

newsletter



ISEKI Food

IFOOD4 Partner hírei

ISEKI_Food Association hírei

Oktatás

Híradás más projektekről

Közelgő események



Tudta, hogy már követheti
Hírlevelünket a TWitteren is ?!!

Szerkesztőség

Paola Pittia

A Karácsonyi szünetet eléggé aktív, sok munkával teli időszak előzte meg de fázadozásainkat sok esetben igazán kiváló eredmények korozták meg.

Ez a kis szünet remek megálló az erőgyűjtéshez, a feladataink átgondolásához, a munkaprogramokon belüli és a munkacsoportok közötti munkák megtervezéséhez.

Számos kérdőív elkészült, reméljük kitöltés alatt állnak, melyeket majd ki kell értékelnünk, és ne feledkezzünk meg a második plenáris ülésünkről sem, melyre május 15 -17 között kerül sor Kaunasban Prof. Venskutonis és kollegái vendégeként.

íFogadják jókívánásaimat, Boldog Karácsonyt, erőt, egészséget, sikereket és békességet az előttünk álló Újesztendőhoz.

ISEKI_Food PROJECTS

Egyetemi tanári kar minősítése

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

Az ISEKI hálózat egyik tevékenysége magában foglalja egy olyan közösség kialakítását a tanító és még tanuló szakemberek körében, ahol a gyakori kérdéseket és problémákat, amelyek az élelmiszeri tanulmányok hallgatóinak képzéséhez kapcsolódnak, megvitatásra kerülhetnek. Az ISEKI_food hálózat korábbi tevékenységi során már kiderült, hogy milyen fontos az oktatói tudás megosztása, és egy nyitott párbeszéd létrehozása azzal a céllal, hogy az oktató is tanulhasson. Míg egy akadémikus bevonása egy kutatásba kézzel fogható eredménnyel jár, ami maga a karrier alakulása, a siker, addig a tanítási és tanulási gyakorlatban a fejlődés nem körvonalazható ilyen egyértelműen. Mivel ez a terület a tudományos haladás szempontjából igen fontos, el kell ismernünk, hogy valóban jelentős eleme a szakmának.

Ezt szem előtt tartva az ISEKI_food WG4 munkacsoport célja egy olyan keret kialakítása, ami az európai élelmiszeri tanulmányok területén minőségi képesítést nyújt, melyet - multinacionális jellegének köszönhetően - minden európai élelmiszeri tanulmányokkal foglalkozó oktatóközösségnek címez. Ez a minősítés egy sor olyan készséget ad, amely alapvető eleme egy sikeres előadásnak, továbbá segítséget nyújthat abban, hogy az előadás alkalmazkodni tudjon a nemzeti, regionális és tudományterületi sajátosságoknak.

A kezdeti tevékenységek során a munkacsoport nagy figyelmet fordított az élelmiszeri tanulmányok felsőoktatásbeli képzésével kapcsolatos kérdések felmérésére. Az általuk készített felmérésben vizsgálták a 1) képzési szempontokat 2) a fókuszcsoporthoz belül az oktatók igényeit, 3) az oktatási modulra vonatkozó javaslatokat az érintett élelmiszertudományi területen oktatóktól gyűjtötték össze.

Ezen vizsgálatok előzetes eredményeit tudjuk most közreadni.

- A tudástranzfer, a kommunikáció és tudáslapon értékeli a társadalmuk az oktatási feladatokat.
- Értékelések, tantárgyi programok, modul tervezések és visszajelzések nincsenek kellő hangsúllyal kezelve a megbeszéléseken.
- Tanítási és tanulási tréning csak a megkérdezett intézmények egyharmadánál kötelező.
- Az egyetemen elérhető tréningek tartalma nem egyértelmű a tanárok számára.
- Mentorálás csak a megkérdezettek egyharmadánál elvárás, és néhány esetben inkább negatív összefüggésben merül fel a próbaidő kapcsán.
- A minőség erősítése és a visszacsatolás aktívan elvárt lenne a megkérdezettek között és ez alapulhatna az önértékelésen és a hallgatói értékelésen is.



Mi a legjelentősebb kompetencia az oktatásban és képzésben egy tanár számára???



“Új eszközök az Európai Biogazdaságban” konferencia

By Cristina Silva

2012 november 20-21 között az EU vendégül látta a konferenciát, melynek célja az volt, hogy ne csak a közvetlenül a biogazdálkodásban érintetteket szórta meg, hanem mindazokat, akik közvetett módon, oktatás, képzés, gyakorlat de kapcsolatba kerül vagy kerülhet a témával.

A konferencia célja az új szükséges eszközpark, elkérési ösvények, know-how-k, kompetenciák és képességek-készségek felvázolása volt, melyek a jövő markáns biogazdasági szektorának kiépítéséhez szükséges.

A konferencia végkövetkeztetéseit a februári (14-15) Dublinban rendezett Biogazdasági Résztevők konferencián teszik majd közzé.

A konferencia programja és az elhangzott előadások az alábbi linken keresztül érhetők el: <http://eubioeconomy.teamwork.fr/newskills/programme>

Cristina Silva mint meghívott előadó vett részt a konferencia 6. szekciójának munkájában. "Hogyan mozdíthatjuk elő a szükséges eszközök kifejlesztését " c. előadásanyaga az alábbi linken keresztül elérhető: - <https://www.trackfast.eu/>



Alkotóműhely: "Klíma**változás felerősödése és a fenntartható megoldások"**

by Cristina Silva



Az Erasmus Mundus program keretén belül Cristina Silva meghívást kapott az ISEKI MUNDUS program eredményeinek bemutatására.

A kétnapos műhelymunka során az egybegyűlt 80 résztvevő kiváló lehetőséghez jutott arra, hogy megoszthassák tudásukat és tapasztalataikat a témakörben.

A program és a presentációk elérhetők az alábbi linken keresztül:

http://eacea.ec.europa.eu/erasmus_mundus/clusters/climate_change_sustainable_solutions_en.php

Az élelmiszertudomány & Technológia jövője – "XVII PhD hallgatók alkotói műhelye Bolognai Egyetem, Cesena, Olaszország

I. Sam Saguy¹ and Marco Dalla Rosa²

Az élelmiszertudomány, technológia és élelmiszermérnökség várható fejlesztési irányairól tartott előadását a jelenlévőknek Prof. Saguy. Ez a plenáris előadás egyben az ISEKI -Food project WP5 szekciójának is a programja volt egyúttal.



A leglátványosabb feltörekvő téma:

- Enginomics (engineering+nomics) – a mérnöki tudományok és a legészség és wellness kulcskérdéseinek összekapcsolásából
1. élelmiszer (tulajdonság, szerkezet, összetétel)
 2. humán belső folyamatok (táplálkozás, belső elemi lépések)
 3. gyártás (műveletek, hulladék management, környezet, szabályozás)
 4. egészség és wellness (gyógyítás, agy, biológia, pro- és pre biotikumok)
 5. táplálkozás (jóllakottság, személyre szabottság)
 6. fogyasztás (biztonság, speciális igények, kellem, védelem)
 7. szociális felelősség (élelmiszerbiztonság, világelelmezés)

Számos más téma is górcső alá került: alap kutatások akadémia háttere, innováció, kapcsolatrendszer az akadémia és az ipar között, gyakorlat, közös kutatások, forrás megosztás, hosszútávú finanszírozás.

¹Sam Saguy, Professor of Food Technology and Innovation, The Hebrew University of Jerusalem, Israel. E-mail: sam.saguy@mail.huji.ac.il.

²Marco Dalla Rosa, Professor of Food Technology, Interdepartmental Centre for Agri-Food Industrial Research and President of Food Science and Technology degree courses, Campus of Food Science. Cesena,, Italy. E-mail: marco.dallarosa@unibo.it.

Jó gyakorlat és kapcsolatrendszer az ISEKI_Food hálózatban belül

1. Romániától ...Németországig

by Iryna Smeu



Irina Smeu a Galati Dunarea de Jos Egyetem PhD hallgatója számol be Potsdami egyetemen tett látogatásáról. Nagyon értékesnek és hasznosnak értékelte a nyári tanulmányutat. A hideg plazma vizsgálatokat nagy érdeklődéssel kísérte figyelemmel.

2. Törökorszából ...Németországba

by Ferruh Erdogdu

Dr. Ferruh Erdogdu (Department of Food Engineering, Univ. Mersin) nyári tudományos munkáját a Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim-ban töltötte Dr. Oliver Schluter laboratóriumában, az ISEKI-Food program keretén belül. Fő kutatási területe a banán hűtési folyamatának optimalizálása volt.

Ha Ön is meglátogatta már valamelyik partnerintézményt, és szívesen megosztaná tapasztalatait, élményeit, küldje el nekünk, és mi a következő hírlevelünkben közzétesszük!



ISEKI_Food hálózata a következő, VI. MoniQA Nemzetközi konferencián

A negyedik alkalommal megrendezésre kerülő MoniQA Nemzetközi Konferencián, melynek témája az élelmiszer-biztonság lesz (<http://budapest2013.monika.org/>), az ISEKI_Food egy értekezletet tart majd "Az élelmiszerbiztonság oktatása és a CPD – Szabványok, rendszerek, szolgáltatások" címmel. Ez az előadás célja a képzési és nevelési igények bemutatása és a szükséges szakképzettség megfogalmazása, ami ahhoz szükséges, hogy szembetudjunk nézni a jelenlegi és a jövőbeli élelmiszer-biztonsági és –minőségi kérdésekkel. A résztvevők

megismerkedhetnek a ma még kihívást jelentő innovatív eszközökkel, hogy azok használata munkaerő-piaci elvárásoknak is megfeleljen, és hogy így a fogyasztók egy szélesebb köréhez is eljusson ez az ismeret.

Peter Ho (University of Leeds, ISEKI_Food csoport) előadásában az új eszközökkel ismerkedhet meg a szakma, Richars Marshall (ISEKI_Food csoport) pedig a nemzetközi szabványokról beszél majd.

Még több információért látogasson el a honlapra:

<http://budapest2013.moniqa.org/programme>

PARTNEREINKTŐL

4. MoniQA Nemzetközi Konferencia: Élelmiszer-biztonság az éghajlatváltozás, a védelmi előírások és a gazdasági válság tükrében.

A MoniQA Nemzetközi Konferencia, melyet a MoniQA Egyesület rendez meg február 26. és március 1. között, ebben az évben Budapesten kerül majd megrendezésre, folytatva ezzel a MoniQA nemzetközi konferenciáinak sikersorozatát (Olaszország, Róma - 2008, Lengyelország, Krakkó - 2010, Bulgária, Várna - 2011).

A konferencia témája és célja a különböző, egyre inkább elterjedő élelmiszer-biztonsági kérdések megvitatása, és az érintett analitikai és jogi kihívások megismerése a globalizáció, az éghajlatváltozás és a gazdasági válság tükrében.

A konferencia résztvevő hagyományosan kutatási, technológia szervezetek munkatársai, élelmiszeripari gyártó cégek, élelmiszeripari egyesületek és a média képviselői, de a természetesen maguk a fogyasztók is látogatásukat teszik. VI. Budapesti Nemzetközi Konferenciára 35 országból mintegy 200 résztvevőt várnak. A négynapos konferencia során új megközelítések és fejlesztések kerülnek majd bemutatásra, de az előadások mellett vitafórumok is lehetőséget adnak a különböző álláspontok megismerésére. Workshopok és technikai kiállítások is segítenek majd abban, hogy a résztvevők mélyebbre áshassanak az élelmiszer-biztonsági témákban, és személyes tapasztalatot szerezhessenek a különböző elemzési és elektronikai szerszámokra vonatkozó élelmiszer-biztonsági követelményekről.

Még több információért látogasson el honlapunkra: <http://budapest2013.moniqa.org>

Track_Fast symposium**Új Élelmiszer és Ital Szakemberek – az ipar növekedése a emberi erőforrás szempontjából**

Tisztelt élelmiszeripari érdeelt társaink,

Örömünkre szolgál, hogy meghívhatjuk önt a következő nyitott szimpóziumunkra, melyet 2013. január 29-én délután rendezünk meg, és amelyen bemutatásra kerülnek a TRACK_FAST project legjelentesebb eredményei.

A TRACK_FAST egy Európai Unió által finanszírozott támogató akció, melynek fő célkitűzése "A képzési és szakmai követelmények azonosítása a jövőbeni európai élelmiszeripari tudósok és technológusok számára", és megtalálni azokat a tudósokat, akik a jövő élelmiszeripari technológusainak vezetői lehetnek. (www.trackfast.eu).

Ezen az eseményen Önnek lehetőséget nyújtunk arra, hogy hozzájáruljon a Új élelmiszerek és italok víziót magába foglaló dokumentáció elkészítéséhez.

Kapcsolódjon hozzánk hogy részt vehessen a jövő élelmiszereinek megtervezésében.

TRACK_FAST Team

29th January 2013
NH Hotel du Grand
Sablon – Brussels





Symposium célja

Az élelmiszer-képviselőinek közös gondolkodása az oktatási program fejlesztése céljából.



- *Kik Európa élelmiszeri szakemberei? Mi a személyes motivációjuk, munkakörülményeik, pályájuk alakulása? 3000-nél is több megkérdezett véleménye alapján.*
- *Milyen eszközök szükségesek az ipar részéről? A 300 szakember, a kutatók és a nagyvállalatok képviselőinek véleményét figyelembe véve.*

Draft Programme

12.30 *Köszöntő Sandwich Buffet*

13.30 *Regisztráció*

14.00 *Köszöntőby Cristina Silva,*

Koordinátor: Track_Fast, Biotechnology College, Porto Regional Center of Portuguese Catholic University, Portugal

14.10 *Megnyitó Antonio Di Giulio (to be confirmed)*

Acting Director, Directorate for Biotechnology, Agriculture, Food, Directorate-General Research and Innovation, European Commission

14.30 *Track_Fast Legfontosabb eredményei*

📍 **Katherine Flynn** *The European Association for Food Safety - The SAFE Consortium, Belgium*

📍 **Rui Costa** *Department of Food Science and Technology, Polytechnic Institute of Coimbra,*

Portugal

📍 **Peter Ho** *School of Food Science and Nutrition, University of Leeds, United Kingdom*

📍 **Huub Lelieveld** *European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), Netherlands*

15.00 **“THE NEW FOOD & DRINK PROFESSIONAL: Industry Growth by Focusing on People”** by **Mafalda Quintas** *Biotechnology College, Porto Regional Center of Portuguese Catholic University, Portugal*

15.15 *Kávészünet*

15.45 *Roundtable discussion: Representatives from industry, professionals, policy making and of TRACK_FAST consortium*

18.15 *Zárás*

18.30 *Cocktail*

Regisztráció

Regisztráció ingyenes, de szükséges

trackfast@porto.ucp.pt

Coordinator: Cristina L. M. Silva | Catholic University of Portugal (UCP), Biotechnology College (ESB)

Tel: +351 22 558 00 58 | email: trackfast@porto.ucp.pt | www.trackfast.eu



Training Requirements and Careers for Knowledge-based Food Science and Technology in Europe – TRACK_FAST (FP7 KBBE 227220). Sep 2009 - Feb 2013.

This project has been funded with support from the European Commission. This document 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.



FoodOmics Nemzetközi Konferencia (III. kiadás)

"Foodomics, a felfedezés tudománya"

Cesena (Olaszország), 2013. május 22-24.

A Bolognai Egyetem (Olaszország) idén harmadik alkalommal rendezi meg a Foodomics konferenciát Cesena-ban. Az előző két konferenciáról információt honlapunkon találhat(www.foodomics.eu).

Ebben az évben a cím "Foodomics, a felfedezés tudománya" lesz. A kétnapos konferencia keretében négy különböző ülésen lehet részt venni:

1. Foodomics az ételek, az összetevők, a gyógyhatások megismeréséért
2. Foodomics az emésztés, a biológiai megismerés, a microbioták szerepe felfedezéséért.
3. Foodomics a hatásmechanizmusok megismeréséért
4. Foodomics a klinikai tudományok megismeréséért.

Az értekezleteken 6-6 szakmában jártas előadóval találkozhatnak, kétórás előadásokban.

Még több információért látogasson el honlapunkra: www.foodomics.eu

II. Nemzetközi Szakmai Konferencia, Szlovénia

by Tjaša Vidrih, Veronika Abram

A II. Nemzetközi Szakmai Konferencia a "Trendek és kihívások az táplálkozásban, vendéglátásban, turizmusban – élelmiszer-technológiai szempontból" címet viselte és a *Ljubljana* városban volt rendezve, amelyet a Biotechnikai Oktatási Központ szervezésében valósult meg Szlovéniában, November 16-17-én. Több, mint 150 résztvevő 12 országból vett részt az eseményen, ahol összesen 103 előadást hallgathattak meg az érdeklődők, sőt egy kerekasztal-beszélgetésen (*Étel és Bor – A termeléstől a turizmusig*) is részt

vehettek. Dr. Irena Fonda bemutatásában a családi vállalkozásukkal, a Fonda-tengeri halgazdálkodással és a Fonda Piran európai sügér (*Dicentrarchus labrax*) saját védjegyével ismertette meg a résztvevőket a *Szerelmem a tengerrel* című előadásban. Dr. Veronika Abram a Biotechnikai Részlegről a *Fenolok az étkezésben* témáról tartott beszámolót, Dr. Elizabeta Mičović, a szlovén Mezőgazdasági és Környezetvédelmi Minisztérium munkatársa pedig a *Láthatatlan veszélyek felismerése a biztonságos étkezés és a fogyasztók biztonsága érdekében* témáról tartott előadást. További 42 előadó nyújtott betekintést a legváltozatosabb témákba, többek között:

- *A vöröshús és a feldolgozott hús a vastagbélben;*
- *A kassziagumi hatása és reológiai tulajdonságai a burgonyakeményítő rendszerekben;*
- *Development in the food technology on a case of permacultural learning polygon in Dole;*
- *Modern megközelítés a felnőttképzésben – a tejfeldolgozás területén;*
- *A borkészítés védelmi technológiái;*

A következő konferenciát 2014-re tervezzük. További információért látogasson el honlapunkra: <http://www.bic-lj.si/vss>

NEWS from ISEKI Food Association



Coming soon

ISEKI-Food Association Workshop

“RISK COMMUNICATION – stratégiák alkalmazása témakörben ”

Február 26.-án 09:00:13:00 között tartják Budapesten



Az élelmiszerlánc teljes hossza mentén megmutatkozó és biztosítható biztonság egy szoros interakción alapuló együttműködésen alapul. Valamennyi résztvevőnek az élelmiszergyártók és forgalmazókon keresztül egészen a kormányzati szervekig rendkívül fontos a szerepe.

Együttműködésükből szinergikus hatásra számíthatunk ezért kiemelten fontos a hatékony kapcsolódási pontok megtalálása. A rendezvény az ISEKI-Food Association, és a MoniQA szervezésében kerül megrendezésre (<http://budapest2013.moniqa.org/>).

További információ: <https://www.iseki-food.net/WS-Risk-Communication>

Events list

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NEW! Food Vision 2013

Dates: March 20-22, 2013

More information:

<http://www.foodvisionevent.com/?campaignkw=SD1>

Venue: Hotel Martinez, Cannes, France

NEW! CareerCon

Dates: March 21-23, 2013

More information:

<http://www.careercon.eu/newsletter/index.php?go=ViewNewsletter&id=29>

Venue: Hotel AC Gran Canaria, Gran Canaria, Spain

NEW! Sao Paulo School of Advanced Sciences on Advances in Molecular Structuring of Food Materials

Dates: April 1-5, 2013

More information:

<http://www.usp.br/spsas/molecularstructuringfood>

Venue: University of Sao Paulo, Sao Paulo, Brazil

2nd IIR International Conference on Sustainability and the Cold Chain

Dates: April 2-4, 2013

More information:

<http://www.iccc2013.com/>

Venue: Union Internationale des Chemins de Fer, Paris, France

NEW! The 10th International CIRCLE Conference

Dates: April 3-6, 2013

More information:

<http://10thcircleconference.ipvc.pt/>

Venue: Castle of Santiago da Barra, Viana do Castelo, Portugal

NEW! 5th International Flour, Semolina, Rice, Corn, Bulghur, Feed Milling Machinery and Pulse, Pasta, Biscuit Technologies Exhibition

Dates: April 4-7, 2013

More information:

www.parantegroup.com

Venue: İstanbul Expo Center, İstanbul, Turkey

NEW! Symposium Biorefinery for Food, Fuel and Materials (BFF2013)

Dates: April 7-10, 2013

More information:

www.bff2013.wur.nl/uk/

Venue: Hof van Wageningen, Wageningen, Netherlands

**NEW!** 5th Training School on Bioencapsulation

Dates: April 9-12, 2013

More information:

http://bioencapsulation.net/2013_Nantes/

Venue: Ecole Nationale Vétérinaire, Nantes, France

NEW! International Conference on Advances in Microbiology Research

Dates: April 19-21, 2013

More information:

<http://www.easyeditor.org/icamr/>

Venue: Beijing, China

NEW! 9th European Congress of Chemical Engineering & 2nd European Congress of Applied Biotechnology

Dates: April 21-24, 2013

More information:

<http://www.ecce2013.eu>

Venue: The World Forum Hague, Netherlands

NEW! 2nd International Conference on Food and Environment

Dates: April 22-24, 2013

More information:

<http://www.wessex.ac.uk/13-conferences/food-and-environment-2013.html>

Venue: Radisson Blu Beke Hotel, Budapest, Hungary

Partec 2013

Dates: April 23-25, 2013

More information:

<http://www.partec.info/>

Venue: Nürnberg, Germany

NEW! Modern Bakery Moscow 2013.

19th International Trade Fair for Bakery & Confectionery

Dates: April 24-27, 2013

More information:

www.modernbakery-moscow.com

Venue: Expocentre Fairgrounds, Moscow, Russia

NEW! 6th World Congress of Industrial Biotechnology (ibio-2013)

Dates: April 25-27, 2013

More information:

<http://www.bitlifesciences.com/ibio2013/>

Venue: Nanjing, China

NEW! 117th IAOM, International Association of Operative Millers, Annual Conference & Expo

Dates: April 29-May 03, 2013

More information:

<http://www.iaom.info>

Venue: Hilton Fallsview Hotel and Niagara Falls Convention Center, Niagara Falls, Canada

NEW! 7th European PhD Workshop on Food Engineering and Technology

Dates: May 7-8, 2013

More information:

www.efce.info/section/food

Venue: Barilla Headquarters, Parma, Italy

Euro Food Chemistry XVII

Dates: May 7-10, 2013

More information:

<http://www.arber.com.tr/eurofoodchemxvii.org/>

Venue: Istanbul, Turkey

NEW! 4th Food Safety Congress

Dates: May 14-15, 2013

More information:

www.gidaguvencilikongresi.org

Venue: Istanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi, Istanbul, Turkey

NEW! IAFP European Food Safety Symposium

Dates: May 15-17, 2013

More information:

<http://www.foodprotection.org/europeansymposium/>

Venue: Parc Chanot Convention Center, Marseille, France

NEW! International Scientific Conference on Bacteriocins and Antimicrobial Peptides

Dates: May 21-23, 2013

More information:

<http://www.bacteriocin-conference.net/Conference>

Venue: Doubletree Hilton Hotel, Kosice, Slovakia

NEW! FoodOmics 2013

Dates: May 22-24, 2013

More information: www.foodomics.eu

Venue: Piazzale Aldo Moro, 90, Cesena, Italy

International Conference on Food and Biosystems Engineering (FaBE 2013)

Dates: May 30 - June 2, 2013

More information:

<http://www.fabe.gr/>

Venue: Skiathos Island, Greece

NEW! NEEFood-2013

Dates: May 26-29, 2013

More information:

<http://neefood2013.nuft.in.ua/>

Venue: National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

NEW! CEREALS AND EUROPE SPRING MEETING 2013

Dates: May 29-31, 2013

More information:

<http://cespringmeeting2013.org/>

Venue: Aula's Max Weber en Jean Monnet, Leuven, Belgium

NEW! Spring International Conference on Agriculture and Food Engineering (AEE-S)

Dates: May 31 - June 2, 2013

More information:

<http://www.engii.org/scet2013/>

Venue: TBA, Wuhan, China

International Commission on Food Mycology

Dates: June -3-6 2013

More information:

<http://www.foodmycology.org/meetings/index.html>

Venue: Kardinal Döpfner Haus, Freising, Germany

NEW! The International Grains Council, IGC 2013 Grains Conference

Dates: June 11, 2013

More information:

www.igc.int/en/conference/confhome.aspx

Venue: Queen Elizabeth II Conference Centre, London, UK

3rd International GLUTEN FREE Symposium

Dates: June 12-14, 2013

More information:

<http://gf2013.icc.or.at/>

Venue: Vienna, Austria

NEW! 30. ISTA International Seed Congress

Dates: June 12-18, 2013

More information:

<http://ista2013antalya.org>

Venue: Kervansaray Lara-Convention Center & SPA, Antalya, Turkey

2nd International Society Biotechnology Conference (2nd ISBT 2013)

Dates: July 6-8, 2013

More information:

<http://www.biotekjournal.ne>

Venue: Antwerp, Belgium

NEW! Mycotoxin Summer Academy 2013

Dates: July 8-12, 2013

More information: <http://www.ifa-tulln.ac.at/index.php?id=757&L=1>

Venue: Boku, Tulln, Austria

NEW! Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting and Food Expo

Dates: July 13-16, 2013

More information: www.ift.org

Venue: McCormick place south, Chicago, USA

NEW! 127th AOAC Annual Meeting & Exposition

Dates: August 25-28, 2013

More information: www.aoac.org

Venue: Chicago, USA

NEW! ICC Conference 2013

Dates: August 25-28, 2013

More information: www.icc.or.at

Venue: Perth, Australia

NEW! 2013 AACC International Annual Meeting

Dates: September 29 - October 2, 2013

More information:

www.aaccnet.org/meetings/default.asp

Venue: Albuquerque, USA

5th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems

Dates: September 30 - October 3, 2013

More information: <http://dof2013.org/>

Venue: Haifa, Israel

NEW! International Baking Industry Exposition, IBIE 2013

Dates: October 6-9, 2013

More information:

www.bakingexpo.org

Venue: Las Vegas Convention Center, Las Vegas, USA

NEW! 118th IAOM, International Association of Operative Millers, Annual Conference & Expo

Dates: May 19-23, 2014

More information:

<http://www.iaom.info>

Venue: Omaha Hilton Hotel and Qwest Center, Omaha, USA

NEW! Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting and Food Expo

Dates: June 21-24, 2014

More information: www.ift.org

Venue: New Orleans, USA

NEW! ICC Jubilee Conference - 60 years of ICC

Dates: January 01, 2015

More information: www.icc.or.at

Venue: Vienna, Austria

NEW! Anuga FoodTec

Dates: March 24-27, 2015

More information:

<http://www.anugafoodtec.com/en/aft/home/index.php>

Venue: Koelnmesse, Cologne, Germany

NEW! 6th International Dietary Fibre Conference 2015, DF 2015

Dates: June 1-3, 2015

More information: www.icc.or.at

Venue: Paris, France

NEW! Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting and Food Expo

Dates: July 11-14, 2015

More information: www.ift.org

Venue: Chicago, USA

NEW! 100th AACC International Annual Meeting

Dates: October 18-21, 2015

Venue: Minneapolis, USA

In memory of Prof. Francesco Maffioli

by Cristina Silva and Paola Pittia





We many times live without thinking much about how good is to be alive, and also how wonderful is to have near or have the opportunity to meet exceptional and special people, that God brought to us. When suddenly one of these people disappears, we feel without power and more than that we miss him very, very much. This is what we felt when received the new that Prof. Maffioli is no longer with us. Perhaps some of our ISEKI_Food members did not know him, but he was one of the key people and promoter of the Techno TN Archipelago – the Archipelago of Thematic networks in the fields of Sciences and Technology, <http://www.sefi.be/technotn/> – and has developed crucial work on Improving European Engineering Education. Some of us met him recently in Bruxelles and in Florence and although he was starting his retirement, he was planning new projects and foreseeing future activities to keep alive the TechnoTN network for the benefits of the next generations of the EU students

Our heart is with all those that deeply love him.
The ISEKI_Food Network.



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

Editorial board

Mona Popa

Helmut Glattes

Cristina Silva

Paola Pittia

Gerhard Schleining

Lynn McIntyre

Paulo Sobral

Designer Popa Vlad Ioan

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



Think before you print

Please join us in making a difference