

newsletter

Nouvelles de l'Association ISEKI-Food (IFA)

Page 3

Nouvelles des Représentants Nationaux de IFA

Page 7



Nouvelles des projets

Page 8

Nouvelles sur Education & Formation

Page 10

Nouvelles sur les événements supportés par IFA

Page 14

Liste des Evènements

Page 16



Suivez-vous ISEKI-Food sur Facebook et Twitter ?

EDITORIAL

par **Paola Pittia** (*President de l'ISEKI-Food Association*)



2015 est terminée.... Mais nous avons travaillé sur plusieurs propositions de projets avec la participation d'IFA, en développant et appliquant les résultats du précédent projet ISEKI_Food, et bientôt de nouveaux outils seront disponibles pour tous les membres IFA pour améliorer l'interaction entre Enseignement, Recherche et Industrie afin de permettre le développement d'une chaîne de valeur alimentaire innovante et durable.

Pour l'année à venir 2016, des activités ont déjà été planifiées ... et la plus importante est la **4^{ème} conférence Internationale ISEKI_Food**, qui se tiendra les 6-8 Juillet à Vienne, Autriche <http://www.isekiconferences.com/vienna2016/>

Cet évènement sera complété par des initiatives variées intéressantes de formation et des rencontres pour les scientifiques, les formateurs et enseignants ainsi que pour les professionnels et représentants de l'industrie.

Plus d'information sera bientôt disponible et nous vous invitons à regarder le site web de la conférence pour les dernières nouvelles. Nous attendons avec plaisir vos contributions et votre participation active !

Parmi les autres activités, de nouveaux livres de la série Springer-ISEKI_Food series seront publiés, et de nouveaux cours e-learning et webinars seront disponibles pour tous nos membres.

Nous vous remercions pour votre support constant et nous vous souhaitons une année 2016 heureuse et prospère.

Paola Pittia

NOUVELLES DE IFA

RENCONTRE AVEC LA FAMILLE ISEKI



L'Association **ISEKI-Food** (European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain) organise la **4^{ème} Conférence Internationale ISEKI_Food** à Vienne, Autriche, 6 - 8 Juillet 2016.

Thèmes de la Conférence :

- **Enseignement et Formation dans le secteur Alimentaire** : tendances et développements
- **Technologie Alimentaire** : innovation, procédés, nouvelles fonctionnalités en alimentaire et virtualisation en Génie des Procédés
- **Qualité et sécurité alimentaire**: nouveaux développements
- **Sous-produits alimentaires** : réduction et utilisation
- **Nutrition** : tendances et impact de la technologie alimentaire
- **Recherche responsable et Innovation** : défis et pratiques dans la chaîne alimentaire.

Des Prix de Poster seront attribués, des activités Pré-conférence (Food Waste Recovery Workshop et un workshop PhD) vont enrichir la 4^{ème} Conférence Internationale ISEKI_Food à Vienne cette année !

Pour plus de détails SVP voir : <http://www.isekiconferences.com/vienna2016/>

Nous espérons vous accueillir à Vienne en Juillet 2016 !

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE BIOECONOMY - ISEKI_FOOD 2014

Un numéro spécial du Journal of Food Engineering, concernant "Food Science and Technology for a Sustainable Bioeconomy _ ISEKI_Food 2014" vient de sortir : <http://www.sciencedirect.com/science/journal/02608774/167/part%20/PA>

Les articles résultent de la sélection d'abstracts sur le thème « Food Science and Engineering for a Sustainable Bioeconomy » de la 3^{ème} Conférence Internationale du réseau ISEKI (Athènes, 2014).

SPECIAL INTEREST GROUP 5 (FOOD WASTE RECOVERY) - 3 ANNEES D'INITIATIVES

de Dr **Charis M. Galanakis**, Galanakis Laboratories, Grèce

SIG5 a complété une année de plus avec de nombreuses activités différentes en recherche, enseignement et networking (*travail en réseau*). Aujourd'hui, notre groupe est le plus grand réseau mondial dans le domaine de la récupération des déchets alimentaires. Nous avons plus de 500 abonnés (de >60 pays) à notre Série de Webinars et plus de 1300 membres pour notre groupe LinkedIn : [Food Waste Recovery & Innovation 2020](#).

Après deux années de dur travail, le livre "**Food Waste Recovery: Processing Technologies and Techniques**" (Galanakis, C.M. Eds.) a été publié en août dernier par Elsevier-Academic Press. Ce livre constitue un guide pour récupérer les composants de valeur à partir de sous-produits alimentaires et les recycler dans la chaîne alimentaire, de manière économique et durable. Il étudie toutes les possibilités de recyclage et compare différentes techniques pour vous aider dans votre recherche et développer de nouvelles applications. Bien que publié récemment, le livre a déjà retenu l'attention de la communauté scientifique (e.g. placé dans les 30 livres les plus populaires parmi 460 titres de Elsevier Science).

SIG5 contribue aussi au développement de nombreux chapitres dans plus de quatre livres scientifiques. Ces outils pour l'enseignement seront bientôt associés avec le **Cours e-Learning "Food Waste Recovery"** (Récupération des déchets alimentaires) développé en 2015. Le

dernier cours sera disponible pour des individuels et des étudiants via le portal correspondant de IFA début 2016.

L'extension du réseau et la communication sur nos activités a été notre première priorité. Donc nous avons une nouvelle page Facebook **Food Waste Recovery**. De plus, SIG5 a rejoint le réseau de la FAO, **SAVE FOOD network** et établi une collaboration avec d'autres réseaux dans le domaine de la valorisation des déchets alimentaires, comme COST EUBIS et FoodWasteNet.

De plus, nos activités ont été récemment recommandées par "**EU Good Practices**" concernant la réduction des déchets alimentaires :

- SIG5 catégorie "**Awareness, information and education**"
- ***Food Waste Recovery book in the category "Research & Innovation"***

En 2016, le groupe organise de nouvelles activités, en essayant d'étendre le réseau et créer des synergies entre les chercheurs concernés. SIG5 communiquera sur ses activités à la **4^{ème} Conférence ISEKI_Food à Vienne (6 au 8 Juillet)**, en présentant un poster.

De plus, il organise un **Workshop "Food Waste Recovery"** de un jour avant la conférence IFA (5 Juillet 2016). L'objectif du workshop est de fournir la connaissance de l'état de l'art et l'information critique dans le domaine, en explorant les sources potentielles et classant les composés cibles, expliquant en détails la "**Universal Recovery Strategy**", ainsi que les avantages et inconvénients des méthodologies dominantes appliquées en *downstream processing*, de la source initiale au produit final.

Des conférenciers invités feront les présentations du workshop, cependant il y a des possibilités pour quelques collègues qui souhaiteraient présenter leur travail dans le domaine (titre et abstract à envoyer à IFA pour acceptation).

Enfin, SIG5 est toujours ouvert à de nouvelles idées et ***plus d'activités viendront bientôt***. Donc ne manquez pas cette opportunité de participer à notre groupe.

Remplir le **document de candidature** pour devenir ***Expert Evaluator*** et me l'envoyer constitue un parfait début pour montrer votre intérêt (cgalanakis@chemlab.gr).

Suivez en direct toutes nos initiatives sur les pages suivantes :

Twitter – @CharisGalanakis

LinkedIn, ResearchGate

Blog (Food Waste Recovery Trends).



PORTICO DIGITAL ARCHIVING POLICY

de **Cristina L.M. Silva**, *Catholic University of Porto*

Afin d'améliorer la qualité de nos articles et assurer un accès ouvert permanent, nous annonçons que IJFS aura une politique d'archivage numérique. IJFS s'est engagé à une disponibilité permanente et à la sauvegarde de la recherche académique et à assurer l'accessibilité en convertissant et améliorant les formats de dossiers pour se conformer aux nouveaux standards technologiques.

Portico est l'organisation choisie pour travailler en partenariat. C'est un service à but non lucrative, engagé dans la préservation des publications numériques, incluant e-journals, e-books, et collections historiques. Fondé en 2002, Portico (portico.org) a construit des archives fiables (*community-based "dark" archive*). Depuis le début, Portico a incité la communauté académique -incluant les bibliothèques et l'industrie de l'édition académique- à développer un service de conservation numérique robuste. Portico comprend les besoins de sauvegarde de ces groupes, et est établi sur le concept que chacun doit supporter la création et la maintenance de l'archive. Portico est certifié comme "entrepôt numérique fiable" ("*trustworthy digital repository*") par le Centre des Bibliothèques de Recherche et est un service de l'organisation à but non lucratif ITHAKA (ithaka.org).



International Association of students in
Agricultural and related Sciences

IFA MEETS IAAS

The **International Association of Students in Agricultural and Related Sciences** (IAAS) rassemble les étudiants dans le monde qui partagent des rêves et idéaux en agriculture et sciences associées. Avec des comités dans 43 pays et environ 10.000 membres c'est la plus grande association internationale d'étudiants dans ce domaine.

Les activités donnent aux étudiants l'occasion d'apprendre et expérimenter l'agriculture à un niveau international. De plus elles offrent aux étudiants une plate-forme pour l'échange d'expériences, de connaissance et d'idées. IAAS est un endroit où les étudiants peuvent rencontrer des collègues et se préparer à devenir les professionnels de 2050.

NOUVELLES DES REPRESENTANTS NATIONAUX DE IFA

IFA NATIONAL REPRESENTATIVES / DEPUTY MEETING 2016

L'Association ISEKI-Food est heureuse d'annoncer que le premier meeting IFA National Representatives/ Deputies se tiendra le 6 juillet 2016 à Vienne, Autriche. Ce meeting fera partie de la [4^{ème} Conférence Internationale ISEKI_Food](#).

Une conférence d'accueil par Paola Pittia, présidente actuelle de IFA, débutera le meeting.

Puis suivra une présentation par Luis Mayor sur l'état et les attentes futures d'IFA. Ensuite le temps est réservé à la discussion avec une conclusion finale par Anna McElhatton.

Notre but est de rassembler les Représentants Nationaux/Députés de IFA pour discuter le passé et le futur de l'Association ISEKI-Food.

Des réductions spéciales pour les frais d'inscription sont accordées aux Représentants Nationaux/Députés de IFA.

IFA NATIONAL REPRESENTATIVES (NRs) SOUS-GROUPE DANS LINKEDIN

Nous avons reçu des commentaires de nos représentants nationaux, sur le besoin de plus d'activités en réseau et d'outils pour les aider. En réponse à cette demande nous avons créé un sous-groupe de forum de discussion dans LinkedIn pour les représentants nationaux et députés. Le sous-groupe est un endroit où les NRs et Députés peuvent partager leurs expériences, échanger des idées et des opinions, et développer des initiatives au sein du réseau.

Nous recommandons à tous les NRs et Députés de rejoindre ce sous-groupe. Pour rejoindre cette communauté il est nécessaire d'être membre de LinkedIn et du groupe ISEKI. Après avoir été accepté dans le groupe ISEKI, vous rejoindrez le sous-groupe NRs. Puisque c'est un sous-groupe privé, seuls les NRs et Députés seront acceptés comme membres.

Pour plus d'info pour rejoindre le groupe, SVP contacter Luis Mayor

(luis.mayor@iseki-food.net) ou Anita Habershuber (office@iseki-food.net)

Nous espérons vous accueillir très bientôt dans le groupe !

The IFA National Representatives and Membership Team

Luis Mayor (chair), Anna McElhatton, Anita Habershuber, Helmut Glattes

NOUVELLES DES PROJETS

POSITIVE COST Action (FA1403) - INTERINDIVIDUAL VARIATION IN RESPONSE TO CONSUMPTION OF PLANT FOOD BIOACTIVES AND DETERMINANTS INVOLVED (2014-2018)



POSITIVE est un réseau approuvé et financé par l'organisation COST dans le domaine Food & Agriculture. POSITIVE a été lancé en décembre 2014 à Bruxelles et durera jusqu'à fin 2018. Les pays participants consacrent leur travail et coopération à comprendre les facteurs associés à la variabilité humaine et ses effets sur la réponse à l'ingestion de composés bioactifs (« *plant food bioactive compounds* »). Le responsable de cette Action est l'INRA en France et l'Action est présidée par Dr. Christine Morand qui gère le réseau avec la coopération et l'aide du comité de Gestion (MC, Management Committee) et un comité d'organisation (Steering Committee, SC) formé par divers membres de l'Action.

Des maladies cardiovasculaires et métaboliques peuvent être évitées, retardées ou réduites en améliorant nos habitudes alimentaires. En augmentant la consommation d'aliments riches en composés avec des effets bénéfiques potentiels ('bioactive compounds') est une stratégie importante pour combattre ces maladies chroniques. Cependant le transfert de nombreux résultats précliniques prometteurs à des essais cliniques chez l'homme s'est jusqu'à présent montré difficile (« *challenging* »), ceci étant principalement dû à la grande

hétérogénéité de réponse des individus à l'ingestion de ces composés. POSITIVE s'occupe de cette question en abordant : 1) la variabilité de la biodisponibilité humaine et la capacité à métaboliser ces composés (working group, WG1) ; 2) la variabilité de la réponse (bioactivité) des humains à la prise de ces composés (WG2) et 3) le transfert des résultats de WG1 et WG2 en applications utiles pour la communauté scientifique, l'industrie alimentaire, les autorités de santé publique, les professionnels de santé et le public (consommateurs). L'Action travaille aussi à la dissémination (Focusing group, FG) des résultats et de l'information fournis par les WG et la formation de jeunes scientifiques (Courtes Missions Scientifiques STMs). Tous ces efforts conduiront à une meilleure compréhension des effets bénéfiques des composés alimentaires bioactifs et de leur application pour les maladies cardiovasculaires et métaboliques et placeront les chercheurs européens au premier rang dans ce domaine. Cela apportera aussi une nouvelle connaissance scientifique aux autorités de régulation pour des recommandations diététiques spécifiques vers certains groupes de population, et pour l'industrie alimentaire européenne pour le développement de nouveaux aliments fonctionnels personnalisés.

POSITIVE website: <http://www6.inra.fr/cost-positive>

COST: <http://www.cost.eu/>

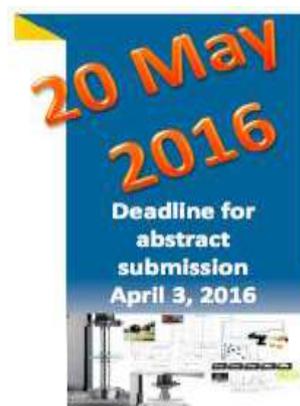
COST is supported by the EU Framework Programme Horizon 2020

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

“FOOD RHEOLOGY AND TEXTURE” e-Conference for UNDERGRADUATE & MASTER students

https://www.iseki-food.net/food_texture_and_rheology

Ce workshop sera organisé comme un meeting virtuel par IFA-SIG1 “Food Structure and Physical Properties” en coopération avec USAMV-HevMetFood.



Participation gratuite mais limitée à 100 participants

Thèmes :

- Food rheology and texture of solid foods (*rhéologie et texture des aliments solides*)
- Food rheology and texture of semisolid and fluid foods (including food emulsions and fat foods) (*aliments semi-solides et fluides, incluant émulsions et produits gras*)
- Food texture and its relation to food microstructure (*texture, relation avec microstructure*)
- Food rheology and texture and its relation to mastication and nutrition
- Sensory measurement of food texture and psychophysical relations in texture (*mesures sensorielles de texture et relations physicochimiques*)
- Instrumental measurements in food rheology and texture
- Miscellaneous (*divers*)

Pour une présentation les critères suivants doivent être remplis :

Type de présentation : **ppt avec un maximum de 20** diapos.

Abstract et papiers complets seront soumis comme un dossier **Word** en suivant le [guide pour auteurs](#).

- Date limite pour soumission des **abstracts** : **03 Avril 2016** à office@iseki-food.net
- Date limite pour soumission des **textes** entiers : **30 Juin 2016** à office@iseki-food.net

Tous les papiers acceptés seront publiés dans un **book of abstracts avec ref ISBN**

Des papiers sélectionnés seront invités pour être soumis au Journal **International Journal of Food Studies**.

Pour inscription voir : <https://attendee.gotowebinar.com/register/7695193081856750594>

SVP disséminez cette info aux collègues et encouragez vos étudiants à soumettre une présentation.

Comité d'organisation : Dr. Gerhard Schleining, Dr. Liliana Tudoreanu, Dr. Velitchka Gotcheva

Comité Scientifique : Dr. Gerhard Schleining, Dr. Liliana Tudoreanu, Dr. Paola Pittia, Dr. Laura Piazza, Dr. Cristina L.M. Silva, Dr. Velitchka Gotcheva

APPEL A CANDIDATURES : SMART VALLEY FELLOWSHIP PROGRAMME (MSCA COFUNDED)

LE STUDIUM Loire Valley Institute for Advanced Studies, en région Centre-Val de Loire en France, a récemment lancé un **appel à candidature pour la mobilité de chercheurs expérimentés** dans le cadre des Actions Marie-Skłodowska Curie (MSCA) – COFUND (Co-Financement de programmes régionaux, nationaux et internationaux). Cet appel est ouvert à des chercheurs internationaux dans toutes les disciplines souhaitant rejoindre un laboratoire de recherche en région Centre-Val de Loire (incluant universités, instituts publics de recherche et entreprises). Les bourses LE STUDIUM couvrent le salaire des chercheurs, le logement et les aspects de logistique et administratifs.

3 possibilités sont offertes :

- **RESEARCH FELLOWSHIP** : Une année à plein temps, permettant à un chercheur post-doc de mener un programme de recherche dans un laboratoire de la région.
- **RESEARCH PROFESSORSHIP**: permet à des professeurs expérimentés de participer à une recherche, de participer à une équipe de recherche et d'enseigner (postgraduate) en région Centre-Val de Loire pour une période de 3 mois pendant 4 années consécutives (12m total)

- RESEARCH CONSORTIUM : permet la formation d'une équipe de cinq chercheurs et de supporter leurs interactions. L'équipe se réunit une semaine deux fois par an sur deux ans (4 meetings au total)

Vous êtes invités à disséminer l'information à votre réseau ou à toute personne intéressée par cette expérience de recherche unique dans la région Centre-Val de Loire, FRANCE.

Les candidatures doivent être soumises en ligne **avant le 8 Février 2016**.

Pour plus d'information, voir <http://www.lestudium-ias.com/> ou contacter :

Dr Aurelien Montagu : aurelien.montagu@lestudium-ias.fr ou tel : +33 238 211 486

International Summer Lab 2016
"Special Food Technologies"
"Plant and Process Design"



Tous les ans en juillet l'ISL est offert avec la coopération de **Osnabrück University of Applied Sciences** et le **DIL German Institute of Food Technologies**. En 2016 ce sera la 6ème édition de l'ISL (14 juillet – 5 août).

Dans l'ISL deux cours sont offerts, "Special Food Technologies" pour des étudiants advanced Bachelor et "Plant and Process Design" pour des étudiants Master et PhD. Les deux cours comportent des cours, des séminaires, du laboratoire, des visites d'entreprises ainsi qu'un programme culturel.

Le cours "Special Food Technologies" comprend des expériences en salle pilote sur différents produits alimentaires et matières premières (e.g. lait, viande, céréale) dans des laboratoires spécialisés en technologie et procédé alimentaire, avec des analyses chimiques, physiques et sensorielles.

Le cours "Plant and Process Design" donne un aperçu sur le développement de produits nouveaux avec les dernières technologies (e.g. procédés non thermiques ou champs électriques pulsés) en considérant la qualité et les propriétés alimentaires et les perspectives de marché. Les étudiants travaillent sur la conception d'usine et procédé et aussi sur la modélisation FEM.

Les participants travaillent en équipes internationales. Ils viennent du Danemark, Turquie, USA, Corée du Sud, UEA ou Oman par exemple. La langue est l'anglais.

Plus d'information et candidature : www.summer-lab.de. Le coordinateur du module ISL est Prof.Dr. Stefan Töpfl, le Directeur Académique Prof.Dr. Ludger Figura.

Contact : Jessica Wiertz, Food Production Engineering & Business, j.wiertz@hsosnabrueck.de

FIPDes
Food Innovation & Product Design
Joint European Master



APPLICATIONS ARE
NOW OPEN
www.fipdes.eu

Le Master Joint Européen FIPDes est un programme de 2 ans en Food Innovation & Product Design (*Innovation et conception de produit alimentaire*). C'est le premier cours créé pour répondre aux défis d'innovation en alimentaire avec la conception de produit et l'emballage. FIPDes fait partie du Programme Erasmus Mundus, connu pour son excellence académique et la mobilité internationale. Le programme FIPDes programme est offert par un consortium de quatre universités **FIPDes UNIVERSITIES** de France, Irlande, Italie et Suède.

PROGRAMME STRUCTURE : FIPDes adopte une approche holistique et interdisciplinaire pour l'innovation alimentaire : du concept avec des prototypes à la consommation, des matières premières aux produits emballés. Après avoir obtenu 120 ECTS des institutions partenaires de FIPDes, les étudiants obtiendront un MSc. à Multiple Degrés, un Diplôme Joint FIPDes avec un Supplément au Diplôme Joint. FIPDes offre aux étudiants un programme Master réellement intégré reconnu dans tous les pays participants. Pendant la première année en France et Irlande, les étudiants obtiendront une connaissance approfondie en food science and technology, sustainability, culinary innovation and business.

La deuxième année les étudiants peuvent se spécialiser dans l'une des trois options :

- Healthy Food Design (Italie)
- Food Design & Engineering (France)
- Food Packaging Design & Logistics (Suède)

Pendant le quatrième semestre les étudiants présenteront la thèse FIPDes MSc. selon leur spécialisation et leurs plans professionnels, conduisant à un placement dans l'industrie, la recherche, dans des organismes privés internationaux ou des laboratoires académiques.

Pour plus d'information sur les activités de FIPDes, les étudiants et opportunités de carrières,

SVP voir : www.fipdes.eu

NOUVELLES SUR DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR IFA

Les évènements apparaissent de manière chronologique !



“META-ANALYTICAL METHODS IN FOOD SAFETY RESEARCH 2016” est un workshop de trois jours destiné à donner aux participants une excellente opportunité d'apprendre sur les outils méta-analytiques qui peuvent être utilisés pour combiner, contraster, et synthétiser toute la connaissance disponible sur une question spécifique de recherche en sécurité alimentaire. Le workshop couvrira toutes les étapes pour mener une méta-analyse publiable avec des applications en microbiologie prédictive et évaluation du risque.

L'OBJECTIF du workshop est de fournir une revue des méthodes méta-analytiques utilisées pour synthétiser à partir de nombreuses études primaires sur des résultats de sécurité alimentaire, comme l'estimation de la prévalence d'un hasard chimique/biochimique, l'effet de stratégies d'intervention sur les niveaux de contamination, ou le développement d'un modèle de cinétique microbienne holistique. La construction des graphes les plus importants de méta-analyse comme *forest plots*, *bubble plots* and *funnel plots* seront

expliqués. L'intérêt de la méta-analyse pour la synthèse de la recherche en sécurité alimentaire sera démontré à travers des applications réelles, qui utiliseront le R software.

INSTRUCTEURS : Dr. Anderson Sant'Ana (Invité) est Professeur en Food Microbiology à la Faculté of Engineering, Université de Campinas, Brésil. C'est un chercheur dont les intérêts principaux sont sur les aspects quantitatifs de microbiologie et sécurité alimentaire, incluant la microbiologie prédictive, évaluation du risque microbiologique et méta-analyse. Il a plus de 55 publications et est Editeur en Chef de Food Research International journal.

Dr. Ursula Gonzales-Barron est expert en modélisation en sécurité alimentaire incluant la microbiologie prédictive et l'évaluation de risque. Elle a fait avancer l'état de l'art en modélisation de sécurité alimentaire en incorporant des techniques nouvelles telles que *count data* et *zero-inflated regressions*, *Bayesian analysis*, *meta-analysis* and *acceptance sampling theory*. Elle a plus de 50 publications.

Dr. Vasco Cadavez a une large expérience dans l'application de techniques de modélisation statistique et mathématique comme les modèles linéaires généralisés, l'analyse multivariable, les modèles dynamiques, exploration de données et méta-analyse dans les domaines de science animale, agriculture et sécurité alimentaire. Il est reconnu pour utiliser et enseigner le R software.

COURS METHODOLOGIE : le workshop consiste en un total de 16 heures de théorie et pratique sur 2,5 jours. Dans les sessions pratiques des études complètes de méta-analyse seront montrées en utilisant le R software. Des codes d'application R sont donnés aux participants.

LIEU : Le Workshop se tiendra dans la ville historique de Braganza, Portugal, à l'Ecole d'Agriculture de l'Institut Polytechnique de Braganza.

COÛT : incluant le matériel de cours : €500. Etudiants : €400. Nombre maximum de participants : 25. Inscription avant le 30 Avril 2016.

PLUS D'INFORMATION : <http://esa.ipb.pt/meta2016/>

E-mail: ubarron@ipb.pt

LISTE D'ÉVÉNEMENTS A VENIR

Janvier 2016

13-14 Janvier 2016

Process Modeling, Cost of Goods Analysis, Production Planning, Scheduling and Debottlenecking, California

Plus d'information : <http://www.intelligen.com/training.html>

San Jose State University, San Jose, United States

NOUVEAU ! 22-23 Janvier 2016

CONSOLFOOD 2016-International Conference on Advances in Solar Thermal Food Processing

Plus d'information : <http://www.consolfood.org/>

Universidade do Algarve, Faro, Portugal

NOUVEAU ! 25-28 Janvier 2016

Food fermentation course

Plus d'information : <http://www.vlaggraduateschool.nl/courses/foodferm.htm>

University of Wageningen, Wageningen, Netherlands

Février 2016

NOUVEAU ! 01-05 Février 2016

1st Winter School in Global Food

Plus d'information : <http://www.winterschool.in/globalfood/practical-information>

Hof van Wageningen, Wageningen, Netherlands

NOUVEAU ! 04-06 Février 2016

IDEC 2016 Conference

Plus d'information : <http://www.id-ec.net/>

Holiday Inn Sharjah Hotel, Dubai, United Arab Emirates

NOUVEAU ! 04-06 Février 2016

IETC 2016 Conference

Plus d'information : <http://www.iet-c.net/>

Holiday Inn Sharjah Hotel, Dubai, United Arab Emirates

28 Février – 02 Mars 2016

2nd Food Structure and Functionality Forum Symposium - From Molecules to Functionality

Plus d'information : <http://www.foodstructuresymposium.com/>

Singex, Singapour, Singapour

Mars 2016**06-09 Mars 2016****World Processing Tomato Congress 2016**Plus d'information : <http://www.worldtomatocongress.cl/>

Hotel W Santiago, Santiago, Chile

NOUVEAU ! 07-05 Mars 2016**Energy metabolism and body composition in nutrition and health research course**Plus d'information : <http://www.vlaggraduateschool.nl/courses/energy-metab.htm>

Hof van Wageningen, Wageningen, Netherlands

16-17 Mars 2016**Process Modeling, Cost of Goods Analysis, Production Planning, Scheduling and Debottlenecking, New Jersey**Plus d'information : <http://www.intelligen.com/training.html>

Rutgers University, Piscataway, United States

17-19 Mars 2016**4th International Conference on Advances in Bio-Informatics, Bio-Technology and Environmental Engineering - ABBE 2015**Plus d'information : <http://www.abbe.theired.org/>

Birmingham City University, Birmingham, United Kingdom

17-19 Mars 2016**Mediterranean Diet: Health, Wellbeing and Tourism**Plus d'information : <http://cieo15.wix.com/mediterranean-diet>

University of Algarve, Faro, Portugal

Avril 2016**03-07 Avril 2016****12th International Trends in Brewing Symposium (TIB 2016)**Plus d'information : <http://www.trendsinbrewing.org/>

KU Leuven Technology Campus, Ghent, Belgium

04-06 Avril 2016**2nd Euro-Mediterranean Symposium on Fruit and Vegetable Processing**Plus d'information : <https://colloque.inra.fr/fruitvegprocessing2016>

Université d'Avignon, Avignon, France

NOUVEAU ! 12-06 Avril 2016**3D Food Printing Conference**Plus d'information : <http://3dfoodprintingconference.com/>

Innovatoren, Venlo, Netherlands

NOUVEAU ! 17-22 Avril 2016

XXVIII CONFERENCE PROCESSING AND ENERGY IN AGRICULTURE - PTEP 2016

Plus d'information : <http://www.ptep.org.rs/Sajt%20engleski/skupovien.html>

Borsko jezero, hotel "Jezero", Okrug Bor, Serbie

18-21 Avril 2016

15th International Cereal and Bread Congress

Plus d'information : <http://icbc2016.org/en/>

Military Museum, Istanbul, Turquie

19-21 Avril 2016

PARTEC 2016

Plus d'information : <https://www.partec.info/default.ashx>

Nürnberg Convention Centre, Nuremberg, Allemagne

NOUVEAU ! 21-23 Avril 2016

5th International Young Scientists Symposium on Malting, Brewing and Distilling

Plus d'information : <http://youngscientistssymposium.org/index.php>

Sierra Nevada Brewing Co, Chico, California, United States

Mai 2016

NOUVEAU ! 03-06 Mai 2016

VIII Iberian Congress | VI Ibero-American Congress of Refrigeration Sciences and Technologies

Plus d'information :

<http://www.adai.pt/event/event/home/index.php?target=home&event=2&defLang=2>

Coimbra, Portugal

NOUVEAU ! 12-13 Mai 2016

Biosystems Engineering 2016

Plus d'information : <http://bse.emu.ee/>

Estonian University of Life Sciences, Tartu, Estonie

NOUVEAU ! 15-17 Mai 2016

The 2nd Asian Sensory and Consumer Research Symposium

Plus d'information : <http://www.senseasia.elsevier.com/>

Hyatt on the Bund, Shanghai, Chine

NOUVEAU ! 22-24 Mai 2016

9th International Conference on Water in Food

Plus d'information : <http://www.eurofoodwater.eu/efw2016/>

KU Leuven, Leuven, Belgique

NOUVEAU ! 23-26 Mai 2016**Cefood 2016**Plus d'information : <http://cefood2016.in.ua/>

National University of Food Technologies, Kiev, Ukraine

NOUVEAU ! 23-26 Mai 2016**META2016 (Meta-Analytical Methods in Food Safety Research)**Plus d'information : <http://esa.ipb.pt/meta2016/>

School of Agriculture, Braganza, Portugal

Juin 2016**NOUVEAU ! 01-03 Juin 2016****The University-Industry Interaction Conference 2016**Plus d'information : <http://www.university-industry.com/>

Beurs van Berlage, Amsterdam, Hollande

NOUVEAU ! 06-09 Juin 2016**MSFS2016: the first international school on Modeling and Simulation of Food and Bio Processes**Plus d'information : <http://www.virprofood.org/msfs2016/>

Villa Orlandi Centro Congressi "Federico II", Capri, Italie

NOUVEAU ! 14-17 Juin 2016**EDEN 2016 Annual Conference**Plus d'information : <http://www.eden-online.org/>

Budapest University of Technology and Economics, Budapest, Hongrie

NOUVEAU ! 21-23 Juin 2016**International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics – IPC2016**Plus d'information : <http://www.probiotic-conference.net/>

Budapest Marriot Hotel, Budapest, Hongrie

26-29 Juin 2016**ISOPOW13**Plus d'information : <http://www.isopow.org/>

Olympic Museum. Lausanne, Suisse

NOUVEAU ! 28 Juin – 01 Juillet 2016**8th Congress - Pigments in Food**Plus d'information : <http://pif2016.usamvcluj.ro/>

University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca, Roumanie

Juillet 2016

NOUVEAU ! 03-06 Juillet 2016

OxiZymes2016

Plus d'information : <http://www.vlaggraduateschool.nl/oxizymes2016/>
Hof van Wageningen, Wageningen, Hollande

6-8 Juillet 2016

4th ISEKI_Food Conference

Plus d'information : <http://www.isekiconferences.com/vienna2016/>
Vienne, Autriche

NOUVEAU ! 14 Juillet- 05 Août 2016

International Summer Lab 2016

Plus d'information : <http://www.hs-osnabrueck.de/summer-lab.html>
Hochschule Osnabrück, Osnabrück, Allemagne

Août 2016

NOUVEAU ! 21-25 Août 2016

18th IUFOST – World Congress of Food Science and Technology

Plus d'information : <http://www.iufost2016.com/>
Royal Dublin Society, Dublin, Irlande

Octobre 2016

25-28 Octobre 2016

CIBUS TEC

Plus d'information : <http://www.cibustec.it/>
Fiere di Parma, Parma, Italie

Novembre 2016

NOUVEAU ! 01-03 Novembre 2016

FoodTech 2016

Plus d'information : <http://www.uk.foodtech.dk/>
MCH Messecenter Herning, Herning, Danemark

NOUVEAU ! 02-03 Novembre 2016

EHEDG World Congress on Hygienic Engineering and Design

Plus d'information : <http://www.ehedg-congress.org/>
MCH Messecenter Herning, Herning, Danemark

16-18 Novembre 2016

6th International Symposium on Food Packaging

Plus d'info : <http://www.ilsa.org/Europe/Pages/Packaging-Materials-Symposium-2016-General-Information.aspx>

Barcelona, Espagne

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

Editorial board

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

