

newsletter



Projets ISEKI Food

Page 3

Nouveaux partenaires IFOOD4

Page 9

Nouvelles des autres projets

Page 14

ISEKI-Food Association

Page 16

Formation

Page 17

A propos des partenaires IFOOD4

Page 18

Evénements à venir

Page 19



**Vous pouvez maintenant suivre ISEKI_Food sur
Facebook et Twitter?!!**



EDITORIAL

de Paola Pittia (ISEKI_Food 4 project coordinator)

Chers lecteurs de la newsletter ISEKI_Food,

2013 a vu un chapitre important des programmes de recherche et enseignement de l'UE se refermer, et cette nouvelle année, beaucoup d'entre nous ont déjà commencé à explorer les nouveaux cadres de projets européens incluant Horizon 2020 et Erasmus+.

Dans le domaine de la recherche, l'UE fait plus attention à la sécurité alimentaire, sûreté et qualité en limitant l'impact de la production alimentaire sur l'environnement dans le cadre d'une bioéconomie. D'un autre côté, le programme Erasmus+ supportera un agenda de modernisation et industrialisation dans l'enseignement supérieur, en considérant en particulier la qualité de l'étudiant et la mobilité des personnels. Dans le programme Erasmus+ "juste commençant", de nombreux changements ont eu lieu par rapport au précédent, avec des appels pour des propositions sous trois actions clés différentes (1, 2 et 3), avec des objectifs spécifiques et des activités potentielles (e.g. Action clé 2 : Partenariat stratégique, Alliances de Connaissance, Alliance Secteur-compétence). Le principal aspect caractérisant le nouveau programme Erasmus+ qui aura un impact important pour le réseau ISEKI_Food est l'absence d'appels pour les "réseaux thématiques" pour lequel notre projet ISEKI_Food 4 avait trouvé précédemment son support financier. Les projets qui sont actuellement ouverts (pour Partenariat Stratégique, jusqu'au 30 Avril) et qui seraient valables, sont dédiés à des activités plus ciblées, avec l'inclusion de partenaires "actifs" (problème des partenaires silencieux dans les réseaux) et ouverts aux représentants de plusieurs acteurs (recherche, enseignement supérieur, industrie, associations) pour favoriser la réalisation d'objectifs spécifiques plus efficacement. Les consortiums de projet, de plus, du à la fois à l'approche différente et au financement disponible, ne peuvent pas être aussi importants que nous le sommes actuellement, tandis que quelques actions sont ouvertes aussi à des pays non-européens.

Sur cette base il apparaît évident que, au moins jusqu'à maintenant, il ne sera pas possible de supporter un réseau comme le nôtre qui a été financé depuis 2002 avec le premier projet ISEKI. Cependant, mon but principal comme coordinatrice du projet en cours ISEKI_Food 4, et aussi celui de l'Association ISEKI-Food, est de faire tout effort pour garder vivant et actif et aussi d'élargir de plus en plus, le réseau ISEKI_Food. L'Association ISEKI-Food Association, dans cette perspective, est et doit devenir, alors, de plus en plus une référence pour tous les partenaires actuels pour des activités futures, des projets et des collaborations. En attendant nous sommes dès maintenant engagés pour la 4ème Conférence ISEKI_Food à Vienne en 2016 !

Très bientôt nous ouvrirons une nouvelle campagne d'inscription (ouverte à la fois aux individuels et aux institutions) pour tous ceux qui ne sont pas encore membres, tous sont invités à nous rejoindre !

En espérant vous revoir tous à Athènes en Mai 2014 !

NOUVELLES DES PROJETS ISEKI_FOOD

A blue rounded rectangular banner for the ISEKI Food 2014 conference. On the left is a 3x3 grid of images showing various food items and people. To the right, the text reads: '3rd International ISEKI Food Conference', 'ISEKI_Food 2014', 'Athens, May 21-23, 2014', and 'Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community. Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy'.

<http://www.isekiconferences.com/athens2014/>

3rd ISEKI_FOOD CONFERENCE, 21-23 MAI 2014, ATHENS/GRECE : TRES BIENTOT !

de Paola Pittia et Rui Costa

La 3^{ème} conférence ISEKI_Food approche et, compte tenu des chiffres préliminaires, ce sera un événement international avec la participation de plus de 250 participants de pays de l'UE et non UE. Nous avons reçu plus de 300 abstracts qui ont été revus avec la contribution du Comité Scientifique de la conférence.

En se basant sur la qualité des abstracts nous avons sélectionné des présentations orales à la fois pour les workshops de la pré-conférence et pour la conférence ISEKI_Food. Le programme final (régulièrement mis à jour) de tous les événements est maintenant disponible sur le site de la conférence :

<http://www.isekiconferences.com/athens2014/programme/final>,

<http://www.isekiconferences.com/athens2014/workshops/programme>

La conférence sera complétée en plus des deux workshops ISEKI_Food par deux workshops additionnels organisés soit en collaboration ou avec le support de l'Association ISEKI_Food et le projet ISEKI_Food 4. Le premier, intitulé "**Product development - Case studies related to innovative lipid foods**", se tiendra le 20 Mai, organisé par le Greek Forum for the Science and Technology of Lipids, et le second workshop, "*Supporting dialogue for successful food innovations*", est organisé en collaboration avec le projet Connect4action et il se tiendra le 21 Mai (voir pour plus de détails dans les nouvelles spécifiques).

SUPPORT par le POSTER IN MY POCKET APP!

Nous pouvons offrir aux présentateurs aussi l'option de **partager leur recherche avec les participants à la conférence et le reste du monde** via le nouveau **Poster in my Pocket app!** Cet app est FREE du iTunes App store et Google Play Android store.

Tous les présentateurs de posters et les orateurs sont bienvenus pour créer un compte à www.posterinmypocket.com via the Register/Login tab et de charger un **PDF de leur poster/présentation/abstract** avant la conférence dans le nouveau Poster in my Pocket app.

Ceci permet aux participants de charger le pdf et de lire sur leur smart phone. Les présentateurs auront aussi l'option d'être contactés via le app. Cela peut conduire à de nouvelles collaborations et de futures découvertes.

Pour plus d'information voir <http://www.isekiconferences.com/athens2014/poster-in-my-pocket>, www.posterinmypocket.com et/ou allez voir à <http://www.youtube.com/watch?v=afoRMnJep18>.

Nous voudrions remercier à l'avance tous les conférenciers invités (**voir Tableau 1**) qui ont accepté de contribuer avec des présentations orales pour maintenir le haut niveau scientifique de notre conférence.

Des remerciements supplémentaires aux sponsors et supporters qui nous permettent d'augmenter la diffusion de cet événement et son impact dans la large communauté internationale de Food Science & Technology.

3RD ISEKI_FOOD CONFERENCE: PRE-CONFERENCE ISEKI_FOOD 4 WORKSHOPS (21ST MAI)

- 1. State of Research in the Field of Food Science and Technology: présentation des activités de recherche des étudiants PhD (9:00-12:30).** Ce workshop inclura des présentations sur des sujets de recherche et les contributions orales des PhD qui ont accepté de présenter les résultats de leurs études dans un contexte international.
Conférencier invité : Prof. Luciano Piergiovanni (*University of Milan, IT*)
Packaging sustainability and innovation: Bio-Based Materials for functional packaging
- 2. Industry meets Academia and PhD programmes (13:30-16:30).** Ce workshop inclura des présentations par des représentants de l'industrie et par des étudiants PhD dont les recherches sont fortement orientées vers l'industrie. Les présentations orales des étudiants PhD ont été sélectionnées à partir des abstracts soumis. Une table ronde complétera le workshop et favorisera la discussion parmi les acteurs de la chaîne alimentaire.
Conférencier invité : Chelo Gonzales (*Universitat Politecnica de Valencia, ES*)
L'approche du réseau ISEKI_Food dans les études PhD en FS&T

Le programme complet des workshops est disponible à :

<http://www.isekiconferences.com/athens2014/workshops/isekifood-workshops>

3rd ISEKI_Food Conference : pré-conférence Workshop
Product development - Case studies related to innovative lipid foods
Organisé en collaboration avec le Greek Lipid Forum
(20 Mai, 9:00-12:30)

Le développement de nouveaux produits sera discuté, en prenant en considération l'utilisation de nouveaux ingrédients et technologies. Plusieurs études de cas liés aux aliments lipidiques seront présentés, et les aspects en relation avec la qualité et la prédiction de durée de vie seront discutés. Une attention particulière sera portée aux produits de l'huile d'olive et ingrédients fonctionnels. L'industrie de l'Huile est un des

secteurs les plus importants de l'industrie grecque, et en particulier, l'huile d'olive est un produit hautement nutritif qui nécessite une plus large reconnaissance et une promotion internationales.

Le Greek Forum for the Science and Technology of Lipids (Greek Lipid Forum <http://www.greeklipidforum.gr>), a été créé en Décembre 2003 et est membre de la Fédération Européenne pour la Science et Technologie des Lipides (Euro Fed Lipid). Le but est de rassembler tous les scientifiques et technologues grecs travaillant dans le domaine des lipides pour fournir une plate-forme favorable au dialogue et à l'échange de vues pour promouvoir la science et la technologie des lipides. La communication et la coopération de tous les acteurs mettra en valeur les résultats de recherche et contribuera au développement de l'industrie. La collaboration avec la Fédération Européenne pour la Science et Technologie des Lipides contribuera à l'information sur les développements en Europe et mettra en valeur les résultats des scientifiques grecs en Europe.

Le programme préliminaire est disponible à :

<http://www.isekiconferences.com/athens2014/workshops/greek-lipid-forum>

Pour plus d'information, SVP contacter Vasso Oreopoulou (vasor@chemeng.ntua.gr)

3rd ISEKI_Food Conference : pré-conférence Workshop

"Supporting dialogue for successful food innovations"

Organisé en collaboration avec le projet Connect4action

(21 Mai, 9:00-12:30)

Ce workshop servira de forum pour discuter des questions de communication pendant le processus d'innovation alimentaire. Cela inclut les besoins et préférences des consommateurs, des idées innovantes dans un environnement multidisciplinaire, promouvoir de nouvelles technologies alimentaires pour le succès commercial de nouveaux produits alimentaires. Comme élément du projet européen Connect4Action, une boîte à outils destinée aux acteurs impliqués dans le procédé d'innovation alimentaire a été développée (www.connect4action.eu/toolbox). Pendant le workshop, ces outils et les programmes de formation seront présentés et le retour des participants sera recueilli après les sessions et dans les discussions de table ronde.

Ce workshop est destiné aux technologues alimentaires et aux scientifiques consommateurs avec une expérience en innovation en technologie alimentaire, d'un point de vue à la fois recherche en technologie et consommateur. L'idée est d'aider à améliorer la communication tout au long de la chaîne alimentaire pendant toute innovation produit ou technologique.

Pour s'inscrire au workshop, SVP email [katerina\(dot\)palascha\(at\)eufig\(dot\)org](mailto:katerina(dot)palascha(at)eufig(dot)org).

Les dépenses de voyage et logement peuvent être couvertes.

Programme :

WEDNESDAY, 21 Mai 2014

OPENING CEREMONY & WELCOME

Veerle Lammens, DG Research & Innovation:

"Perspectives of the knowledge based bioeconomy"

Petros Taoukis, NTUA:

"Challenges for sustainable innovation in Food Science and Engineering"

THURSDAY, 22 Mai 2014
SESSION 1: RE-THINKING EDUCATION: ENHANCING FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY COMPETENCES FOR BIOECONOMY 2020
Title to be confirmed

Silvia Travella, ETP Plant for the Future

The end of a classroom lecture - Time to celebrate?

Paul Singh (University of California)

Training and educational needs of the teaching and learning practitioner in Food Studies

Jesus Frias (Dublin Institute of Technology)

SESSION 2-I: KNOWLEDGE AND INNOVATION IN RESEARCH TOWARDS A BIOECONOMY PERSPECTIVE
The impact of food science and technology innovations on bioeconomy developments and perspectives-Invited lecture

Dietrich Knorr, EFFoST

FRIDAY, 23 Mai 2014
SESSION 3: FOOD INDUSTRY FOR A SUSTAINABLE PLANET FOOD SUPPLY
Integrated and sustainable industrial development

Karl Schebesta (UNIDO)

Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies

Dora Paschali

Innovation in food SME's: new trends and consumer behavior

Daniele Rossi (ETP Food for Life)

Round Table: FOOD INDUSTRY FOR A SUSTAINABLE PLANET FOOD SUPPLY

Moderator: Pedro Queiroz

Invited participants

- Herbert AICHINGER (Adviser, Directorate A - Green Economy, DG Environment, EC)
- Daniele Rossi (ETP Food for Life)
- Christos Apostolopoulos (FrieslandCampina Hellas A.E.B.E.)
- Marco Dalla Rosa (UNIBO)
- Marcus Volkert (GNT)
- Giannis Barous (ELAIS-UNILEVER)



3RD CORE GROUP MEETING, BARCELONE, ESPAGNE

De Lynn McIntyre, Harper Adams University, UK

Le meeting du core group du projet ISEKI_Food 4 a eu lieu les 5-7 Février à la Faculté Vétérinaire de l'Université Autonome de Barcelone, avec 29 partenaires de 14 pays.

Le meeting a débuté avec une présentation du Prof. Arthur Xavier Roig, Responsable du Département of Animal and Food Science, qui a donné un résumé des activités d'enseignement et de recherche à l'UAB en Food Science and Technology. Cela a été suivi par une revue des activités et aspects financiers du projet par la coordinatrice Paola Pittia, et l'état du progrès du projet par le groupe de travail Assurance Qualité. Le reste de la journée a servi à informer les membres du core group des progrès des groupes de travail 2-7, incluant l'organisation de la prochaine conférence ISEKI_Food 2014 à Athènes en Mai.

La journée et demi suivante a servi à travailler en groupes de travail individuels pour vérifier les résultats et planifier les activités. Je ne sais pas pour vous, mais moi je trouve que d'avoir chacun à la même place au même moment rend la journée plus productive, et en conséquence il ne semble jamais y avoir assez de temps ! Nous avons aussi eu l'occasion de nous dégourdir les jambes avec un tour des ateliers pilotes de l'UAB et de participer à un brainstorming workshop sur "la vie après ISEKI_Food 4" (voir aussi Paola editorial).

Un grand merci comme toujours à nos hôtes Victoria Ferragut et ses collègues pour accueillir ce meeting, pour avoir pris soin de nous et pour nous faire goûter à la cuisine catalane (the tapas were amazing!). Merci aussi à Paola et son secrétariat pour la coordination du meeting. N'oubliez pas que toutes les présentations de ce meeting sont disponibles pour les partenaires du projet sur le site du projet (https://www.iseki-food4.eu/members/meetings/cgm_barcelona_2014). A bientôt à Athènes !

ISEKI_FOOD 4 WORKSHOP

de Rafal Wolosiak, Faculty of Food Sciences, Warsaw University of Life Sciences)



Le 7 Février 2014 un workshop très réussi sur "New risks in food processing" a été organisé par la Faculté de Food Sciences, Warsaw University of Life Sciences - SGGW. Le workshop était ouvert aux étudiants PhD, aux étudiants de 2nd degré, aux chercheurs et enseignants, et il a attiré 75 participants tout au long de la journée. Après l'allocution d'ouverture et la présentation de ISEKI_Food4, il y avait une série de présentations professionnelles de l'industrie avec plusieurs

perspectives : auditeur en production primaire et transport (Agnieszka Podlewska, Lloyd's Register), corporate management staff (Andrzej Pawelczak, Director for Public Relations, and Emilia Mieszko, Quality Management Coordinator, Animex Ltd.) et un senior manager responsable for quality systems implementation and functioning (Aleksandra Antoniuk, Quality Director, Chaber S.A.). Les industriels ont été très ouverts pour partager leur expérience professionnelle. Cette session était particulièrement intéressante pour les enseignants et a fourni une excellente base pour la majeure partie du workshop qui était

dédié au travail scientifique des étudiants PhD de SGGW en dernière année. Dix étudiants PhD ont présenté leur recherche et entraîné le public dans une discussion sur le thème des « new risks in food processing ».

NEW SKILLS FOR NEW JOBS: WP3 EST PRESQUE TERMINÉ!

de Katherine Flynn

WP3 core group member with the input of the WP3 Core Group: coordinator Marco Dalla Rosa (University of Bologna, Italy), co-coordinator Peter Ho (University of Leeds, UK), and member Margarida Viera (University of Algarve, Portugal).

Le WP3 arrivant à sa fin, les quatre membres du Core Group sont stupéfaits de la quantité de données collectées. Merci à tous les partenaires de ISEKI pour leur contribution à nos questionnaires. Nous avons vraiment découvert ce que les membres de ISEKI et leurs collègues pensent des nouvelles compétences nécessaires pour les futurs emplois dans le secteur alimentaire.

Nous avons commencé le WP3 en listant les compétences et puis en collectant des faits de compétences de scientifiques et technologues employés dans l'alimentaire et d'étudiants en FS&T. Environ 400 questionnaires nous ont donné les compétences techniques et humaines dans le secteur alimentaire. Des résultats initiaux ont été présentés à un congrès international et dans un webinar en 2013 et ils seront plus détaillés à la conférence ISEKI_Food en Mai 2014 à Athènes puis dans une publication à venir.

Trouver des moyens d'introduire des compétences humaines dans le curriculum en Sciences Alimentaires était une autre tâche du WP3. Nous savons maintenant ce que les facultés des universités pensent de ce que sont les bonnes pratiques pour la formation humaine ; quelques partenaires ISEKI ont organisé des workshops dans leurs institutions, quelques-uns ont complété des questionnaires et d'autres ont décrit des exemples d'initiatives, de cours, d'actions réalisées dans leurs institutions sur notre forum en ligne.

Nous avons mis l'accent sur une compétence particulière, *Teamwork*, (travail en équipe), et nous savons à partir de nos questionnaires quels partenaires ISEKI ont des activités de travail en équipe et à quels niveaux de formation dans leur curriculum ou lors d'activités extra-curriculum. Notre forum en ligne a de nombreux exemples d'activités spécifiques de travail en équipe incluant des liens avec des documents et des sites déjà utilisés par nos partenaires.

Développer des stratégies pour introduire ces nouvelles compétences dans *les cours FS&T* était le dernier but du WP3. Cela a commencé avec une discussion d'un panel en ligne dans lequel quatre (4) compétences ont été identifiées à partir de 30 propositions faites par des partenaires ISEKI. Chacune d'elles a été le sujet d'un workshop à la 2ème Assemblée générale à Kaunas en Mai 2013. Là, des partenaires ISEKI ont fourni des exemples dans le curriculum et les cours actuellement en cours dans leurs institutions, ainsi que des approches innovantes résultat d'un brainstorming. Une discussion des membres a suivi pour explorer les moyens d'incorporer ces nouvelles compétences dans des programmes joints d'études en alimentaire.

Maintenant notre tâche finale : rassembler toutes ces données fascinantes dans une « boîte à outils » facilement accessible. Ce n'est pas une petite tâche car la somme de travail est

énorme. Cependant, nos partenaires ISEKI auront bientôt accès à ces données et, à la fermeture du projet, la Boîte à outils sera accessible aux enseignants, aux managers et coordinateurs impliqués dans les cours et la conception des cours en alimentaire dans les universités en Europe.

NOUVELLES DES PARTENAIRES DE ISEKI_FOOD 4

ERASMUS LLP PROGRAMME AT THE POZNAN UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES: SIX YEARS' EXPERIENCE

de Tomasz Jankowski

Le programme Erasmus Plus Programme a commencé le 1er Janvier 2014 and remplace les précédents programmes de financement lancés par la Commission Européenne dans le domaine de l'éducation, la formation, jeunesse et sport, incluant le programme de formation tout au long de la vie (Lifelong Learning) et il continuera jusqu'en 2020. **The Poznan University of Life Sciences (PULS)** a participé au programme de mobilité Erasmus, incluant plus de 50 universités européennes en partenariat et projets, depuis 2007. Pendant ce temps le nombre d'étudiants étrangers venant à PULS a augmenté significativement. Tandis qu'en 2008 seulement 12 étudiants ont participé aux programmes d'échange dans notre université, en 2013 ce nombre était de 63. Cela a certainement été dû au nombre croissant de modules et cours offerts en langue anglaise. Nos cours sont divisés en 8 groupes listés sous : **ANIMAL, ECONOMICS, FOOD, WOODTECH, ECO, FOREST, AGRO and HORT**. Le recrutement pour un module spécifique est basé sur les objectifs pour apprendre, les compétences en langue, la compatibilité du sujet de placement avec le domaine d'étude et un questionnaire détaillé de candidature.

Parmi les cours offerts, **FOOD**, donné par la **Faculty of Food Science and Nutrition**, a été choisi le plus fréquemment et **ECONOMICS** le second. Les cours **FOOD** comprennent quatre modules offerts pendant les semestres d'hiver et de printemps. Pendant le semestre d'hiver les étudiants peuvent participer à FOOD 1 (Food Technology 1) avec les cours suivants : Computerized control systems in food technology, Bioprocess engineering, and Bioprocess technology, et à FOOD 2 (Food Chemistry) avec : Food toxicology, Food chemistry, and Immunochemical methods in research and food analysis. Pendant le semestre de printemps FOOD 3 (Food characteristics) comprend : Chromatography and hyphenated techniques in food analysis, Sensory science in flavour measurements, Flavour chemistry and biochemistry, and Molecular biology with essential genetics, et le module FOOD 4, Cereal science and technology, Fermentation technologies, and Starch technology. **Les étudiants doivent choisir un module complet, plutôt que des cours individuels. Un module a lieu avec 5 étudiants (minimum) qui ont choisi le même module.** Les étudiants obtiennent les crédits ECTS après avoir réussi en accord avec le curriculum.

En dernière année, les cours du module FOOD sont pris par des étudiants d'Allemagne (Justus Liebig Universität Giessen), Roumanie (University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca), Espagne (Universidad de Almeria), Portugal (Universidade de Aveiro, Instituto Politecnico de Coimbra, Instituto Politecnico de Castelo Branco, and Universidade de Porto), France (FESIA Angers), Hongrie (University of

Debrecen), et Turquie (Inönü University, Pamukkale University, Ege University, Mustafa Kemal University, and Celal Bayar Üniversitesi).

Nos étudiants Erasmus peuvent rejoindre un groupe d'étrangers étudiant à l'une des autres universités de Poznan et participer à un **cours en langue polonaise**, qui est organisé par des enseignants non formellement attachés à notre Université. Ce cours a un niveau élémentaire et intermédiaire, aussi chaque étudiant peut trouver son propre niveau. Si vous choisissez un cours en langue polonaise, vous pouvez obtenir des crédits ECTS en plus (2 ou 4 points dépendant du niveau et du nombre de leçons par semaine).

Après Warsaw et Cracow, Poznan est le troisième centre en Pologne pour le nombre d'étudiants. A ce jour, Poznan comporte 26 institutions d'enseignement supérieur (incluant 8 universités d'état) et 54 institutions de recherche et développement. Poznan est la cinquième ville en Pologne en nombre d'habitants. Sa superficie est de 261,3 kilomètres carrés et sa population est de 600.000. La ville est à peu près à mi-chemin entre Berlin et Varsovie – sur la route internationale 5 et possède un bon train intercity et des connections de bus avec les deux villes. De plus, l'aéroport a des connections avec la plupart des villes en Europe.

PULS emploie plus de 800 personnels académiques, incluant 185 professeurs. C'est une institution d'état d'enseignement supérieur financé principalement par le budget de l'état. Actuellement, environ 12.000 étudiants (incluant ceux extra-muros et postgraduates) étudient chaque année dans huit facultés et l'Université étend ses facilités de recherche et techniques en coopération stricte avec les secteurs de l'agriculture, la forêt et la production alimentaire. Dans nos activités, à la fois théorie et pratique sont considérées comme également importantes. Donc, en plus des halls et salles de cours, et des laboratoires, 12 stations expérimentales couvrant une superficie de 15.000 hectares de terres et forêts, jouent un rôle significatif dans notre recherche et notre enseignement.

Pour beaucoup d'étudiants européens, le programme Erasmus représente leur premier séjour pour vivre et étudier à l'étranger. Donc en plus des études, c'est devenu aussi un phénomène culturel, très populaire parmi les jeunes européens.

Plus d'info : <http://www.up.poznan.pl/erasmus/?q=en/news>





**1st CONGRESS ON FOOD STRUCTURE
DESIGN - Innovation in Food Structure
Properties-Relationships
15-17 Octobre 2014, Porto-Portugal**

de Cristina Silva

Le but du 1er Congrès sur Food Structure Design (Conception Structure Aliment) est de renforcer à des niveaux académique et industriel la compréhension scientifique de la conception et production de produit et de stimuler et accélérer le développement de produits innovants, complexes et hautement structurés, et les procédés de production adaptés.

Le thème principal de la 1^{ère} édition du congrès est donc la conception de health-supporting food functions (fonctions de l'aliment relatives à la santé) dans des aliments structurés réels, complexes, multiphasiques avec une qualité sensorielle optimale. La connaissance a pour but de permettre la compréhension du rôle des biomolécules dans la structuration de l'aliment et leur impact sur la santé et la qualité sera aussi inclus.

Le Congrès sera développé dans trois directions du "Food structure design":

- I. *Engineering of structures for tailored delivery of health-related functionalities*
- II. *Process and product engineering for food properties generation/preservation/delivery*
- III. *Sharing knowledge and technologies between academia and industry for healthy foods design*

Le 1er Congrès sur Food Structure Design offrira la possibilité d'un numéro spécial du Journal of Food Engineering. Les auteurs d'abstracts sélectionnés recevront une invitation en temps utile.

Vous êtes cordialement invités au 1er Congrès sur Food Structure Design - Innovation in Food Structure-Properties Relationships ! Nous vous attendons à Porto !

www.skyros-congressos.pt/foodstructure/

IMPORTANTES DATES :

<i>Abstract soumission limite</i>	19 Mai 2014
<i>Notification d'acceptation d'Abstract</i>	1 Juillet 2014
<i>Pré-Inscription limite</i>	18 Aout 2014

Endorsed by:



USP ET UGPN : UN PARTENARIAT REUSSI

de Paulo Sobral

L'University Global Partnership Network (UGPN) a créé une fondation pour une collaboration internationale permettant aux enseignants et aux étudiants de quelques universités de premier rang dans le monde de travailler ensemble sur des sujets d'importance globale. L'université de São Paulo (USP), l'Université de l'Etat de North Carolina, et l'Université de Surrey sont les partenaires fondateurs de l'UGPN. La mission de l'UGPN est de développer une recherche durable de classe mondiale, un enseignement et un transfert de connaissance grâce à un réseau actif international d'Universités sélectionnées collaborant en recherche, formation et enseignement pour le bénéfice de l'ensemble de la société. L'UGPN a deux domaines prioritaires : (a) promouvoir l'expérience globale de l'étudiant graduate et l'employabilité et (b) promouvoir la recherche avec un impact global.

La fondation UGPN est destinée à supporter la collaboration en recherche de haute qualité parmi les universités partenaires, qui sont North Carolina State University, University of São Paulo, et University of Surrey.

Les Partenaires



North Carolina State University

[North Carolina State University](#) est une université de recherche étendue dédiée à l'excellence en enseignement, la création et l'application de la connaissance, et l'engagement avec des partenaires publics et privés.



The University of São Paulo

[The University of São Paulo \(USP\)](#) est la plus grande institution dédiée à l'enseignement supérieur et à la recherche au Brésil.



University of Surrey

L'[University of Surrey](#) est une des premières universités en UK, professionnelle, scientifique et technologique avec un profil de recherche de classe mondiale et une réputation pour son excellence en enseignement et recherche.

En 2013, 18 propositions ont été reçues par l'USP couvrant un large domaine de disciplines, incluant Ingénierie, Médecine Vétérinaire, Enseignement, Santé, Sciences Sociales, Ressources Naturelles et Textiles et 8 d'entre elles ont été acceptées, dont "Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos" – Pirassununga Campus.

Maintenant, le troisième appel à Propositions à l'UGPN Research Collaboration Fund est lancé. Le financement sera pour aider jusqu'à huit (8) projets basés sur des propositions de mérite scientifique et académique et l'existence de ressources.

Ces prix sont destinés à aller au-delà ; ils supporteront un engagement substantiel qui mène à des résultats de haute qualité, comme une formation à la recherche internationale pour des étudiants graduate ou des jeunes enseignants, la publication de papiers communs sur de la recherche en collaboration ou des offres de recherche jointe. Des propositions seront soumises en commun par au moins deux des institutions partenaires. La date limite est le 2 Mai 2014.

II INTERNATIONAL CONGRESS "FOOD TECHNOLOGY, QUALITY AND SAFETY" AND XVI INTERNATIONAL SYMPOSIUM "FEED TECHNOLOGY"



II International Congress
Food Technology, Quality and Safety

XVI International Symposium
Feed Technology

Food and Feed Research Facing the New Challenges



de Victor Nodovic

II International Congress "Food technology, quality and safety" and XVI International Symposium "Feed technology", organisé par l'Institut de Food Technology de Novi Sad (**FINS**) concernera les nouvelles technologies et les produits traditionnels pour des produits alimentaires compétitifs et sûrs pour le marché Européen et plus large. Le Congrès se tiendra à l'Hotel PARK, Novi Sad, Serbie, du 28 au 30 Octobre 2014.

Les thèmes du Congrès sont :

1. Food and feed technology, processing and engineering
2. Emerging techniques in food and feed analysis
3. Functional food and feed, nutrition and health
4. Quality and safety of raw materials, ingredients and additives
5. Organic food, food with appellation of origin and traditional food
6. Packaging and shelf life
7. Sensory and consumer science
8. Biotechnology and novel bioproducts
9. Food waste valorization
10. Innovation, education and knowledge transfer

Les contributions de recherche (courts exposés, posters et papiers) en rapport avec les thèmes sont bienvenus. SVP soumettre les abstracts en ligne pour le 1er Mai 2014 :

<http://foodtech2014.uns.ac.rs/en/congress/abstract-submission.html>

Nous vous invitons à supporter cet événement en devenant un des sponsors. C'est une opportunité pour démontrer l'important partenariat entre science et industrie.

Pour plus d'information SVP visiter : <http://foodtech2014.uns.ac.rs/>

Nous vous attendons à Novi Sad, Serbie en Octobre 2014.

THERMAL PROCESSING CONFERENCE

<http://www.campdenbri.co.uk/thermal-processing-conference.php>

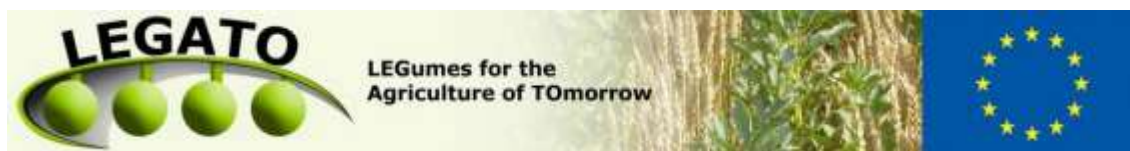
de Cristina Silva



C'est une conférence internationale avec des présentations d'experts de l'industrie alimentaire de France, Norvège, Afrique du Sud et US. Les orateurs de noms familiers incluant Heinz, Holmach, et des spécialistes de l'Institut de Procédés Thermiques, comme de Campden BRI, parleront de qualité, sécurité, et de questions de régulation de production d'aliments commerciaux conservés par la chaleur.

Campden BRI, Chipping Campden, UK 12-13 Juin 2014

NOUVELLES D'AUTRES PROJETS



<http://www.legato-fp7.eu/>

LE PROJET EUROPEEN FP7 LEGATO (LEGumes for the Agriculture of TOMorrow) a été lancé en Mars et a pour but d'améliorer la compétitivité des légumes dans l'Agriculture européenne. Les légumes représentent moins de 2% des terres cultivées en Europe, en contraste avec plus de 10% en Chine ou en Amérique. Malgré cela, les légumes offrent des avantages environnementaux majeurs dus à leur capacité à fixer l'azote atmosphérique. Donc les légumes offrent des économies majeures d'engrais azoté synthétique, le coût de l'énergie et la production de gaz à effet de serre. Utilisés dans des cultures en rotation, ils fournissent l'engrais azoté pour la prochaine récolte, augmentent la biodiversité et peuvent réduire la transmission de maladies. Finalement ils sont une importante source de protéines pour l'alimentation qui peut accroître l'autonomie européenne en protéines. La composition de l'alimentation animale est actuellement dépendante du soja importé, qui montre une augmentation dans les prix du marché mondial.

Le projet LEGATO regroupe 17 institutions de recherche et 10 compagnies ou associations professionnelles de 12 états européens pour s'intéresser aux méthodes de culture et de

gestion pour les principaux légumes qui poussent en Europe, les bean et faba bean (pois, fève). Parmi les actions proposées l'utilisation de méthodes de culture avancée utilisant les données récentes en génomique, l'exploitation de collections de ressource génétique, des techniques de phénotypes incluant l'imagerie non destructive des racines, des systèmes de récolte incluant l'inter-récolte et l'exploration de nouveaux produits alimentaires incorporant des farines de légumes.

Plus d'information :

Richard Thompson: richard.thompson@dijon.inra.fr

Caroline Sautot: caroline.sautot@paris.inra.fr

Carla Brites: carla.brites@iniav.pt

MYNEWGUT - KICK-OFF MEETING - VALENCIA, SPAIN, 19-20 FÉVRIER 2014

www.icc.or.at/projects/mynewgut

Le nouveau projet FP7 MyNewGut "Microbiome Influence on Energy balance and Brain Development-Function Put into Action to Tackle Diet-related Diseases and Behavior" (2013 - 2018) a organisé son Kick-Off meeting à Valencia, Spain, 19-20 Février 2014. Le partenaire ISEKI [ICC – International Association for Cereal Science and Technology](http://www.icc.or.at), représenté par Roland Poms, est responsable du WP11 et sera impliqué dans l'organisation de workshops pour la santé publique et disséminera les résultats du projets (WP12).

Le "gut microbiome" contribue à notre capacité à extraire de l'énergie de notre régime alimentaire et influence le développement et la fonction des systèmes immunitaire, endocrinien et nerveux, qui régulent l'équilibre énergétique et le comportement. Cela a conduit à faire l'hypothèse que développer des interventions alimentaires basées sur le microbiome peuvent être des mesures efficaces pour empêcher des désordres relatifs à l'alimentation. MyNewGut contribuera à développer de nouvelles approches pour empêcher des maladies liées à l'alimentation (syndrome métabolique et obésité) et des désordres de comportement à travers des changements de style de vie, la prise de pro- et prébiotiques et des produits alimentaires innovants et semi-personnalisés. Cela contribuera à augmenter la compétitivité de l'industrie alimentaire européenne et à fournir aux consommateurs des indications valables sur les aliments. Pour plus de détails visiter www.icc.or.at/projects/mynewgut.

NOUVELLES DE IFA (ISEKI-FOOD ASSOCIATION)



L'**IA (ISEKI-FOOD ACADEMY)** est un groupe international de **IFA (ISEKI-Food Association)** créé pour la reconnaissance d'expertise scientifique et technique..

Depuis 2011 les membres actuels sont : **Elisabeth Dumoulin**, Agroparistech, France; **Helmut Glattes**, Austria; **Klaus Guthy**, Germany; **Harris Lazarides**, Aristotle University of Thessaloniki, Greece; **Saverio Mannino**, University of Milan, Italy; **Augusto Medina**, SPI, Portugal; et **Cristina L.M. Silva**, Univ. Católica Portuguesa, Portugal.

→ De nouveaux membres seront annoncés le mois prochain lors de la 3ème Conférence Internationale ISEKI_Food à Athènes, Grèce, Mai 21-25, 2014.

Un **leaflet** avec toute l'information est disponible à www.iseki-food.net/academy

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD STUDIES

L'**IJFS (International Journal of Food Studies)**, est le journal de l'association ISEKI_Food, un journal international "peer-reviewed open-access" présentant des articles scientifiques sur le monde de l'Education, la Recherche et l'Industrie. Ce journal est un forum pour améliorer la dissémination de la connaissance en Food Science and Technology entre les acteurs de Education, Recherche et Industrie.

Le IJFS est indexé par DOAJ, Google Scholar et EBSCO.



L'impact factor est attendu dans les deux prochaines années.
Le prochain numéro (vol 3, issue 1) sortira le 18 Avril 2014.

Visiter <http://www.iseki-food-ejournal.com> et utiliser le IJFS pour communiquer sur votre travail !

Voir plus à : <http://www.iseki-food-ejournal.com/ojs/index.php/e-journal/issue/current/>

**SPRINGER:**

Les membres **IFA ONT 25% SUR TOUS LES LIVRES SPRINGER !**

Les membres IFA ont une réduction de 25% sur tous les livres Springer. Pour commander comme membre IFA vous devez vous login, allez à <https://www.iseki-food.net/books> et suivre les instructions.

Les ISEKI-Food Book Series publiés par Springer est une collection où des aspects variés de sécurité alimentaire et des questions d'environnement sont introduits et revus par des spécialistes du domaine.

Les livres sont destinés aux étudiants graduate et undergraduate, aux professionnels et chercheurs intéressés aux questions de sécurité alimentaire et d'environnement applicable à la sécurité alimentaire.

La ISEKI-Food Book Series est éditée par Kristberg Kristbergsson, University of Iceland, et plusieurs nouveaux volumes seront publiés prochainement sous la supervision de Kristberg.

Pour voir la liste des livres ISEKI-Food Book Series aller à <http://www.springer.com/series/7288?detailsPage=titles>

FORMATION

IFA ORGANISE UN PROGRAMME DE FORMATION POUR LE MINISTRE DE LA SANTE DE LA REPUBLIQUE DU KAZAKHSTAN

IFA a gagné la compétition pour organiser un programme de formation pour le Ministère de la Santé en République du Kazakhstan.

La formation sera faite à Milan sous la supervision de notre responsable du programme de formation Prof. Saverio Mannino. Dix-sept spécialistes du Ministère de la Santé recevront une formation d'une semaine en juin 2014 sur les additifs alimentaires pour l'alimentation infantile, la législation en relation, le contrôle qualité et les procédures d'inspection, des méthodes analytiques sélectionnées, l'échantillonnage et les méthodes de validation.

A PROPOS DES PARTENAIRES IFOOD 4

EUROPEAN AND INTERNATIONAL INCOMINGS AT CIRI AGROALIMENTARE IN 2014

Le **Interdepartmental Center for Industrial Research (CIRI)** dans le secteur Agri-Food appartenant à l'Université de Bologne reçoit de nombreux étudiants PhD et chercheurs européens et internationaux en 2014.



Dans le domaine de Food Engineering and Technology, sous la supervision du Prof. Marco Dalla Rosa, Maria Aparecida Mauro, un professeur de l'Université d'Etat de Sao Paulo a mené sa recherche pendant 3 mois au CIRI dans le contexte du projet "Osmotic dehydration of apple: effects of impregnation of sucrose, calcium, and ascorbic acid on the structure and metabolic profiles". Son séjour a été très positif et est le point de

départ pour une collaboration souhaitée longue et pleine de succès. Janna Crobotova, une étudiante PhD Erasmus Mundus PhD de l'Institute of Horticulture and Food Industry of the Academy of Science en Moldovie, réalise sa recherche dans le "Development of heat-stable fruit fillings" pour une période de 10 mois. Ester Betoret, chercheur postdoct de l'UPV de Valencia, a reçu une bourse Marie Curie Intra European Fellowship et a été accueillie dans le Centre pour travailler pendant 24 mois dans le cadre du projet FoodSPProcess. Elle va étudier les relations structure-propriété-procédé dans les aliments réels fonctionnels en utilisant des méthodes et technologies innovantes.

Grâce à son engagement vers l'excellence en recherche, sa collaboration multidisciplinaire et active avec les compagnies agro-alimentaires et avec des ressources techniques et humaines excellentes, le centre de recherche représente une opportunité pour ceux qui sont intéressés en recherche alimentaire appliquée de haute qualité.

Contact:

Prof. Marco Dalla Rosa, PhD: marco.dallarosa@unibo.it

Prof. Maria Aparecida Mauro, PhD: cidam@ibilce.unesp.br

Ester Betoret Valls, PhD: maria.betoretvalls@unibo.it

Janna Crobotova: janna.crobotova@studio.unibo.it

CIRI Agroalimentare website: <http://www.agroalimentare.unibo.it/>

EVENEMENTS A VENIR EN ALIMENTAIRE

Avril 2014

6-11 Avril 2014

XXVI Conference Processing and Energy in Agriculture PTEP 2014

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

Hotel Djerdap, Kaladovo, Serbia

13-17 Avril 2014

11th Trends in Brewing

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

Technology Campus KAHO Sint-Lieven, Ghent, Belgium

NOUVEAU ! 23-25 Avril 2014

University-Industry Interaction Conference

Plus d'info : <http://www.university-industry.com/>

CosmoCaixa, Barcelona, Spain

NOUVEAU ! 24-25 Avril 2014

Bioactive Compounds in Cereal Grains and Food

Plus d'info : <https://bioactives2014.icc.or.at/>

BOKU Vienna, Vienna, Austria

25 Avril 2014

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

Faculty of Engineering, Szeged, Hungary

Mai 2014

1-2 Mai 2014

International Conference on New Trends in Transport Phenomena

Plus d'info : <http://nttpconference.com/>

University of Ottawa, Canada

5-7 Mai 2014

AOAC Symposium on Chemical & Microbiological Challenges in Food Safety

Plus d'info : <http://www.aoaceurope-istanbul2014.org/>

Harbiye Askeri Museum, Istanbul, Turkey

NOUVEAU ! 11-13 Mai 2014**Biofilms 6**Plus d'info : <http://biofilms6.univie.ac.at/>

University of Vienna, Vienna, Austria

NOUVEAU ! 11-15 Mai 2014**Sense Asia 2014**Plus d'info : <http://www.senseasia.elsevier.com/>

Singapore EXPO Convention and Exhibition Centre, Singapore

NOUVEAU ! 12-14 Mai 2014**International PlantLibra Conference**Plus d'info : <http://plantlibra2014.icc.or.at/>

Schick Hotel Stephanie, Vienna, Austria

NOUVEAU ! 14-16 Mai 2014**13th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop**

Plus d'info :

<http://www.aacnet.org/membership/sections/CerealsandEurope/Pages/EYCSTW.aspx>

Kardinal Döpfner Haus, Freising, Germany

19-23 Mai 2014**118th IAOM, International Association of Operative Millers, Annual Conference & Expo**Plus d'info : <http://www.iaom.info>

Omaha Hilton Hotel and Qwest Center, Omaha, USA

NOUVEAU ! 20 Mai 2014**First International e-Conference on Engineering and Applied Sciences (e-EAS'2014)**Plus d'info : <http://sciarena.com/Conferences/default.aspx>**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'info : <http://www.foodmr.org/>

University of Bologna, Cesena, Italy



3rd International ISEKI Food Conference

ISEKI Food 2014

Athens, May 21-23, 2014

Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community
Food Science and Technology Excellence
for a Sustainable Bioeconomy

21-23 Mai 2014

3rd ISEKI_Food Conference: “Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy”

Plus d’info : <http://www.isekiconferences.com/athens2014/>
Hotel President, Athens, Greece

25-27 Mai 2014

8th International Conference on Water in Food

Plus d’info : <http://www.eurofoodwater.eu/efw2014/>
Politehnica University of Timisoara, Romania

26-29 Mai 2014

Novel Approaches in Food Industry

Plus d’info : <http://www.nafi2014.com/>
Pine Bay Holiday Resort-Kuşadası, Turkey

Juin 2014

NOUVEAU ! 03-04 Juin 2014

Baking Technology: Recent Developments Conference

Plus d’info : <http://www.campdenbri.co.uk/bakery-technology-conference.php>
Campden BRI, Chipping Campden, United Kingdom

NOUVEAU ! 04-05 Juin 2014

Polyphenols Workshop: Recovery, Valorization and Re-Utilization of Polyphenols

Plus d’info : <http://polyphenols-site.com>
SANA Lisboa Hotel, Lisbon, Portugal

NOUVEAU ! 05-06 Juin 2014

ICC Whole Grain Symposium

Plus d’info : <http://www.icc.or.at>
Wuhan, China

NOUVEAU ! 05-06 Juin 2014

8th World Congress on Polyphenols Applications

Plus d’info : <http://polyphenols-site.com>
SANA Lisboa Hotel, Lisbon, Portugal

5-7 Juin 2014

Agriculture for Life, Life for Agriculture

Plus d'info : https://www.iseki-food.net/ifa_event/4125

University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest

NOUVEAU ! 10 Juin 2014

IGC Grains Conference

Plus d'info : <http://www.igc.int/en/conference/confhome.aspx>

Tower Hotel, London, United Kingdom

NOUVEAU ! 10-12 Juin 2014

Food Physics and Innovative Technologies

Plus d'info : <http://icfp.uni-plovdiv.net>

University of Plovdiv, Plovdiv, Bulgaria

NOUVEAU ! 10-13 Juin 2014

EDEN 2014 Annual Conference

Plus d'info : http://www.eden-online.org/2014_zagreb.html

Hypo Centre, Zagreb, Croatia

NOUVEAU ! 12-13 Juin 2014

Food Innovation ASIA 2014

Plus d'info : <http://www.foodtech.eng.su.ac.th/Reg2014/Home/Home.aspx>

BITEC, Bangkok, Thailand

NOUVEAU ! 15-18 Juin 2014

4th International Conference on Algal Biomass, Biofuels and Bioproducts

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

Santa Fe Convention Center, Santa Fe, New Mexico, United States

NOUVEAU ! 15-19 Juin 2014

Nanotech 2014 Conference

Plus d'info : <http://www.techconnectworld.com/Nanotech2014/>

Gaylord National Hotel and Convention Center, Fort Washington, United States

NOUVEAU ! 16-20 Juin 2014

Food&health Entrepreneurship Program

Plus d'info : <http://www.uab.cat/fhep>

Autonomous University Barcelona, Barcelona, Spain

NOUVEAU ! 18-19 Juin 2014**1st International Pleasure Conference**

Plus d'info : <http://www.pleasure-fp7.com/conference/>

Quai Louis Prunier, La Rochelle, France

21-24 Juin 2014**Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo**

Plus d'info : www.ift.org

New Orleans, USA

NOUVEAU ! 23-27 Juin 2014**Sustainability Analysis in Food and Biobased Production Course**

Plus d'info : <http://www.vlaggraduateschool.nl>

Wageningen University, Wageningen, Netherlands

24-26 Juin 2014**International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics**

Plus d'info : <http://www.probiotic-conference.net/>

Budapest, Hungary

25-27 Juin 2014**INTE 2014 Conference**

Plus d'info : <http://www.int-e.net/index.php?id=home>

Hotel Novotel Paris Bercy, Paris, France

NOUVEAU ! 26-27 Juin 2014**2nd International Conference on Bioprocess and Engineering**

Plus d'info : <http://omicsgroup.com/bioprocess-conference-2014/index.php>

Palacio de Congresos de Valencia, Valencia, Spain

NOUVEAU ! 26-27 Juin 2014**6th International Conference on Quality and Safety in the food production chain**

Plus d'info : <http://www.up.wroc.pl/>

Wroclaw University, Wroclaw, Poland

29 Juin – 2 Juillet 2014**3rd International Conference on Food Oral Processing:
Physics, Physiology and Psychology of Eating**

Plus d'info : <http://www.vlaggraduateschool.nl/fop2014/>

Hof van Wageningen, Wageningen, Netherlands

NOUVEAU ! 30 Juin - 11 Juillet 2014**Summerschool "Food the French Touch"**Plus d'info : http://www.iseki-food.net/ifa_event/4190

Paris, France

Juillet 2014**04-25 Juillet 2014****INTE 2014 Conference**Plus d'info : <http://www.hs-osnabrueck.de/summer-lab.html>

Hochschule Osnabrueck, Osnabrueck, Germany

14-16 Juillet 2014**AMORPH 2014 -- The Felix Franks Symposium - A Celebration**Plus d'info : https://www.iseki-food.net/ifa_event/4109

Girton College, Cambridge, UK

NOUVEAU ! 21-23 Juillet 2014**Food Technology 2014**Plus d'info : <http://foodtechnology2014.conferenceseries.net/>

Hampton Inn Tropicana, Las Vegas, United States

Aout 2014**11-12 Aout 2014****International Conference on Heat Transfer and Fluid Flow**Plus d'info : <http://htffconference.com/>

Prague, Czech Republic

17-21 Aout2014**IUFOST-17th World Congress of Food Science & Technology**Plus d'info : <http://iufost2014.org/>

Palais des congrès de Montréal, Canada

Septembre 2014**02-05 Septembre2014****Amiga: 1st Summer School on Environmental Risk Assessment (ERA) of GM crops**Plus d'info : <http://www.amigaproject.eu/>

Teagasc Crops Research, Oak Park, Ireland

07-09 Septembre2014**7th International Whey Conference 2014**Plus d'info : <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'info : <http://www.eurosense.elsevier.com/>

Bella Center, Copenhagen, Denmark

14-17 Septembre 2014**12th Euro Fed Lipid Congress "Oils, Fats and Lipids: From Lipidomics to Industrial Innovation"**Plus d'info : <http://www.eurofedlipid.org/meetings/montpellier2014/index.php>

Le Corum Conference Center, Montpellier, France

Octobre 2014**NOUVEAU ! 12-15 Octobre 2014****1st IMEKOFOODS**Plus d'info : <http://imekofoods.enea.it/>

Rome, Italy

15-17 Octobre 2014**1st congress on food structure design**Plus d'info : <http://www.skyros-congressos.pt/foodstructure/>

Porto, Portugal

19-22 Octobre 2014**XX Brazilian Congress on Chemical Engineering (COBEQ)**Plus d'info : <http://www.cobeq2014.com.br/>

Convention Center, Florianopolis (SC) Brazil

21-25 Octobre 2014**8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists**Plus d'info : <http://conference2014.pbn.hr/>

Feliksa Peršića 5, Opatija, Croatia

NOUVEAU ! 22-23 Octobre 2014**1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids**Plus d'info : <http://www.naturalhydracoloids.ir/>

Darvishi Royal Hotel, Mashad, Iran

NOUVEAU ! 28-30 Octobre 2014**2nd International Congress "Food Technology, Quality and Safety"**Plus d'info : <http://www.foodtech2014.uns.ac.rs/>

Hotel Park, Novi Sad, Serbia

28-31 Octobre 2014**Cibus TEC**Plus d'info : <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'info : <http://www.intfoodtechno2014.org/>

Kuşadası, Turkey

NOUVEAU ! 5-7 Novembre 2014

Advances in Food Processing

Plus d'info : <http://www.advancesfoodprocessingconference.com/index.html>

Royal Palm Plaza Hotel Campinas, Sao Paulo, Brazil

NOUVEAU ! 10-13 Novembre 2014

International Symposium on Food Safety and Quality: Applications of Nuclear and Related Techniques

Plus d'info : <http://www-pub.iaea.org/iaeameetings/46092/Food-Safety-and-Quality>

Vienna International Center, Vienna, Austria

NOUVEAU ! 24-26 Novembre 2014

International Symposium on Food Safety and Quality: Applications of Nuclear and Related Techniques

Plus d'info : <http://www.icc.or.at>

Pingtung, Taiwan

Décembre 2014

NOUVEAU ! 02-04 Décembre 2014

Hi Europe & Ni 2014, Health Ingredients Europe & Natural Ingredients 2014

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

Amsterdam RAI, Amsterdam, Netherlands

Février 2015

NOUVEAU ! 09-10 Février 2015

Oilseed Congress Europe/Mena 2015

Plus d'info : www.oilseedcongress.com

Hotel Arts Barcelona, Barcelona, Spain

NOUVEAU ! 17-18 Février 2015

Bakery Innovation Europe Conference 2015

Plus d'info : www.fi-bakery.com

Bayerstrasse 41, Munich, Germany

22-25 Février 2015

3rd ICC Latin American Cereal and Grain Conference and ICC Jubilee Conference, - 60 Years of ICC", Plus d'info : www.icc.or.at

Florianopolis, Brazil

Mars 2015

24-27 Mars 2015

Anuga FoodTec

Plus d'info : <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'info : www.icc.or.at

Paris, France

NOUVEAU ! 07-11 Juin 2015

FEMS 6th congress of European Microbiologists

Plus d'info : <http://fems-microbiology.kenes.com/>

MECC Maastrich, Maastrich, Netherlands

14-18 Juin 2015

ICEF12

Plus d'info : <http://www.icef12.com/>

Quebec, Canada

Juillet 2015

11-14 Juillet 2015

Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo

Plus d'info : www.ift.org

Chicago, USA

Septembre 2015

26 Septembre -1 Octobre 2015

EPIC 5

Plus d'info : <http://www.ecce2015.eu/>

France

Octobre 2015

18-21 Octobre 2015

100th AACC International Annual Meeting

Plus d'info :

Minneapolis, USA

Décembre 2015

NOUVEAU ! 02-04 Décembre 2015

Hi Europe & Ni 2015, Natural Ingredients 2015

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

Paris, France

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 may be made of the information contained therein.



Please join us in making a difference

Think before you print

