сфере педагогики, наук о питании, а также изучает химические, физико-химические и сенсорные свойства продуктов питания (прежде всего, животного происхождения).

Специалисты по питательным свойствам продуктов питания, а также независимые исследователи имеют открытый доступ ко всем научным данным: http://opkp.si/en_GB/cms/vstopna-stran.

В данный момент ведется работа по реализации четырех проектов. Один из них направлен на изучение редкий сортов меда в Словении. Также есть три двусторонних проекта в следующих сферах: повышение качества и безопасности традиционных словенских и хорватских мясных продуктов, тестирование избранных показателей качества искусственно выращенной рыбы, профили жирных кислот и их содержание в продуктах питания.

НОВОСТИ О ПРОЕКТАХ

European FooD-STA

European FoodStudies and Training Alliance (Научно-образовательный альянс по продуктам питания) начал свою работу!

Gerhard Schleining *(Координатор проекта)*

Департамент Наук о питании и технологий, BOKU-Университет природных ресурсов и естественных наук, Muthgasse 18, A-1190 Вена, Австрия

3-летний проект Эразмус Плюс – Альянс Знаний (554312-EPP-1-2014-1-AT-EPPKA2-KA, http://www.food-sta.eu) был отобран для финансирования и работы при координации Университета BOKU. Консорциум (http://www.food-sta.eu/consortium) включает в себя несколько членов и ассоциированных партнеров IFA, что гарантирует устойчивость проекта после окончания его финансирования. Консорциум состоит из 7 вузов, 3 предприятий пищевого сектора, а также 7 предприятий широкого профиля и образовательных организаций Австрии, Бельгии, Франции, Германии, Греции, Италии, Нидерландов, Португалии, Испании, Швейцарии и Великобритании.

Проект направлен на создание независимого Центра "**EuFooD-STA Centre**", который будет представлять собой виртуальную платформу, а также сеть офф-лайн офисов в различных странах.

Мероприятия в рамках проекта:

- приобретение опыта и образования посредством стажировок в вузах и на производстве
- продвижение лучшего имеющегося опыта по методам и материалам обучения
- совместное научно-производственное руководство исследовательской работой
- совместная разработка сборника указаний по разработке и внедрению совместных магистерских программ производственной направленности
- совместная разработка системы сертификации для персонала вузов и производственных предприятий
- совместная разработка учебных материалов, модулей, курсов, модернизация существующих учебных программ
- создание цифровой библиотеки, многоязычной базы данных и платформы для обучения через Интернет

Больше информации на сайте: http://www.food-sta.eu/

ИННОВАЦИИ, НАУКА И ПОДДЕРЖКА МАЛЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Цель деятельности многих малых предприятий – разработка инновационных продуктов и услуг. Существует ряд программ, оказывающих грантовую поддержку такой деятельности. Вот некоторые из них:

SME Instrument создан для технологически ориентированных малых предприятий. Заявка на грант может быть подана индивидуально. Гранты доступны почти для всех отраслей, в том числе, для сельского хозяйства, пищевой промышленности, здравоохранения, наук об окржуающей среде.

The Fast Track to Innovation (FTI) pilotprogramme является частью программы Европейский Комиссии Horizon 2020 и предоставляет гранты на проведение инновационных мероприятий, направленных на разработку и внедрение ориентированных на рынок технологий. Продолжительность проекта – 2-3 года.

The Eureka Programme направлена на компании, деятельность которых носит инновационный характер, и предоставляет гранты на реализацию транснациональных проектов для поддержки малых предприятий, занимающихся разработкой инновационных продуктов, процессов и услуг.ю имеющих конкуретные преимущества.

Транснациональная программа научной мобильности Marie Sklodowska Curie Actions направлена на развитие сотрудничества между академическими органиазциями и производственными компаниями и предоставляет высококвалифицированным специалистам с предпринимательским складом ума возможность существенно развить свой бизнес.

Малые предприятия часто приглашают в качестве партнеров для совместного участия в программе Европейской Комиссии Horizon 2020 Programme, т.к. их участие гарантирует возможность апробации результатов проекта. Возможности участия в данной программе существуют практически во всех секторах экономики.

RedKnight
European Funding Specialists
www.redknight.eu

SUSORGANIC: ПРОЕКТ, НАПРВЛЕННЫЙ НА ПОВЫШЕНИЕ УСТОЙЧИВОСТИ и КАЧЕСТВА ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

http://coreorganicplus.org/research-projects/susorganic/

SusOrganic – международный научный проект по изучению органических продуктов питания и систем земледелия, реализуемый при поддержке CORE Organic Plus с софинансированием ЕС. Система мероприятий направлена на разработку стандартов качества и оптимизацию процессов переработки для получения органических продуктов питания.

Разработка технических решений, стандартизированных процессов и указаний, направленных на повышение качества конечного продукта при сокращении потребления ресурсов.

Мероприятия в рамках проекта будут, в основном, направлены на процессы заморозки и сушки с целью подготовить для сектора органических продуктов питания:

- стандарты качества для сушенных и охлажденных / замороженных продуктов питания

- указания по оптимизации процессов переработки и повышению качества конечного продукта
- рекомендации по повышению эффективности производственных процессов и сокращение потребности в ресурсах
- разработки по снижению количества отходов
- анализ жизненного цикла замороженных и сушеных продуктов

Подробную информацию вы можете получить у **Dr Barbara Sturm** (Университет Кассель, Германия) (barbara.sturm@uni-kassel.de)

НОВОСТИ ОБ ОБРАЗОВАНИИ И ОБУЧЕНИИ

НОВАЯ МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА FZEA-USP

***Paulo Sobral**, ZEA-FZEA-USP, Кампус Пирасунуга, Бразилия l*

Профессиональная магистратура по менеджменту и инновациям в животноводстве.

Инновационный характер данной магистерской программы, предлагаемой Университетом Сан Паулу основан, на трех основных положениях: а) коллектив преподавателей и ученых, имеющих, как академический, так и производственный опыт; б) наличие лаборатории менеджмента и предпринимательства; в) программа получили высокую оценку специалистов по агробизнесу, как на национальном, так и на международном уровне.

Больше информации вы можете получить у Prof. CelsoCarrer: celsocarrer@usp.br

Professional Master students in visit to BRF industry

Веб-сайт: www.fzea.usp.br

МАГИСТРАТУРА ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ПОРТУГАЛИИ

***Margarida Vieira**, Университет Альгарве, Португалия*

Программа направлена на формирование компетенций, связанных с производственными процессами продуктов питания и напитков, оценкой воздействия производства на окружающую среду, пищевой безопасностью и мониторингом.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

1 курс – 1 семестр	ECTS
Инженерия энзимов	5
Виноделие	5
Прикладная статистика	5
Технологические инновации	5
Курс по выбору I	5
Курс по выбору II	5
	30
1 курс – 2 семестр	**ECTS**
Промышленная микробиология	5
Безопасность продуктов питания	5
Практические занятия	5
Водные ресурсы и окружающая среда	5
Курс по выбору III	5
Курс по выбору IV	5
	30

2 курс- в течении всего года	ECTS
Проект по производственной практике	45
Отчет	15
	60
Курсы по выбору	
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	5
Технология продуктов питания из животного сырья	5
Средиземноморские продукты питания	5
Функциональные продукты питания	5
Термические процессы	5
Микробиология воды	5
Микроорганизмы	5
Менеджмент качества продуктов питания	5
Моделирование и оптимизация продуктов питания	5
Валоризация субпродуктов	5
Устойчивость окружающей среды и пищевая безопасность	5

Контактная информация:

8005-139 Faro, Portugal
Tel. +351 289 800 900
Fax: +351 289 888 405
E-mail: mvieira@ual.pt
www.ise.ualg.pt
Об университете: www.aaualg.pt
О регионе: www.visitalgarve.pt

Оставь заявку сейчас!!!
http://www.ualg.pt/home/en/curso/1507

МЕЖДУНАРОДНАЯ МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА “БЕЗОПАСНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ЦЕПЯХ”

Gerhard Schleining*(Координатор программы)*

Департамент наук о питании и технологии, BOKU-Университет природных ресурсов и естественных наук, Muthgasse 18, A-1190 Вена, Австрия

Контент программы освещает весь спектр материала по пищевым цепям и предназначен для студентов, имеющих степень бакалавра по направлению «Науки о питании и биотехнология» (https://online.boku.ac.at/BOKUonline/) и обладают фундаментальными знаниями по математике, статистике, химии, микробиологии, гигиене, технологии продуктов питания, инженерии и менеджменту качества. Недостающие предметы могут быть пройдены параллельно обучению в магистратуре (до 30 ECTS).

Во время обучения студенты приобретут знания, умения и навыки в сфере пищевой безопасности, пищевой микробиологии, менеджмента качества, оценки рисков, права.

По завершении обучения возможно трудоустройство в государственных, а также частных – национальных и международных - организациях.

Подробная информация на сайте:
www.safetyinthefoodchain.com

НОВОСТИ О МЕРОПРИЯТИЯХ ПРИ ПОДДЕРЖКЕ IFA

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ИНИЦИАТИВЫ ВУЗОВ И ПРЕДПРИЯТИЙ – ОБЗОР ПЕРВОЙ ВИРТУАЛЬНОЙ КОНФЕРЕНЦИИ FOOD-STA 7-8 МАЯ 2015 г.

***Gerhard Schleining**, Генеральный секретарь IFA, BOKU, Австрия*

Департамент наук о питании и технологий, BOKU-Университет природных ресурсов и естественных наук, Muthgasse 18, A-1190 Вена, Австрия

Конференция была организована IFA (Ассоциированный партнер в проекте в рамках программы ERASMUS+ Альянс Знаний (554312-EPP-1-2014-1-AT-EPPKA2-KA, http://www.food-sta.eu) в виртуальном формате с помощью онлайн инструмента GotoWebinar© (http://www.gotomeeting.com/webinar).

В конференции приняли участие 43 ученых из 19 стран (**Австрия, Бразилия, Канада, Эстония, Франция, Германия, Ирландия, Италия, Литва, Малайзия, Мексика, Португалия, Румыния, Словакия, Испания, Шри-Ланка, Швейцария, Турция, Великобритания**).

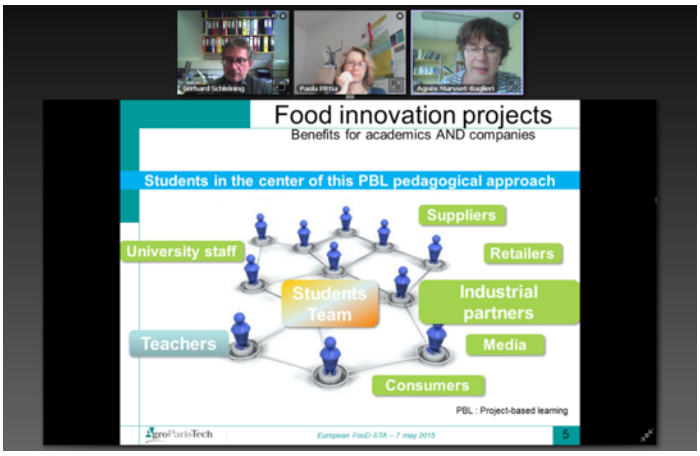
После вступительного слова координатора проекта **Герхарда Шляйнинга** (BOKU, Австрия) были заслушаны следующие выступления.

Паола Питтия (Университет Терамо, Италия) говорила о вызовах и потенциале инновационного образования в сфере наук о питании и технологий.

Эдуардо Л. Кардозо (Высшая Школа Биотехнологии, Португалия) говорил о развитии предпринимательства посредством сотрудничества вузов и предприятий.

Эрмис Эртан (Стамбульский Университет Саббатин Заим, Турция) сделал обзор мнений студентов об образовании, совмещенном с работой на производстве и трудоустройстве.

Чатундина Джанита (Университет Льянеж Сабарагамува в Шри-Ланке) говорила о текущих и запланированных педагогических мероприятиях, направленных на развитие сотрудничества между вузами и предприятиями для развития предпринимательства.



Ромина Занабриа (Канадский исследовательский институт пищевой безопасности, Университет Гуэлфа, Канада) представила опыт компании Loblaw и наработки по способам измерения успехов в области образования в Интернете.

Гвенола Бертолучи (АгроПариТех, Франция) представила обзор по опыту образования в сфере экологических и инновационных подходов в науках о питании.

Генри Эрик Спинлер (АгроПариТех, Франция) представил Академию Савенция в качестве примера долговременного сотрудничества с производством для реалиазции концепции образования в течение всей жизни.

Сюзанне Браун (Университет Хойенхайм, Германия) подвела итог первого дня, рассказав о научной и образовательной работе в сфере наук о питании в Университете Хойенхайм.

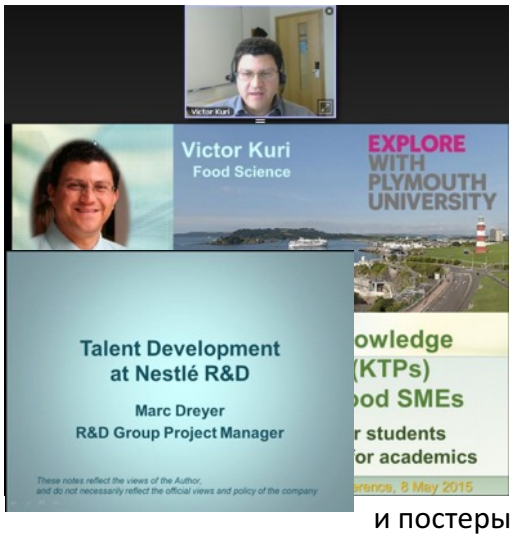
Второй день был посвящен перспективам науки и производства. **Брайан МакКенна** (Университетский колледж Дублина, Ирландия) высказал несколько собственных идей, основанных на опыте его вуза.

Мария Ана Маркес (Frulact, Португалия), партнер проекта от промышленного сектора, говорила о возможностях дальнейшего сотрудничества между вузами и производственными предприятиями.

Криштина Л.М. Силва (Высшая школа биотехнологии, Португалия) представила отчет об образовательных преимуществах пилотной фабрики и лаборатории-кухни.

Садио Рамос (Политехнический институт Коимбры, Португалия) представил опыт внедрения инноваций в образовании.

Гиоргиулиску Ливиу (Технический университет Клуй Напока, Румыния) указал на различия в традиционных и современных методах стимулирования творческого мышления.



Виктор Кури (Университет Плимута, Великобритания) рассказывал об опыте установления сотрудничества между вузами и малыми предприятиями, основанного на трансфере знаний.

Марк Драйер (Nestlé, Швейцария) высказал точку зрения представителей производства на проблему развития таланта обучающихся.

Программа, список участников и тезисы выступлений доступны по ссылке http://www.food-sta.eu/2015-05-07. Презентации и постеры доступны только участникам проекта.

Обсуждение затронутых вопросов продолжается на форуме http://www.food-sta.eu. Все зарегистрированные пользователи смогут загрузить свои тезисы и дополнительные документы в формате pdf. По всем вопросам пишите по адресу office@food-sta.eu.

МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ ПО БИОФИЗИКЕ ВОДЫ

Третья конференция по биофизике воды состоится в Эриче, Сицилия (Италия) 7-12 сентября 2015 г. (EMFCSC, http://www.ccsem.infn.it/).

В рамках конференции участникам будет дана возможность выступить с презентациями и рассказать о новейших результатах исследований по структуре и динамике воды, тем свойством, которые делают ее молекулу уникальной в жизни человечества.

Сайт конференции www.waterbiophysics.eu/en/ Адрес электронной почты для контакта: info@waterbiophysics.eu

ПРЕДСТОЯЩИЕ ТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Август 2015

10-12 августа 2015
IV Международная конференция и выставка по пищевых технологическим процессам
Сайт: http://foodtechnology.conferenceseries.com/
Лондон, Великобритания

Сентябрь 2015

2-4 сентября 2015
МЕЖДУНАРОДНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ ITEC
Сайт:http://www.ite-c.net/
Санкт-Петербург, Россия

2-4 сентября 2015
МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ ПО ДИСТАНЦИОННОМУ ОБРАЗОВАНИЮ IDEC
Сайт:http://www.id-ec.net/
Санкт-Петербург, Россия

6-10 сентября 2015
I Мировой конгресс по электропорации и электрическим полям в биологии, медицине, технологиях в питании и экологии
Сайт: https://wc2015.electroporation.net/
Порторож, Словения

15-17 сентября 2015
Инновации в упаковке, хранении и безопасности продуктов питания
Сайт: http://www.foodpackconference.com/
Мюнхен, Германия

16-18 сентября 2015
V Международная конференция MoniQA
Сайт:https://www.moniqa.org/node/604
Порту, Португалия

26 сентября -1 октября 2015
EPIC 5
Сайт: http://www.ecce2015.eu/
Франция

NEW! 29-30 сентября 2015
Форум по безопасности замороженных продуктов питания 2015
Сайт: http://www.food-contact.com/refrigerated-food-safety-forum
Лондон, Великобритания

30 сентября - 2 октября 2015
V Симпозиум по закваске и ферментации
Сайт: http://sourdoughsymposium.org/
Нант, Франция

Октябрь 2015

7-9 октября 2015
INNOVA 2015
Сайт: http://www.innova-uy.info/eng/index.html
Монтевидео, Уругвай

NEW! 12-13 октября 2015
КОНФЕРЕНЦИЯ ПО ИННОВАЦИЯМ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ – iFood 2015
Сайт: https://www.ifoodconference.com/
Кёльн, Германия

18-21 October 2015
100-ая AACC Ежегодная международная встреча
Сайт: http://www.aaccnet.org/meetings/future/pages/default.aspx
Миннеаполис, США

NEW! 26-27 октября 2015
1 научный семинар COST
Сайт:http://www6.inra.fr/cost-positive/Home/News/1st-Scientific-Workshop
Тур, Франция

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

NEW! 29-30 октября 2015
8 международный конгресс по муке и хлебу'15 и 10 Хорватский конгресс по технологии переработки зерновых культур '15
Сайт:http://www.ptfos.unios.hr/flour-bread/
Опатия, Хорватия

Ноябрь 2015

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

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

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

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

NEW!16-18 ноября 2015
Новые методы интегрированного использования сопутствующих продуктов сельского хозяйства
Сайт: http://www.agri-byproducts.certh.gr/
Салоники, Греция

NEW!16-20 ноября 2015
9 секция CIGR VI Международного технического симпозиума
Сайт: http://www.cigrvi.com/
Окленд, Новая Зеландия

December 2015

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

February 2016

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

Апрель 2016

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

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

Июнь 2016

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

Июль 2016

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

ISEKI-Food Association
c/o Department of Food Science and Technology
Muthgasse 18, A-1190 Vienna, Austria
Tel: +43-699-19247527, Fax: +43-1-9909903,
email:office@iseki-food.net
https://www.iseki-food.net/
registered under Austrian law ZVR: 541528038

Editorialboard
Paola Pittia
Anita Habershuber Gerhard Schleining
Cristina L. M. Silva Paolo Sobral
Mona Popa Lynn McIntyre
Designer Popa Vlad Ioan

These projects have been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

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