

newsletter



Projets ISEKI Food

Page 6

Nouvelles des Partenaires IFOOD4

Page 8

Nouvelles des autres projets

Page 13

ISEKI-Food Association

Page 14

Formation

Page 17

A propos des partenaires de IFOOD4

Page 19

Evènements à venir

Page 22



**Savez-vous que vous pouvez suivre
ISEKI_Food sur Facebook et Twitter?!!**

Editorial

par Paola Pittia

Octobre 2013... prêts pour commencer la dernière année du projet ISEKI_Food 4 et les nombreuses activités d'exploitation lancées. Elles concernent les deux premières années du projet (enquêtes, documents, workshops....) et sont utilisées pour développer produits et outils (i.e. PhD platform, "Virtual game on fish canning", Pilot Training School for teachers, ...) dans le but de contribuer à l'amélioration à la fois de la modernisation de la formation et de l'enseignement en sciences alimentaires de toutes les institutions

d'enseignement supérieur du projet, et des interactions entre les principaux acteurs du secteur alimentaire dans la perspective de la formation tout au long de la vie.

Dans ce cadre je voudrais dédier cet editorial à la 3ème conférence ISEKI_Food, ISEKI_Food 2014 – *Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community*, qui sera organisée à Athènes (21-23 Mai 2014) en collaboration avec l'Association ISEKI-Food et l'Université Technique Nationale d'Athènes.

Cette édition, la troisième après Porto (2008) et Milan (2011), aura pour thème *Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy (Excellence en Science Alimentaire et Technologie pour une Bioéconomie Durable)*. L'idée derrière ce titre est de lier l'approche ISEKI_Food (enseignement/formation, interaction recherche et industrie) avec les principaux acteurs des prochains programmes de recherche de l'UE. L'Excellence en Science Alimentaire et Technologie ne peut pas être obtenue sans un enseignement et une formation modernes pour les scientifiques et professionnels de l'alimentaire, avec une industrie qui interagit en permanence avec l'enseignement et la recherche pour répondre aux besoins en termes de connaissance et compétences. Une place spéciale dans cette newsletter est dédiée à la conférence et aux thèmes des sessions (voir page 3). Les deux éditions passées ont été une réussite avec des participants de partout dans le monde qui ont apprécié la philosophie du réseau ISEKI_Food et des projets. Nous espérons que ce sera encore le cas cette fois.

De plus, cette année la Conférence sera complétée par deux événements spécialement dédiés aux programmes PhD et aux étudiants. Deux workshops "Etat de la Recherche en Europe dans le domaine Food Science et Technologie" et "Rencontre Industrie, Académie et programmes PhD" auront lieu le 21 Mai, comme événements pré-conférence. Ils accueilleront des présentations des activités de recherche de PhD, complétées par des présentations de scientifiques et représentants de l'industrie. C'est une bonne opportunité pour les étudiants en thèse de présenter leur projet et résultats de recherche et de rencontrer des scientifiques, des représentants de l'industrie et des enseignants dans un cadre international.

La conférence a été construite comme un forum ouvert où chaque participant peut être un "acteur actif", en présentant ses activités, ses opinions et sa recherche sur les sujets des sessions soit par des posters ou des présentations orales, mais aussi comme un « événement social » où chacun peut rencontrer les autres participants et partager des idées pour de futurs collaborations, projets...

Vous êtes tous invités à soumettre un abstract et à disséminer l'information sur cette conférence auprès de vos collègues (institutions, compagnies) et vos amis.

Une invitation spéciale concerne les étudiants en thèse qui, nous l'espérons, seront présents en grand nombre.

J'espère vous rencontrer tous à Athènes, en Mai 2014!



ISEKI Food 2014 – Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community

3rd International ISEKI_Food Conference

Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy

21st – 23rd Mai 2014

Athens, GREECE

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

Le réseau ISEKI_Food, avec le projet ISEKI_Food 4 soutenu par la Commission Européenne dans le programme Erasmus, en collaboration avec l'Association ISEKI_Food, organise la 3ème Conférence Internationale, ISEKI_Food 2014, qui se tiendra à Athènes, Grèce, du 21 au 23 Mai 2014.

La conférence est organisée par l'Association ISEKI-Food en collaboration avec le réseau du Projet Thématique Erasmus ISEKI-Food 4 et la National Technical University à Athènes. Cette conférence aura pour thème Science Alimentaire et Technologie pour une Bioéconomie 2020. Parmi les nombreux sujets de la conférence : repenser l'enseignement en termes de stratégies et méthodes pour le développement de l'enseignement supérieur et la formation professionnelle continue ; et les plus récentes innovations et besoins en recherche ; et les développements et besoins pour une industrie alimentaire durable.

Thèmes de la conférence

La conférence comprend trois sessions principales :

Session 1 : *Repenser l'enseignement : renforcer les compétences en Sciences Alimentaires et Technologie pour une Bioéconomie en 2020.* Cette session est ouverte pour des contributions sur de nouvelles stratégies et méthodes en Sciences Alimentaires et Technologie pour l'enseignement supérieur et le développement professionnel continu, et particulièrement les besoins pour construire la force de travail pour une Bioéconomie en 2020.

Session 2 : *Connaissance et innovation en recherche dans la perspective d'une bioéconomie.* Les principaux thèmes, tels que durabilité des chaînes de production, utilisation des sous-produits, conception de nouveaux produits, gestion de l'énergie et des ressources en eau, seront analysés en termes d'innovations récentes et de besoins émergents

Session 3 : *Industrie alimentaire pour nourrir durablement la planète.* Cette session analysera les récents développements et besoins de l'industrie alimentaire pour une

bioéconomie durable. Les bonnes pratiques seront partagées, par exemple en termes de transfert de technologie.

Pré-conférence workshops

-Workshop (21 mai, matin) : *“Etat de la Recherche en Europe dans le domaine de **Science Alimentaire et Technologie**”* principalement dédié à des activités de recherche d'étudiants en thèse.

-Workshop (21 mai après-midi) : *“Rencontre Industrie, Académie et PhD”*

-Session d'évaluation finale de l'Ecole Pilote de Formation pour les enseignants en Science Alimentaire et Technologie.

Soumission des Résumés (Abstracts) ouverte

Toute l'information est disponible sur le site de la Conférence

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

La date limite pour la soumission des résumés pour à la fois la conférence et les workshops : 15 décembre 2013.

Les présentations de posters donneront lieu à une évaluation pour l'attribution d'une récompense «ISEKI_Food poster award » .

Conférence Secrétariat

ISEKI-Food Association Secrétariat

c/o Department of Food Sciences and Technology, Vienna, Austria
office@iseki-food.net

Institutions Organisatrices



TOUS LES LECTEURS SONT INVITES A PARTICIPER ET DISSEMINER L'INFORMATION SUR CET EVENEMENT AUX COLLEGUES, AMIS, ETUDIANTS.

NOUS ESPERONS VOUS RENCONTRER TOUS A ATHENES EN MAI 2014 !



ISEKI Food 4-ISOPOW WORKSHOP

Next generation of scientists – International interdisciplinary and future career planning

Un workshop du projet ISEKI_Food 4 intitulé “Prochaine génération de scientifiques – Future carrière internationale interdisciplinaire” a été organisé le 22 août durant le Symposium International des Propriétés de l’Eau (ISOPOW XII) à Fiskebäckskil (SE) grâce à la collaboration avec les Comités d’Organisation et Scientifique de ISOPOW.

Le workshop était organisé pour discuter sur les moyens d’améliorer les compétences et expertise des PhD diplômés en science alimentaire et technologie, et sur les changements à apporter à l’enseignement et la formation pour répondre aux attentes du Marché du travail pour la future génération de Technologistes et professionnels de l’alimentaire.

Après une courte introduction de Paola Pittia sur le projet et réseau ISEKI_Food 4, une présentation intéressante intitulée “H-O-H in Phases” par Yrjo Roos, University College Cork, décrivait l’histoire de l’évolution du concept de l’eau dans les aliments, de l’activité de l’eau à la mobilité de l’eau, et comment l’approche de science des polymères alimentaires a mis en évidence l’importance de l’eau pas seulement sur la sécurité et la stabilité mais aussi sur les propriétés physiques et structurelles des aliments. Puis, après une présentation des résultats de l’étude sur les compétences souhaitées des PhD menée par le projet ISEKI_Food 4, prof. Peter Lillford, Université de Birmingham (UK) et Paola Pittia ont dirigé une discussion ouverte avec les participants à la conférence.

Les représentants industriels, académiques et PhD ont contribué activement, montrant l’importance du besoin d’échange des programmes PhD afin de favoriser la formation des diplômés avec des compétences et une pensée critique adaptées.

Le workshop a été apprécié des participants et le projet ISEKI_Food et le réseau espèrent continuer la collaboration avec ISOPOW, avec des événements et initiatives communes dans le but de renforcer l’interaction entre recherche et enseignement dans le domaine alimentaire.



Connaissance et Transfert de Technologie dans le domaine Alimentaire – workshop



Le 16 mai 2013, le projet ISEKI_Food 4 a organisé un workshop d'une 1/2 journée « Connaissance et Transfert de Technologie en Alimentaire », à l'Université de Kaunas en Lituanie.

115 personnes ont participé, dont 14 n'appartenant pas au consortium. Programme et présentations sont disponibles à : http://www.iseki-food4.eu/work_packages/wp5

Une table ronde était organisée pour discuter des principales forces motrices des Transferts de Connaissance et de Technologie en Alimentaire, et des besoins de formation pour les professionnels en FST. Le workshop a favorisé le dialogue ouvert et la discussion entre l'industrie et les acteurs de l'enseignement supérieur.



Basé sur les résultats et conclusions, un document stratégique est en préparation et sera bientôt mis à la disposition des organisations participantes.

What about the Internationalization of PhD studies?

par Chelo Gonzalez

La perception de l'importance d'un diplôme International PhD a été évalué par une brève étude distribuée au cours du 2ème meeting général du projet ISEKI_Food 4, à Kaunas (Lituanie, Mai 2013). De plus, les participants ont été interrogés sur les principales barrières rencontrées pour installer ce degré. Un total de 55 réponses a été recueilli des différents partenaires, qui appartiennent à différentes institutions d'enseignement supérieur de 23 pays.

Les résultats ont montré que presque toutes les réponses concordent (91%) sur l'importance de l'établissement d'un degré international/collaboration au niveau PhD dans les institutions des répondants. Les barrières principales rencontrées pour établir un degré PhD international sont données sur la Fig. 1, où un graphe nuage de mots est représenté en utilisant les textes des réponses. Comme on peut le voir, le manque de ressources financières représente le facteur le plus limitant, mais la présence de contraintes bureaucratiques (rigidité de l'institution, législation nationale, règles de l'université...), le manque de temps et la faible connaissance des langues étrangères ont aussi été notées.

Plus d'information sera donnée dans la 2^{ème} newsletter "PhD in Food Science and Technology" disponible sur la plateforme PhD virtuelle (ISEKI Food Association webpage : <https://www.iseki-food.net/>)



Figure 1. Nuage de mots généré par le texte des réponses obtenues en demandant les principales barrières rencontrées pour créer un degré PhD international.

2nd ISEKI Food 4 steering committee meeting rapport

par Lynn McIntyre, UK

Le deuxième meeting du steering committee de ISEKI_Food 4 à l'Institut Polytechnique de Coimbra (IPC) Portugal (5-6 Septembre) a rassemblé 18 work package coordinateurs/core members, le secrétariat de ISEKI_Food 4 et le manager du projet Erasmus Katia de Sousa de EACEA, Bruxelles.

Le meeting a commencé avec une présentation par Prof. Paulo Sanches (vice president, IPC) détaillant l'histoire de l'institution et les activités d'enseignement et de formation suivies aux niveaux undergraduate et post-graduate. Le coordinateur du projet Paola Pittia a alors présenté un résumé du projet et quelques résultats des récentes activités. suivi d'un compte-rendu



d'une discussion de travail avec Katia de Souza. Après déjeuner les présentations des work package ont insisté sur les activités à compléter pendant l'année finale du projet, et finalement s'est tenu un board meeting de l'Association ISEKI-Food.

Le 2ème jour, les présentations de work package ont continué avec une discussion sur les activités de dissémination et le lancement du groupe IFA LinkedIn (voir l'article dans cette newsletter pour plus de détails !). Après le café (et des succulents gâteaux portugais) Rachel Newton de SPI, Porto a présenté le projet INPROFOOD (www.inprofood.eu) suivi par des discussions sur l'organisation de la conférence ISEKI_Food 2014 et les conclusions finales du meeting.

Comme toujours, un gros travail et des progrès ont été accomplis. Grand merci à IPC et Rui Costa pour avoir été les hôtes de qualité de ce meeting, pour l'excellente nourriture portugaise, le divertissement (fado) et le beau temps ! Le prochain meeting se tiendra à Barcelone en février prochain.

N'ATTENDEZ PAS ! Rejoignez le nouveau ISEKI-Food Association LinkedIn groupe !

Nous avons le plaisir d'annoncer le lancement de notre dernier outil, le groupe **ISEKI-Food Association**, sur **LinkedIn**, le plus grand réseau professionnel au monde. Nous voulons l'utiliser comme un outil de dissémination (en addition à Facebook et Twitter) pour promouvoir les activités du projet ISEKI_Food 4 et IFA, et pour développer un forum durable pour des discussions ouvertes sur des sujets en science alimentaire et technologie. Si vous l'utilisez déjà pour votre réseau professionnel, visitez la page du groupe et envoyez une demande pour nous rejoindre.



Si c'est nouveau pour vous, cela vaut la peine de regarder une courte vidéo de présentation de LinkedIn (http://help.linkedin.com/app/answers/detail/a_id/45) et de comment il peut vous aider à :

1. Etablir votre profil professionnel.
2. Construire et maintenir un large réseau de professionnels dont vous êtes sûr.
3. Trouver et retrouver des collègues et copains de classe.
4. Apprendre au sujet de compagnies.
5. Utiliser des outils puissants pour trouver et joindre les personnes dont vous avez besoin.
6. Profiter de la connaissance du réseau.
7. Découvrir de nouvelles opportunités.

Nous espérons être plus "LinkedIn" avec vous !

Nouvelles des partenaires IFOOD4

Erasmus - Next Generation Food Formulation

*School of Food & Nutritional Sciences, University College Cork, Ireland
par Dave Waldron*

UCC a accueilli un Programme Intensif (IP) Erasmus de 2 semaines pour des étudiants postgraduate dans le domaine de science alimentaire, 14-27 avril, 2013. C'était la troisième année du programme international. Le programme intensif "Functional Ingredients for Tailored Foods" (*ingrédients fonctionnels pour aliments à façon*) concerne l'utilisation d'ingrédients (de sources végétale/animale) pour la formulation et l'innovation, en insistant sur les interactions procédé-produit.

Au cours des deux semaines de cours et travaux pratiques, les étudiants acquièrent une compréhension et une connaissance de travail de la science et technologie impliquées dans la sélection des ingrédients et l'évaluation préclinique. Ils apprennent comment l'appliquer au développement de la formulation alimentaire, au contrôle de procédés, des considérations de stabilité et la vérification clinique des allégations santé.

Quarante candidats PhD de 8 universités européennes ont participé à cette formation multidisciplinaire. Les universités incluaient Galaia (Roumanie), Warsaw University of Life Sciences (Pologne), Oniris et AgrocampusOuest (France), UniSantiago de Compostella (Espagne), Ghent (Belgique) et University of Eastern Finland, et UCC.

Des étudiants irlandais financés par le Department of Agriculture Food et le programme Marine Agri-Food Graduate Development (lancé par Simon Coveney TD, Ministre de l'Agriculture, Marine and Food, en Juillet 2012) participaient aussi.

Le Programme Erasmus IP Program aide à rendre des sujets spécifiques abordables par un large groupe d'étudiants, en leur permettant d'avoir une nouvelle perspective dans un environnement multinational.



PHOTO : *Simon Coveney TD, Ministre for Agriculture, Marine and Food, avec organisateurs et étudiants qui participaient au Programme 2013 à l'University College Cork, Irlande.*



Cardiff Metropolitan University (UK) Food Science Conference Shares Best Practice

par Vitti Allender

Des délégués du secteur privé, de politique alimentaire, des officiers de réglementations, des universitaires et des étudiants étaient parmi les invités à un forum pour les professionnels de l'alimentaire écossais durant la conférence de sécurité alimentaire à l'Université Cardiff Metropolitan University's Zero2Five Food Industry Centre's.

Ouverte par le ministre écossais pour Natural Resources and Food, Alun Davies, elle couvrait une variété de sujets basés sur la science alimentaire.

En tant que Directeur de l'Agence écossaise pour les standards alimentaires, Geoff Ogle était parmi les présentateurs invités, rejoint par des communications du professionnel Alastair Milburn, qui a discuté de la gestion des médias pendant une crise, Ellen Evans, expert *Listeria*, qui a parlé de la fréquence de Listeriosis parmi les plus de 60 ans et les moyens de base pour le combattre ; et Dr Vitti Allender qui a souligné les actions à propos des changements à venir pour l'étiquetage légal des aliments.

Le Ministre a dit qu'il tenait à encourager les différentes parties de la chaîne alimentaire pour trouver des moyens de s'associer et profiter de l'excellence si évidente en Ecosse. Il a dit :

“J'ai le privilège de rencontrer de nombreux représentants de l'industrie alimentaire directement et je suis frappé par l'enthousiasme de l'industrie pour travailler pour un futur durable et profitable. Je crois que partager de bonnes pratiques est la clé pour atteindre l'excellence et des conférences comme celle-ci sont critiques pour s'assurer que les compagnies alimentaires basées en Ecosse sont tenues au courant des avancées de gestion et scientifiques concernant l'industrie alimentaire. »

David Lloyd, Directeur du Centre de l'Industrie Alimentaire (*Food Industry Centre*) a dit :

“Cette conférence a donné aux professionnels l'opportunité d'améliorer leur compréhension des barrières à la croissance et d'apprendre plus sur les facteurs affectant leur industrie. »



The Zero2Five Food Industry Centre at Cardiff Metropolitan University



Undergraduate students on BSc (Hons) Food Science and Technology degree programme



Wales Minister for Natural Resources and Food, Alun Davies



**Healthgrain Forum Symposium au
20^{ème} Congrès International de Nutrition,
Granada, Espagne 15-20 Septembre 2013**

par Jan Willem

Durant le très important Congrès International de Nutrition, ICN2013, suivi par plus de 4000 délégués, le symposium Healthgrain Forum ***Cereal foods and health – new results and science-based nutrition*** a été l'un des points forts. Dr Paola Vitaglione (Université de Naples) a indiqué que l'acide férulique, quand il est lié à une fibre alimentaire arabinoxylane, comme c'est le cas dans le blé et le seigle (et pas dans les produits non céréaliés) peut exercer un effet anti-oxydant, anti-inflammatoire dans le colon. L'analyse des études HELGA et EPIC Cohort présentée par Dr Anja Olsen (Danish Cancer Society Research Centre) a indiqué que les consommations de fibre, en particulier de produits de blé complet, ont été trouvées être associées avec une incidence plus faible de cancer colorectal. Ces résultats sont bien en ligne avec les recommandations alimentaires récentes, qui, comme présenté par le Professeur Seal (Newcastle University), mettent l'accent sur la consommation de produits de blé complet, de graines riches en fibre alimentaire, comme blé, seigle, avoine et orge. Les présentations, des auteurs cités et du Professeur Gabriele Riccardi (Federico 2 University Naples), et du Professeur Penny Kris-Etherton (Penn State University), sont disponibles sur www.healthgrain.org. Les autres informations de ICN2013 relatives aux céréales et à la santé seront mises sur ce site le mois prochain.



La **Conférence EFFoST 2013** approche, et comme président de la conférence j'invite tous les scientifiques et en particulier les étudiants MSc/PhD en Science Alimentaire et Technologie et Génie des Procédés (*Food Science & Technology and Food Engineering*) à nous rejoindre à Bologne les 12-15 Novembre.

Dans le cadre des initiatives d'événements à côté de la conférence, j'attire votre attention sur un workshop au Département d'Agriculture & Science Alimentaire destiné aux scientifiques du futur, organisé par les étudiants PhD locaux et sponsorisé par le département.

Nous espérons vous accueillir à Bologne !

Marco Dalla Rosa, Conférence Chair

Nouvelles Publications de l'École de Food & Nutritional Sciences, University College Cork, Irlande

Food Materials Science & Engineering

Prof Bhesh Bhandari⁺ & Prof Yrjö Roos⁺⁺

⁺ School of Agriculture & Food Sciences, Université de Queensland, ⁺⁺ Professeur de Food Technology, UCC

Food Materials Science and Engineering couvre un vaste domaine de sujets en relation avec les matériaux alimentaires, leurs propriétés et techniques de caractérisation, donc offrant une nouvelle approche pour comprendre la production alimentaire et le contrôle qualité.

Editeur : Wiley-Blackwell. ISBN-13: 978-1-4051-9922-3

Advanced Dairy Chemistry

Prof Paul McSweeney⁺ & Prof Patrick F. Fox⁺⁺

⁺ Professeur in the School of Food & Nutritional Sciences, UCC, ⁺⁺ Professeur Emérite of Food Chemistry, UCC

L'édition en plusieurs volumes de Advanced Dairy Chemistry du Professeur Fox a été publiée au début des années 1980 et est devenue la référence majeure principale en chimie laitière, couvrant en détails les protéines du lait, les lipides et le lactose. Cette dernière publication est la 4^{ème} édition divisée et publiée séparément en Volume 1A - Proteins: Basics Aspects, et Volume 1B – Applied Aspects.

Editeur : Springer. ISBN-13: 978-1461447139

Cereals Grains for the Food & Beverage Industries

Prof Elke Arendt⁺ & Dr Emanuele Zannini⁺⁺

⁺ Professeur in the School of Food & Nutritional Sciences, UCC, ⁺⁺ Senior Research Assistant,, UCC

C'est une référence essentielle pour les enseignants chercheurs intéressés par le domaine des graines et produits céréaliers. C'est aussi une référence précieuse pour les professionnels de l'industrie alimentaire et des boissons travaillant avec des produits céréaliers, incluant les producteurs d'ingrédients, les technologistes alimentaires, les nutritionnistes, ainsi que les professionnels politiques et de santé

Editeur : Woodhead Publishing. ISBN-13: 978 0 85709 413 1

NOUVELLES D'AUTRES PROJETS

UK FSA project: Qualitative Risk Assessment

par Christian James

UK FSA projet : Gestion Qualitative du Risque pour supporter une décision politique sur la production de volaille partiellement éviscérée (effilé), des partenaires ISEKI, le Centre National pour Food Manufacturing (NCFM) à l'Université de Lincoln et le Centre Food Refrigeration & Process Engineering Research (FRPERC) au Grimsby Institute, ont le plaisir d'annoncer



qu'ils viennent juste de commencer un projet de recherche (FS101044) pour la UK Food Standards Agency pour apporter une meilleure compréhension des risques de santé publique associés à la production de volaille partiellement éviscérée (effilé). Dans une volaille partiellement éviscérée (effilé) le coeur, le foie, les poumons, les reins, le jabot (une poche musculaire près de la gorge), *proventriculus* (partie du système digestif) et le gésier sont laissés à l'intérieur de la volaille. La Régulation (EC) 853/2004 permet la production de volaille effilée, à condition que ce soit autorisé par l'autorité compétente. Ce genre de procédé est traditionnel en France mais l'UK a peu d'expérience de ce procédé, bien que des essais aient été faits dans quelques usines en UK. Nous réalisons une gestion qualitative du risque pour ce procédé pour l'Agence UK Food Standards afin de proposer quels contrôles les producteurs UK devraient avoir en place et quelle surveillance devrait être réalisée s'ils veulent produire des volailles effilées. Nous acceptons tous les conseils, informations, ou contacts que les partenaires ISEKI, particulièrement ceux de France, peuvent avoir sur ce procédé. Nous savons que de telles volailles sont produites en France mais nous sommes intéressés à savoir si d'autres partenaires savent qu'un procédé similaire existe dans leur pays. Si vous avez quelque chose pour contribuer ou si vous voulez plus d'information sur ce projet, SVP contactez Christian James (jamesc@grimsby.ac.uk).



Vitamin D - The sunshine vitamin that is needed in our food

School of Food & Nutritional Science, University College Cork, Ireland

par Dave Waldron

L'école de Food & Nutritional Sciences dirigera un projet européen de 6 millions d'euros pour répondre à la question de santé publique de la déficience en vitamine des

populations européennes de tous âges en utilisant des stratégies basées sur l'alimentation.

Prof Kevin Cashman et Dr Mairead Kiely (Vitamin D Research Group, School of Food and Nutritional Sciences, UCC) coordonneront le projet européen Vitamine D (ODIN) – *“Food Based Solutions for Optimal Vitamin D Nutrition and health through the lifecycle”*. Ce projet, avec 31 partenaires, aidera à répondre à la question de santé publique de la déficience en vitamine D des populations européennes de tous âges en utilisant de nouvelles stratégies basées sur l'alimentation pour augmenter la teneur en vitamine D de notre alimentation grâce à une variété d'aliments non-traditionnels, mais aussi en fournissant une nouvelle connaissance très utile sur les besoins en vitamine D et les effets sur la santé.

La vitamine D peut être synthétisée dans la peau par exposition aux rayons UVB au soleil. Cependant la capacité de synthèse de la vitamine D dépend d'une variété de facteurs différents, tels que la saison, la latitude, la pigmentation de la peau et l'habillement. Dans les pays d'Europe du Nord, comme l'Irlande, les gens ne peuvent pas produire assez de vitamine D dans leur peau durant les mois d'hiver du à la force limitée du soleil et donc ils dépendent beaucoup de produits alimentaires. Même avec le soleil d'été, les vêtements et les lotions écran solaire empêchent les rayons d'atteindre la peau.

La vitamine D joue un rôle essentiel pour réguler les niveaux de calcium en augmentant l'absorption de calcium alimentaire et son métabolisme et donc est critique pour la santé des os. Elle joue aussi un rôle dans la différenciation des cellules, le métabolisme du glucose et notre réponse immune et la déficience en vitamine D a été reliée à une variété de résultats de santé importants.



ISEKI-Food Association (IFA) Nouvelles

NOUVEAUX MEMBRES HONORAIRES

Du à leur départ à la retraite et à leurs contributions à IFA, **Elisabeth Dumoulin, Andrej Lenart, Paul Singh et Dominique Colin** ont été nommés membres honoraires.

Le Board souhaite les remercier pour leurs précieuses contributions et le temps passé au profit de l'Association.

EVALUATION DU PROJET DEFRUS

Le projet DEFRUS (**D**Development of Qualification **F**ramework for Food Science Studies in **R**USsia, Ref. No. 517336-TEMPUS-2011_PL-SMHES, <http://defrus.sggw.pl/>), coordonné par l'Université de Varsovie de Life Sciences et se déroulant de 10/2011-10/2014, où IFA est impliquée comme partenaire, a été positivement évalué en juin 2013. Un nombre impressionnant de mobilités -plus de 200- ont été réalisées.

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

Les webinars IFA deviennent de plus en plus attractifs. Comme la plupart d'entre eux sont gratuits, nous cherchons des sponsors pour supporter notre activité, car beaucoup de travail est nécessaire pour leur organisation. IFA peut proposer les options de sponsor suivantes :

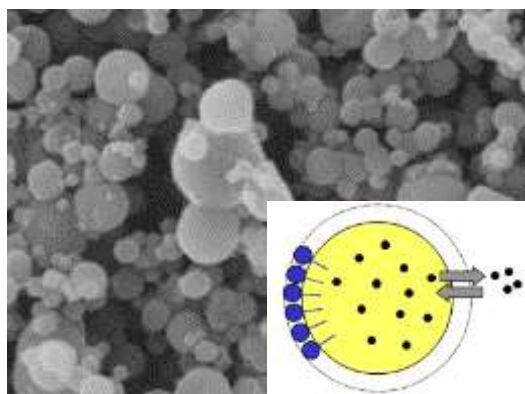
- Les sponsors peuvent donner un webinar sur les développements de nouveaux produits, etc...500 €
- IFA peut organiser une formation (via web et/ou sur site) pour le personnel sur un sujet d'intérêt : formation web 1.000 €
- Les sponsors peuvent mettre leur logo, € par webinar : 100 €



Un des prochains webinars sera présenté par **Prof. Brian McKenna** le **4 Novembre 2013** à 3 pm UTC. Le sujet est **“European Technology Platform Food for Life: Strategic Research and Innovation Agenda”**. L'industrie alimentaire européenne fait face à de nombreux challenges exigeants pour maintenir sa compétitivité et stopper le déclin actuel de sa part de marché. Pour réaliser cela, elle doit s'occuper de quelques questions clé de recherche qui augmenteront sa compétitivité et conduiront à une innovation plus importante dans une industrie fragmentée de près de 400 000 entreprises, dont beaucoup d'entre elles de petite et moyenne taille.

Sans doute cela demandera une gamme complexe de nouvelles technologies pour répondre aux demandes de la société pour des aliments diététiques, sûrs, durablement produits, qui sont adaptés, peut-être individuels, pour permettre un vieillissement en bonne santé, et perçus comme naturels. Si des scientifiques doivent réussir à augmenter la compétitivité, il y aura un besoin pour l'Europe d'avoir des produits alimentaires faits sur mesure qui respectent la durabilité, de fonctionnalité améliorée, qui réduit les déchets, l'eau utilisée et les emballages, et, très probablement, montre un changement des sources de protéines animale vers végétale. Lire plus à <https://www.iseki-food.net/webinar/4074>

LA 4ème ECOLE DE NANOTECHNOLOGIE : APPLICATIONS DANS LA CHAINE ALIMENTAIRE



IFA a organisé ce workshop d'un jour et demi les 4-5 Septembre à Coimbra/Portugal pour aller plus loin dans l'utilisation de nanotechnologie en alimentaire. Cette école était organisée avec des cours décrivant la recherche la plus récente dans le domaine et une demi journée de travaux pratiques au cours desquels les participants ont pu apprendre quelques techniques appliquées au développement et à la caractérisation de nanomatériaux de qualité alimentaire. Voir le

programme sur le site https://www.iseki-food.net/nanoworkshop_coimbra. Les membres IFA ont aussi accès aux présentations.

FOOD SCIENTIST MEDIA TRAINING



Le projet MAITRE a organisé un séminaire gratuit de formation Media avec l'université de BOKU et IFA à BOKU les 10-11 Octobre 2013. Ce séminaire de formation de media fait sur mesure s'est intéressé aux points les plus importants que doivent connaître les chercheurs quand ils interagissent avec le media, donc facilitant leur communication en recherche. Supporté par un contenu journalistique professionnel, les workshops Maitre sont principalement caractérisés par la pratique directe pour les participants. Pour plus d'information sur le projet visitez le site <http://maitreproject.eu/>.



FORMATION

Cours International Ice Cream Science & Technology

Food Industry Training Unit, University College Cork, Ireland (21-23 Février 2014)

Ce cours intensif de trois jours apportera aux participants une connaissance sur la production, la science et la technologie et les données sur la qualité pour les desserts glacés, les crèmes glacées et produits dérivés. Le cours examinera les aspects techniques de la fabrication des crèmes glacées et desserts congelés en insistant sur la qualité du produit fini. Il couvre le domaine depuis l'introduction jusqu'aux sujets avancés. Les cours seront complétés par des démonstrations et il y aura de nombreuses opportunités pour des contacts personnels avec le Formateur et les collègues de l'industrie.

Le cours sera fait par le Professeur Douglas Goff (Department of Food Science at the University of Guelph, Canada). Prof Goff est connu internationalement pour son expertise en crème glacée. Il a fait de nombreuses recherches sur la structure des crèmes glacées, les ingrédients, la fabrication et la qualité, qui ont été publiées et présentées largement dans le monde. Il est le co-auteur de Ice Cream, 6ème Edition, avec Professeur Robert Marshall et Richard Hartel. Il a aussi écrit de nombreux chapitres de livres et plus de 150 papiers scientifiques et techniques, la plupart sur le sujet des crèmes glacées.

QUI PARTICIPERA ?

- Des fabricants de crèmes glacées et desserts congelés
- Des personnes d'assurance qualité
- Des personnes de recherche et développement
- Des vendeurs de produits alimentaires
- Des fournisseurs de l'industrie des crèmes glacées et desserts congelés
- Des entrepreneurs

Pour plus d'information et inscription, contacter SVP le Secrétariat du Cours.

Secrétariat :

Ms Mary McCarthy-Buckley

Food Industry Training Unit

College of Science, Engineering and Food Science

University College Cork, Ireland

Telephone: 353 21 4903363

E-mail: m.mccarthybuckley@ucc.ie

1ère Ecole d'Eté de Agreenium

AgroSup Dijon a le plaisir d'annoncer "**Agreenium's 1st Summer School**" du 30 juin au 11 Juillet 2014, qui sera offerte par trois Institutions d'Enseignement Supérieur en Agriculture et Science Alimentaire en France : AgroParisTech à Paris, AgroCampus Ouest en Bretagne et AgroSup Dijon en Bourgogne (FR).

Agreenium (<http://www.agreenium.org/en/>) est le « Consortium français pour la Recherche et l'Enseignement supérieur en Agriculture, Alimentaire, Santé et Environnement » et AgroSup Dijon est un des membres fondateurs.

Le thème de cette Ecole d'Été 2014 est "Alimentation - la touche française" et elle sera totalement enseignée en anglais.

Les places pour 2014 sont limitées à 20 participants : undergraduates, graduates ou professionnels.

Les inscriptions seront ouvertes et le programme disponible à la fin de Décembre 2013.

Si vous avez des questions, SVP n'hésitez pas à contacter l'équipe de l'Ecole d'Été à : Food-summerschool@agreenium.org

Online PhD programs.net, un exemple d'une plateforme virtuelle pour les études PhD aux USA

Un site web d'enseignement supérieur est dédié à fournir des données pour des individuels intéressés par des programmes PhD en ligne.

OnlinePhDPrograms.net offre une variété de données différentes, un des faits les plus importants étant l'outil qui permet aux utilisateurs de chercher leur programme PhD en ligne. Il donne aussi des faits sur les institutions donnant des bourses PhD et des informations sur des programmes PhD spécifiques.

Le site fournit un guide d'enseignement couvrant de tous les angles les ressources sur les programmes PhD en ligne. Il aide les gens qui cherchent des degrés, un collège, et des articles de faits précis reliés aux PhD en ligne. C'est une source fiable pour de l'information sur les programmes PhD et pour donner une vision nouvelle au lecteur

A PROPOS DES PARTENAIRES DE ISEKI_Food 4

Food Department of Food Technology - Cape Peninsula University of Technology

par Jessy Vanwyk



Le Département de Food Technology à Cape Peninsula University of Technology est basé à Bellville à environ 30 km de Cape Town CBD et a une très belle vue sur Table Mountain ! Nous avons 20 encadrants (12 académiques). Le nombre d'étudiants est d'environ 420 jusqu'au niveau Master. Avec la Station Technologique Agri-Food (ATS), nous sommes installés dans un beau nouveau bâtiment qui a été terminé en 2010.

Il est bien connu que la Science et Technologie Alimentaire est un domaine d'étude multi facettes et donc complexe. Former des Technologistes en Alimentaire pour produire des praticiens bien formés avec une maîtrise complète des connaissances scientifiques requises et les compétences pratiques, est un immense challenge. Pour produire des praticiens compétents, notre atelier de formation sur les procédés alimentaires de taille pilote (1700m²) a toutes les caractéristiques d'un atelier accrédité de procédés alimentaires, incluant la conception hygiénique et la construction et peut être comparée très favorablement avec d'autres installations académiques du même type dans le monde.

L'équipement de base dans le pilote peut s'étendre et a les laboratoires appropriés pour le travail d'analyses et de développement. Les équipements modulaires sont utilisés pour monter plus de 100 lignes de production avec flux directionnel. Nous travaillons à renouveler nos qualifications de curriculum et travaillons à couvrir les aspects techniques de la formation.

Un autre aspect important pour notre département est la relation avec la Station Agri-Food Technology (ATS). Les activités semi-commerciales de cette station, financée par le gouvernement, nous aident à créer un environnement dynamique pour permettre à nos étudiants un maximum de contact et d'intégration avec l'industrie et la simulation du « monde réel du travail ».

Le département a quatre domaines principaux de recherche (Figure 1). Tous les personnels sont impliqués dans le suivi du Work-Integrated Learning. La possibilité de contact avec l'industrie renforce le tissu complexe de nos relations avec eux.

Nous sommes aussi très excités par notre nouvelle Microbrasserie et nous attendons aussi une donation R5m pour un Centre d'Excellence en Chocolat et Confiserie (CCCE) comme faisant partie de notre formation et du service fourni à l'industrie.

Pour plus d'information, nos websites et contact sont :

Food Technology: <http://www.cput.ac.za/food-technology> Head of Department: Prof.

Jessy van Wyk (vanwykj@cput.ac.za)

ATS: <http://www.cput.ac.za/ats>

Manager: Mr Larry Dolley (dolleyl@cput.ac.za)

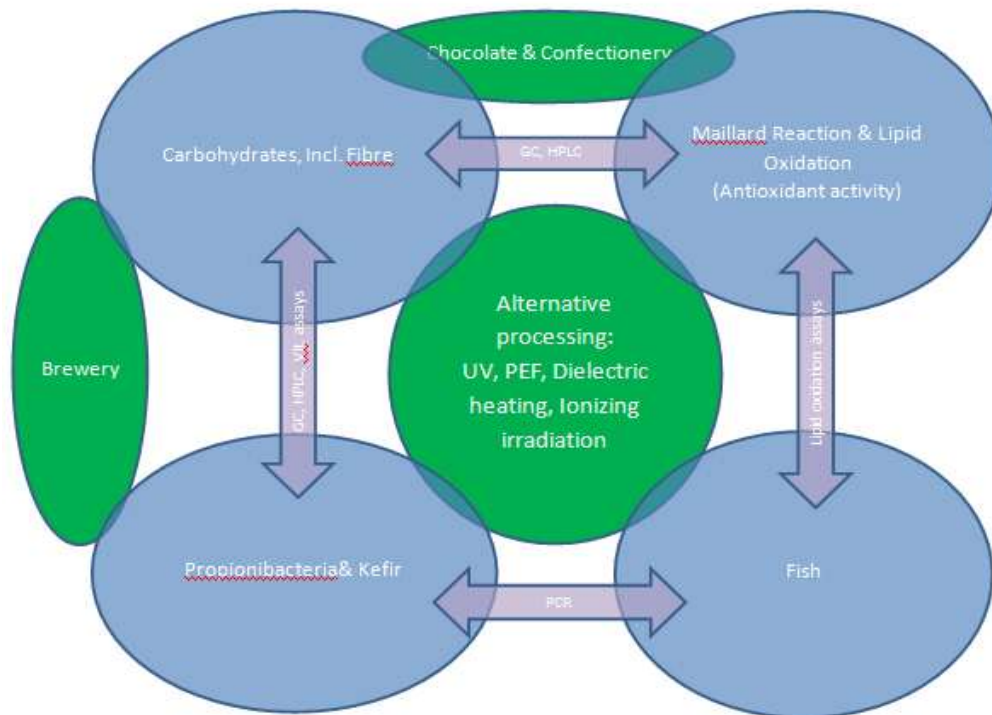


Figure 1. Domaines de recherche du Département de Food Technology, CPUT

UNIVERSITE DE LJUBLJANA, SLOVENIE

par Abram Veronika



L'Université de Ljubljana figure comme une très grande université de plus de 51000 étudiants graduate et postgraduate. Approximativement 4000 enseignants sont employés dans les 3 académies des Arts, et 23 facultés. L'université a été fondée en 1919 et est basée à Ljubljana, capitale de Slovénie. Le bureau central de l'Université et la majorité des écoles sont situés dans le centre de Ljubljana et plusieurs bâtiments sont situés dans les faubourgs de la ville. Tous les programmes d'études depuis l'année académique 2007/2008 sont en accord avec la Déclaration de Bologne. L'Université de Ljubljana fait partie des 500 meilleures universités dans le monde selon ARWU Shanghai, Times THES-QS et WEBOMETRICS.

La Faculté Biotechnique fournit un niveau universitaire, une formation professionnelle avancée et une formation postgraduate. Elle fait de la recherche scientifique et technique et du travail de conseil en biologie, microbiologie, forêt,

élevage animal, agronomie, technologie du bois, technologie alimentaire et biotechnologie. Avec une variété de programmes de formation et de recherche, la Faculté Biotechnique encourage la coopération interdisciplinaire et multidisciplinaire en enseignement comme en recherche. Dans ces études plus de 3000 étudiants sont impliqués.

Le programme d'études en Food Science et Nutrition met l'accent sur la connaissance connectée à la science alimentaire, la production, les procédés, la qualité, le marketing alimentaire et la nutrition. Le programme BSc program est à plein temps et dure trois ans. A la fin des études les graduates peuvent être soit employés ou continuer des études dans les programmes master de second cycle et ensuite dans le programme doctoral en biosciences.



Recherche et Innovation

Interdepartmental Centre for Industrial Agri-Food Research

par Liliana Dipinto

Le Centre Interdépartemental pour la Recherche Industrielle (CIRI) dans le secteur Agro-Alimentaire situé sur le Campus Food Science à Cesena, est établi comme partie du projet Multi-campus lancé par Alma Mater Studiorum – Université de Bologne, La plus vieille université en Europe. Le projet a pour but de fournir des opportunités d'enseignement supérieur d'excellence ainsi que de lancer des activités de recherche dans la région de Romagna, en créant des facultés dans les villes de Cesena, Forlì, Ravenna et Rimini.

Agri-Food Ciri (34 professeurs et 19 jeunes chercheurs industriels), un instrument de l'université de Bologne a pour objectif de conduire et coordonner des activités de recherche principalement destinées à renforcer les relations avec l'industrie, en promouvant les résultats de recherche et renforçant le transfert de technologie afin de répondre aux besoins du secteur productif.

Le Centre Interdépartemental a son origine dans le projet "Tecnopoli" qui essaie de créer un réseau d'infrastructures pour la recherche et l'innovation, dédié à la recherche industrielle et au transfert de technologie. Le projet fait partie du "Regional Operative Plan" de la région Emilia Romagna supporté par le Fond Européen pour le Développement Régional 2007-2013, comme consolidation du réseau régional de Haute Technologie.

La spécificité et l'innovation du Agri-Food CIRI réside dans la vision intégrée de l'aliment comme un produit d'une suite de procédures calibrées (choix de la matière première et des ingrédients, formulation, fermentation ou procédé technologique, emballage, choix des conditions de stockage ou des maturations nécessaires) capable de planifier et

prédire la sécurité, la qualité organoleptique et nutritionnelle et la durée de vie du produit. A cette fin, les compétences technologiques, microbiologiques, analytiques et nutritionnelles de l'Agri-Food CIRI sont rassemblées pour fournir à l'industrie non seulement un service mais aussi un support pour toutes les phases de production et d'innovation à travers l'application d'une approche intégrée basée sur les besoins de l'industrie.

L'activité de recherche du centre est centrée sur deux domaines de recherche : "Génie de procédés, consommation et santé" et "Bioanalytique, bioactivité, microbiologie et exploitation des microorganismes pour des fins industrielles".

Operative Unit I Génie de procédés, consommation et santé inclut : étude des technologies pour améliorer la durée de vie des aliments ; optimisation des procédés alimentaires à la fois d'origine végétale et animale ; formulation de nouveaux produits fonctionnels et nutraceutiques ; étude des techniques de contrôle de la qualité



alimentaire et traçabilité. Pour l'emballage alimentaire, de nouvelles technologies et de nouveaux matériaux sont développés.

Operative Unit II Bioanalytique, bioactivité, microbiologie et exploitation des microorganismes pour des fins industrielles réalise des analyses physico-chimiques, sensorielles et biologiques, de la matière première au produit fini, afin

d'étudier la composition des aliments, les composés bioactifs, les aliments fonctionnels, la récupération et l'amélioration des co-produits alimentaires, l'optimisation des procédés de fermentation et l'exploitation des microorganismes pour des utilisations industrielles. L'activité est dirigée vers l'établissement de protocoles productifs, analytiques et de gestion, à travers des systèmes innovants pour la qualité et l'authenticité des aliments.

Le Agri-Food CIRI collabore activement avec différentes entreprises et organisations dans un vaste domaine d'applications incluant les produits de boulangerie, la viande fermentée, les boissons, les aliments congelés, les fruits et légumes.

Liste des EVENEMENTS

Octobre 2013

13-25 Octobre 2013

Nouveau ! 12th International Postgraduate Course on the Production and Use of Food Composition Data in Nutrition

Plus d'info <http://www.unscn.org/en/announcements/training>

Wageningen, Netherlands

15-18 Octobre 2013

Nouveau ! VIII International Grain Trading Conference "Global and Middle East Grain Outlook 2013

Plus d'info <http://grun.ru/en/>

Sharm El Sheikh, Egypt

16-18 Octobre 2013

Nouveau ! Aquaexcel training course series: Course 2

Plus d'info www6.rennes.inra.fr/lpgp

INRA Laboratory of Fish Physiology, Rennes, France

16-18 Octobre 2013

7th International Congress "Flour-Bread '13 and the 9th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brasno-Kruh '13

Plus d'info <http://www.ptfos.unios.hr/flour-bread/>

Grand Hotel Adriatic, Opatijia, Croatia

18-19 Octobre 2013

Food Science, Engineering and Technology 2013

Plus d'info <http://scienwork.uft-plovdiv.bg/en/>

Plovdiv, Bulgaria

21-23 Octobre 2013

Nouveau ! Oilseed & Grain Trade Summit (formerly the Soy & Grain Trade Summit

Plus d'info www.oilseedandgraintrade.com

Minneapolis Convention Center, Minneapolis, United States

21-22 Octobre 2013

Nouveau ! VI International Symposium on Food Technologies and Food Brokerage Event

Plus d'info https://www.iseki-food.net/ifa_event/4065

Universidad Politécnica de Cartagena, Cartagena, Spain

23 Octobre 2013**Nouveau ! Food Defense**

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

Boku, Vienna, Austria

24-26 Octobre 2013**Nouveau ! 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus**

Plus d'info <http://traditionalfoods2013.nku.edu.tr/>

Drim Hotel, Ohrid-Struga, Macedonia

24-25 Octobre 2013**Nouveau ! Fats & Oils Istanbul, FOI 2013/Feeds & Grains Istanbul, FGI 2013**

Plus d'info <http://feedsandgrainsistanbul.com.tr/2013/>

Ceylan InterContinental Istanbul, Istanbul, Turkey

25-27 Octobre 2013**CET 2013**

Plus d'info <http://www.engii.org/cet2013/>

Sanya, China

27-30 Octobre 2013**Nouveau ! 11th Euro Fed Lipid Congress**

Plus d'info https://gdch.enterprise-ems.de/tms/frontend/frontend.cfm?l=3849&id=18536&date_h=8806D8674941A3025CF0E1D86075A0&sp_id=2&modus=

Kervansaray Lara, Antalya, Turkey

28 Octobre-6 Novembre 2013**Sao Paulo School of Advanced Sciences on Advances in predictive modeling and quantitative microbiological risk assessment of foods**

Plus d'info <http://clientes.btdesign.com.br/espca/site/>.

Professor Francisco Romeu Landi Auditorium - Polytechnic School - USP, Sao Paulo (SP) Brazil

Novembre 2013**3-6 Novembre 2013****Latin American Symposium of Food Science**

Plus d'info <http://slaca.com.br/en/Home>

Campinas, Sao Paulo, Brazil

3-6 Novembre 2013**X Latin American Symposium of Food Science (SLACA)**

Plus d'info <http://slaca.com.br/en/Home>.

Convention Center of UNICAMP, Campinas (SP) Brazil.

3-7 Novembre 2013**2013 CIGR International Symposium on Advanced Food Processing and Quality**Plus d'info <http://www2.scut.edu.cn/CIGR2013/>

South China University of Technology, Guangzhou, China

5-8 Novembre 2013**Recent Advances in Food Analysis 2013**Plus d'info <http://www.rafa2013.eu/>

Clarion Congress Hotel Prague, Prague, Czech Republic

5-6 Novembre 2013**Nouveau ! EHEDG – Hygienic Design Seminar Vienna**Plus d'info http://www.hygienic-design-akademie.de/index.php?ver=HDGK_Wien_Novembre2013

Boku, Vienna, Austria

5-7 Novembre 2013**2nd Conference of Cereal Biotechnology and Breeding (CBB2)**

Plus d'info

<http://www.cbb2013.com/?mod=content&cla=content&fun=access&id=85&mid=1&temp=home>

Danubius Health Spa Resort Margitsziget, Budapest, Hungary

7 Novembre 2013**Nouveau ! 10th International Workshop****Nutrition & Health Claims Europe - Effective Clinical Studies for Health Claims**Plus d'info <http://www.healthclaims.eu/>

Hotel Silken Berlaymont, Brussels, Belgium

11-13 Novembre 2013**Nouveau ! International Conference on Postharvest Technology, Food Chemistry and Processing**Plus d'info www.vbfoodnet.org

Hanoi University of Agriculture, Hanoi, Vietnam

12-15 Novembre 2013**2013 EFFoST Annual Meeting: Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems**Plus d'info <http://www.fffostconference.com/>

Savoia Hotel Regency, Bologna, Italy

14-15 Novembre 2013**Nouveau! 2nd conference on Quality Management and Food Safety conference**Plus d'info https://www.iseki-food.net/ifa_event/3983

Ta Quang li building, Dai Co Viet, Vietnam

19-22 Novembre 2013

XII WORKSHOP on RAPID METHODS AND AUTOMATION IN FOOD MICROBIOLOGY

Plus d'info <http://jornades.uab.cat/workshopmrama/en>

Universitat Autònoma de Barcelona -UAB-, Cerdanyola del Vallès, Spain

Décembre 2013

4-6 Décembre 2013

Biopolymers 2013 Conference

Plus d'info <https://colloque.inra.fr/biopolymers2013>

La Cité Nantes Events Center, Nates France

4-5 Décembre 2013

Nouveau ! Food Saftey Consortium

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

Schaumburg, Illinois, United States

Janvier 2014

13-16 Janvier 2014

CIBIA 9

Plus d'info <http://www.cibia9.org/>

Valencia, Spain

24-26 Janvier 2014

1st International Conference on Food Properties (ICFP2014)

Plus d'info <http://www.ieomrs.com/icfp/cfp.html>

Kuala Lumpur, Malaysia

Février 2014

5-7 Février 2014

Nouveau ! ITEC – International Teacher Education Conference

Plus d'info <http://www.ite-c.net/>

Dubai, United Arab Emirates

Mars 2014

30 Mars-2 April 2014

The Food Structure and Functionality Forum (FSFF)

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

Grand Krasnapolsky, Amsterdam, Netherlands

Mai 2014

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

21-23 Mai 2014



3rd ISEKI Food Conference: "Continuous Professional Development for the future Food Scientists and Technologist"

Plus d'info <http://www.isekiconferences.com/athens2014/>

Hotel President, Athens, Greece

25-27 Mai 2014

The 8th International Conference on Water in Food

Plus d'info <http://www.eurofoodwater.eu/efw2014/index.php>

Timisoara, Romania

Juin 2014

21-24 Juin 2014

Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo

Plus d'info www.ift.org

New Orleans, USA

29 Juin – 2 Juillet 2014

Nouveau! 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

Août 2014

17-21 Août 2014

IUFOST-17th World Congress of Food Science & Technology

Plus d'info

Palais des congrès de Montréal, Canada

Septembre 2014

7-10 Septembre 2014

Nouveau ! EuroSense2014: 6th European Conference on Sensory and Consumer Research

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

Bella Center, Copenhagen, Denmark

Octobre 2014

26-29 Octobre 2014

XX Brazilian Congress on Chemical Engineering (COBEQ)

Plus d'info

Convention Center, Florianopolis (SC) Brazil

Novembre 2014

5-7 Novembre 2014

The 2nd International Congress on Food Technology

Plus d'info <http://www.intfoodtechno2014.org/>

Kuşadası, Turkey

Février 2015

22-25 Février 2015

3rd ICC Latin American Cereal and Grain Conference and ICC Jubilee Conference - 60 Years of ICC"

Plus d'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

14-18 Juin 2015

Nouveau ! 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

Nouveau ! 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

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



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

