

newsletter



Projets ISEKI Food
Page 3

Nouvelles des partenaires IFOOD4
Page 5



Nouvelles des autres projets
Page 7

ISEKI-Food Association
Page 9

Formation
Page 15

A propos des partenaires IFOOD4
Page 17

Evènements à venir
Page 20



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



EDITORIAL

par Paola Pittia (coordinateur du projet ISEKI_Food 4)

Chers lecteurs de la newsletter ISEKI_Food,

Nous voici après la conférence réussie ISEKI_Food qui s'est tenue à Athènes, où plus de 270 participants de partout dans le monde étaient présents. C'était une très bonne expérience où nous avons pu partager science, recherche et enseignement dans un cadre interdisciplinaire, avec la participation des principaux acteurs de toute la chaîne agro-alimentaire, avec des orateurs représentant deux Plate-formes Technologiques européennes (Plants for the Future, Food for Life).

Le retour des participants a été très positif, reconnaissant le caractère distinctif de notre conférence où nous avons pu exploiter la philosophie du réseau ISEKI_Food i.e. le rôle important et central de l'enseignement et de la formation et les interactions essentielles avec la recherche et l'industrie et les professionnels du secteur alimentaire.

Dans ce cadre je voudrais mentionner les deux workshops pré-conférence "State of Research in the Field of Food Science and Technology: presentation of PhD student research activities" et "Industry meets Academia and PhD programmes" centrés sur un niveau d'enseignement dont l'importance augmente progressivement dans les carrières des scientifiques mais aussi, plus récemment des professionnels de technologie alimentaire et des praticiens de l'industrie.

Une étude récente (2013) menée par l'Association des Universités européennes a mis en évidence que plus de 85% des universités membres (225) ont mis en place des écoles doctorales, et le reste a lancé les procédures. Jusqu'à il y a quelques années, les programmes PhD étaient considérés comme une activité d'enseignement « obligatoire » destinée à former des étudiants voulant devenir scientifiques/chercheurs et/ou poursuivre une carrière académique. Plus récemment, les changements et réformes survenus dans les institutions d'enseignement supérieur et la crise économique ont réduit la possibilité de trouver un poste permanent à l'université et/ou à un niveau de recherche montrant des perspectives de nouveaux postes, aussi pour les diplômés PhD avec de nouvelles compétences professionnelles et personnelles. Cela a conduit au développement de programmes PhD plus orientés vers le marché du travail industriel que les programmes doctoraux "orientés recherche", mais cela demande une interaction forte entre l'université et l'industrie pour identifier les besoins de connaissance et formation personnelle pour répondre aux attentes du « nouveau » marché de l'emploi. De nouvelles approches de recherche appliquée, aussi en collaboration avec les industries ont été lancées. Finalement c'est important aussi pour surmonter les barrières nationales, en donnant aux étudiants PhD un réseau international, et trouver des solutions qui pourraient contribuer à la qualité des futurs programmes PhD.

Dans cette perspective notre projet ISEKI_Food 4 a travaillé à établir une plate-forme PhD virtuelle performante (https://www.iseki-food.net/phd/about_us) et aussi à publier une newsletter PhD pour contribuer à l'enseignement et la formation des PhD mais aussi pour

favoriser l'échange d'informations entre les étudiants doctorants au niveau européen et international.

La plate-forme sera bientôt mise à jour avec du nouveau matériel et sera supportée et maintenue par l'Association ISEKI-Food après la fin du projet IFOOD4. La contribution de l'industrie aussi dans ce domaine de l'enseignement sera poursuivie et d'autres activités destinées à permettre un échange de vues positif et interactif avec l'université et les programmes PhD, seront organisées.

Des volontaires pour contribuer à la fois à la plate-forme virtuelle PhD ISEKI_Food et à la newsletter sont les bienvenus ! Contactez-nous !

Je vous souhaite un bel et reposant été et rendez-vous en Septembre!

NOUVELLES DES PROJETS ISEKI_FOOD



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

RAPPORT SUR LA CONFERENCE

par Rui Costa

La 3ème conférence ISEKI_Food, lancée par le réseau ISEKI_Food via le projet du réseau Thématique Erasmus ISEKI_Food 4 avec le support de l'Association ISEKI Food (IFA) et organisée en collaboration avec l'Université National Technical de Athènes, s'est tenue à Athènes du 21 au 23 mai. Presque 300 personnes ont participé de 39 pays, avec 51 speakers et 240 présentations de posters. La conférence avait le soutien de 10 institutions et 18 sponsors ce qui a permis de récompenser 12 posters.

Deux workshops pré-conférence ISEKI_Food sur **“State of Research in Europe in the Field of Food Science and Technology”** et **“Industry meets Academia and PhD programmes”** ont rassemblé une grande partie des participants. Un panorama des sujets de recherche s'étendant de la sécurité alimentaire aux nanotechnologies et un aperçu des publications en éthique et du développement du transfert de technologie à partir de la recherche ont été remarqués par les participants comme étant d'un grand intérêt. D'autres workshops étaient aussi organisés par le Greek Lipid Forum et le projet Connect4Action et accessibles aux participants de la conférence.

Etant donné le titre de la conférence **“Food science and technology excellence for a sustainable bioeconomy”**, la session d’ouverture a commencé par Veerle Lammens parlant de bioéconomie, se référant au besoin d’utiliser des ressources naturelles et renouvelables pour assurer la durabilité de la planète, suivi par Petros Taoukis identifiant les possibilités innombrables de recherche en science et technologie alimentaire, avec un groupe de suggestions, aussi en relation avec la bioéconomie, renforcé plus tard par Dietrich Knorr.

La première session, sur l’enseignement, a commencé avec Silvia Travella montrant l’importance du secteur des plantes dans la bioéconomie et son rôle central, et le besoin d’attirer des étudiants vers ce secteur et d’améliorer la formation. Cela a été suivi par une série de présentations sur les bonnes pratiques sur la construction de curriculum, les structures des nouveaux programmes, les aptitudes et compétences pour le futur. Une attention particulière a été portée aux systèmes en ligne et interactifs, où les modalités mélangées pour apprendre apparaissent comme un chemin essentiel pour enseigner et apprendre. « Special attention was given to the online and interactive systems, where the blended learning modality appeared as a main way forward for teaching and learning ». La session s’est terminée sur la formation des enseignants et le développement de leur carrière.

La seconde session, sur la recherche, comportait 27 présentations orales, en trois sessions parallèles. Les développements de composés bioactifs à partir de nouvelles sources biodisponibles, les développements de nouveaux procédés et la production de biomasse et de gaz à partir de déchets, ont donné un vue actualisée de la recherche et des idées utiles pour une future recherche.

La troisième session, dédiée à l’industrie alimentaire, était une excellente occasion pour des interactions entre chercheurs et industrie. A la fois des challenges et des solutions adoptés par l’industrie ont été décrits. Les tendances globales d’une prospérité croissante, le développement de l’urbanisation et la population vieillissante, avec les contraintes mises sur l’environnement, ont été décrits comme des défis majeurs pour l’industrie alimentaire aujourd’hui. Les représentants de l’industrie affirment leur rôle essentiel dans la chaîne alimentaire et leurs efforts positifs pour diminuer les déchets et la consommation d’énergie, attirant l’attention sur le premier secteur de production et sur le consommateur où se trouve le plus important partage de pertes et production « directing the attention to the primary production sector and to the consumer where the biggest share of the losses and production occur ».

Finalement, IFA a remercié par des nominations à son Académie ISEKI, sept scientifiques et enseignants, bien connus dans notre réseau, qui ont significativement contribué aux réseaux ISEKI et à son association.

IFA a le plaisir d’annoncer la 4^{ème} Conférence ISEKI_Food, qui se tiendra à Vienne (Autriche), les 6-8 Juillet 2016, où les relations entre éducation, recherche et industrie dans le domaine alimentaire continueront à être mises en valeur.

Vous êtes les bienvenus à Vienne !

PROJECT PARTNERS FINAL OVERALL MEETING, ISEKI_FOOD 4 PROJECT, ATHENES, GRECE (MAI 2014)

par Lynn McIntyre, Harper Adams University, UK

Nous sommes là à nouveau ! Proches de la fin d'un autre projet du réseau ISEKI_Food. Il est difficile de croire que presque trois ans ont passé depuis le meeting final des projets ISEKI_Food 3 et ISEKI_Mundus 2 et la seconde conférence ISEKI_Food (à Milan en Août 2011). Cette fois, le meeting final du projet ISEKI_Food 4, dans la belle ville historique d'Athènes, incluait une semaine entière d'activités reliées au projet, avec la première Ecole d'Eté ISEKI, la réunion du projet d'une demi-journée, une journée entière de workshops (présentation de recherche des étudiants et des programmes PhD académique et industrie) suivis par la troisième Conférence ISEKI_Food et l'Assemblée Générale de l'Association ISEKI-Food. Pour plus d'information sur l'école d'été les workshops et la conférence, SVP lire les articles inclus dans cette newsletter.

Cent cinq participants d'Europe, incluant l'évaluateur du projet Jan de Wit, les partenaires associés du Brésil et des USA, Veerle Lammens de la Commission européenne et les orateurs invités, ont participé au meeting d'une demi-journée des partenaires du projet, à la National Technical University d'Athènes (NTUA). La session d'accueil animée par l'hôte local Vassiliki Oreopoulou et le coordinateur du projet Paola Pittia, consistait en une présentation des activités d'enseignement et recherche en Food Science and Engineering à l'Ecole de Chemical Engineering à NRUA par Andreas Boudouvis (Dean) suivie de la présentation par Paola sur les aspects généraux du projet ISEKI_Food 4. Le reste de l'après-midi concernait la présentation de résumés et actualisation des activités du projet par les coordinateurs des groupes de travail (WP) de ISEKI_Food 4 sur les sujets incluant Project Quality Plan (WP1), Dissemination (WP2), News Skills for New Jobs (WP3), Qualification of University Teaching Staff (WP4), Third Cycle Degree and Long Life Learning (WP5), Innovative Teaching Tools and Methods (WP6) and Exploitation: Bridging Research, Industry and Education (WP7).

Beaucoup de travail a été accompli durant ISEKI_Food 4 et il est temps finalement de regrouper les tâches marquantes et d'écrire les rapports finaux pour le projet. Il reste encore quelques actions clés de dissémination pour terminer en relation avec la promotion des résultats du projet et notre newsletter finale, ainsi nous serons bien sûr en contact pour vous demander votre participation à ces activités. Une réunion finale du comité d'organisation se tiendra à Munich, Allemagne, fin Août pour faciliter l'achèvement des activités et des rapports. Maintenant, bien sûr nous envisageons un futur différent sans financement du projet de réseau et un réseau plus virtuel supporté par les activités de l'association ISEKI-Food. SVP n'oubliez pas les nombreuses ressources et activités de IFA et nous espérons que vous continuerez à contribuer au fonctionnement du réseau et des outils de dissémination comme la Newsletter ISEKI_Food. Enfin, merci (ευχαριστίες) comme toujours à notre hôte local Vasso, et toutes les personnes qui ont aidé à rendre le meeting à Athènes réussi et agréable. Continuons à contribuer à un réseau prospère ISEKI_Food dans le futur !

NOUVELLES DES PARTENAIRES DE ISEKI_FOOD 4

INNOVATIVE LIPID FOODS WORKSHOP, NATIONAL TECHNICAL UNIVERSITY OF ATHENS

par Vasso Oreopoulou, Paola Pittia et Peter Mitchell

ISEKI_Food 4 était ravi de collaborer avec le Greek Lipid Forum pour un workshop très réussi "Product development: case studies in innovative lipid foods" le 20 mai 2014 à la National Technical University d'Athènes. Les 55 délégués issus de l'université, des instituts de recherche et de l'industrie ont bénéficié de l'expertise de huit orateurs de haut calibre qui ont établi une forte fondation scientifique pour le développement d'aliments lipidiques innovants. Curieusement, de tous les sujets qui ont été jugés intéressants pour leur variété, la microencapsulation pour la stabilisation des huiles riches en acides gras polyinsaturés et les émulsions nano/micro comme systèmes de libération alimentaires ont été jugés les sujets les plus intéressants par les participants. Il a aussi été jugé que les olives et huiles d'olive étaient tout à fait adaptées à ce workshop, incluant des snacks d'olives innovants "snack pack olives" développés par Gaea en collaboration avec l'université. Le défi de produire un produit sec, sans conservateur et avec une durée de vie acceptable, a été relevé avec l'utilisation d'emballages comestibles et d'emballages avec atmosphère modifiée. La discussion durant le workshop a permis aux participants d'être confrontés à des nouveaux points de vue, renforçant l'importance de la science et technologie des lipides à travers les pays européens. Un travail effectué avec la collaboration des industries alimentaires, des nouveaux procédés et l'encapsulation de substances biocompatibles ont été identifiés comme des opportunités de sujet pour un possible futur workshop. Finalement, nous remercions **ΕΛΛΙΣ-UNILEVER HELLAS A.E pour avoir sponsorisé ce workshop.**



5TH INTERNATIONAL CONGRESS OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (CICYTAC)



Ce sera un plaisir de vous accueillir au Cinquième Congrès international de Food Science and Technology (CICYTAC), qui se tiendra à Cordoba City (Argentine), les 17-19 novembre 2014.

L'excellence atteinte par le Congrès et les précédentes éditions réussies sont le résultat d'un travail constant ayant pour but, édition après édition, de nouveaux objectifs et activités adaptés aux besoins et en accord avec les dernières tendances dans le domaine. Ce congrès concernera les dernières avancées dans ce domaine, avec un programme d'activité qui inclut des speakers hautement qualifiés de partout dans le monde. Les participants auront aussi l'opportunité d'apprécier l'environnement culturel et social de cordoba.

Plus de détails : <http://cicytac.cba.gov.ar/en/index.aspx>

SUMMER WORKSHOP "PREDICTIVE MICROBIOLOGY MODELLING IN FOODS 2014"



Le Workshop d'été "PREDICTIVE MICROBIOLOGY MODELLING IN FOODS 2014", se tiendra du 9 au 12 septembre au CIMO Mountain Research Centre, School of Agriculture, Polytechnic Institute de Braganza, dans un Portugal ensoleillé. C'est un workshop de 4 jours qui fournira aux participants une excellente opportunité pour apprendre les différentes approches pour décrire mathématiquement les dynamiques des microorganismes dans les aliments, incluant les pathogènes, comme étant affectés par les propriétés intrinsèques de l'aliment et les différents environnements de procédés. Les participants apprendront des méthodes pratiques de microbiologie prédictive et ces compétences pourront être utilisées dans l'intérêt d'une meilleure formulation de produit, de plan expérimental et de contrôle de risque amélioré.

Le workshop **PredMicro2014** Workshop sera organisé par **Dr. Vijay Juinja** du Service de Agricultural Research de l'United States Department of Agriculture (USDA), **Dr. Ursula Gonzales-Barron** et **Dr. Vasco Cadavez** de l'Institut Polytechnique de Braganza, Portugal, lors de sessions théoriques et pratiques le matin, utilisant le R software ainsi que les applications de l'USDA et ComBase. Les instructeurs ont une large expérience en modélisation de la sécurité des aliments, microbiologie prédictive, contrôle de risques et programmation R ; et pendant le workshop ils seront heureux de conseiller les participants sur leurs questions de recherche particulières. Pour plus d'information voir <http://esa.ipb.pt/predmicro2014/> ou envoyer un e-mail à : ubarron@ipb.pt

NOUVELLES DES AUTRES PROJETS

THE MICROBIAL RESOURCE RESEARCH INFRASTRUCTURE (MIRRI) PROJECT



The Microbial Resource Research Infrastructure (www.mirri.org) est un projet du ESFRI. Les objectifs durant la présente phase préparatoire de ce projet sont de développer des stratégies pour intégrer les centres de ressource microbienne publics de contrôle qualité (quality controlled public microbial resource centres) et les collections publiques de culture microbienne dans une infrastructure pan-Européenne avec un statut légal. Il est envisagé de

remplacer le panorama fragmenté de holdings, données et services par une offre coordonnée pour l'utilisateur académique et bio-industriel, nourrissant ainsi la recherche et la bio-économie. Le consortium MIRRI, représentant les ressources de 19 pays à travers l'Europe, n'a pas seulement pour but de fournir une source complète d'information à propos des collections microbiennes existantes, mais aussi d'améliorer les standards de qualité, d'élargir leurs holdings and services, de répondre aux besoins et créer un concept opérationnel pour une infrastructure durable.

Les microorganismes ont été utilisés depuis plus de 150 ans, non seulement pour décrire les agents des infections humaines, mais aussi comme réservoir de ressources naturelles pour la production d'antibiotiques et autres métabolites secondaires d'une certaine valeur ; ils sont des partenaires clés pour améliorer les aliments, l'agriculture et la gestion des déchets. Par conséquent, les ressources microbiennes sont considérées comme un matériau de base essentiel pour l'avancement de la biotechnologie, la santé humaine et la R&D en sciences de la vie.

Dans notre monde croissant et évoluant rapidement, la sécurité alimentaire et l'agriculture durable fournissent un paquet de défis auxquels les bio-industries associées ont à faire face. MIRRI a pour but d'aider la R&D à l'université et dans l'industrie afin d'améliorer le bien-être humain à travers l'innovation. Cet appui sera obtenu, pas seulement en fournissant un accès aux ressources microbiennes et données associées via une One-Stop-Shop, mais aussi en favorisant le transfert de connaissance. La richesse de connaissance existant déjà dans les centres de ressource du domaine microbien (mBRCs) sera évaluée par des groupes d'experts comme par la participation à la formation et au curriculum d'enseignement du MIRRI. MIRRI est lié de près à d'autres infrastructures de recherche européennes en Aliment & santé et pourra faciliter l'accès à différents domaines de recherche des sciences de la vie.

Comme infrastructure orientée service, le succès de MIRRI dépend des entrées et retours des acteurs – i.e. utilisateurs autant que fournisseurs de matériel microbiologique, bio-industries, politiques et autorités nationales. Nous voudrions les encourager tous à contacter MIRRI (info@mirri.org), et à donner leur point de vue sur leurs besoins et attentes, permettant à MIRRI de faciliter la découverte pour un futur plus sain.

GLOBAL FOOD SAFETY CURRICULA INITIATIVE (GFSCI)

L'initiative Global Food Safety Curricula (GFSCI) est une initiative ambitieuse conduite par IUFoST. Vous êtes invités à participer en répondant à l'une des études listées ci-dessous. Le GFSCI est supporté par le Global Food Safety Partnership (GFSP) (<http://www.worldbank.org/en/topic/agriculture/brief/global-food-safety-partnership>) et facilité par la World Bank. Son propos est d'utiliser le potentiel de l'enseignement pour assurer la sécurité alimentaire à un niveau global en identifiant des manques dans les curricula en sécurité alimentaire, en construisant l'aptitude et en établissant et harmonisant les compétences à l'université et aux niveaux graduates. Plus d'information sur le GFSCI : <http://foodsafety.iufost.org/>

Les études sont faites pour fournir des renseignements sur les programmes existants et les besoins d'enseignement et de formation dans l'industrie alimentaire. Votre réponse s'ajoutera à une base de données globale qui informera les étapes suivantes du GFSCI. SVP choisissez l'étude la plus adaptée pour vous :

- **Academic Institutions**, qui fournissent formation et enseignement dans le domaine de Sécurité Alimentaire, incluant Food Technology, Nutrition, et Food Science. Choisir l'étude https://iufost.eu.qualtrics.com/SE/?SID=SV_ab20TskkVbaAmih)
- **Food Industry, Government or Non-Government Organizations**, qui emploient des graduates de programmes alimentaires ou ont besoin de formation pour leurs employés. Choisir l'étude https://iufost.eu.qualtrics.com/SE/?SID=SV_9XpNW7DvMNd6PGJ)
- **Current students** étudiant food science and technology. Choisir l'étude https://iufost.eu.qualtrics.com/SE/?SID=SV_9XmITcorBJV5kdT)

SVP transmettez ces études à tout contact susceptible de les compléter. Merci pour votre aide pour cet important projet !

NOUVELLES DE IFA (ISEKI-FOOD ASSOCIATION)

ASSEMBLEE GENERALE IFA A ATHENES ET ELECTION DU NOUVEAU BOARD

par Gerhard Schleining, Secrétaire Général

Le 23 Mai 2014 l'assemblée Générale s'est tenue à Athènes après la 3ème Conférence ISEKI-Food.

Les personnes suivantes ont été élues à l'unanimité comme membres du **Board**, **auditeurs** et membres de l'**advisory committee** pour la période de Septembre 2014 à Août 2017, travaillant à titre honoraire.

IFA BOARD:

Paola Pittia
Italy
President



Rui Costa
Portugal
Vice President



Gerhard Schleining
Austria
Secretary General



Jesus Frias
Ireland
Treasurer



Richard Marshall
UK
Past President
Chair Accreditation



Peter Ho, UK
Chair Contin.
Professional
Development



Kristberg
Kristbergson
Iceland
Chair Publications



Saverio Mannino
Italy
Chair E-learning
and Workshops



Cristina Silva
Portugal
Chair IFA
Academy

AUDITORS:

Margarida Viera
Portugal



Chelo González
Spain

**ADVISORY
COMMITTEE**

Marco Dallarosa
Italy



Gustavo Gutiérrez-
López, Mexico



Paolo Sobral
Brazil



Huub Lelieveld
Netherlands

Les **BYE-LAWS** ont été complétés avec **job descriptions de tous les officiels** et sont disponibles à <https://www.iseki-food.net/objectives>.

La **prochaine Assemblée Générale IFA** se tiendra à Vienne pendant la 4ème Conférence ISEKI-Food. Les membres IFA ont accès à la **présentation** et aux **minutes** sur le site IFA (<https://www.iseki-food.net/GA-Athens>) ainsi qu'aux documents des autres meetings IFA.

REPRESENTANTS NATIONAUX IFA

Les « National Representatives » jouent un rôle important pour la croissance et le succès durables de l'Association ISEKI-Food et pour construire une interface entre IFA et les acteurs nationaux. On peut les trouver sur la page de chaque pays (https://www.iseki-food.net/ifa_members). Ils peuvent être contactés par les acteurs nationaux pour information sur les activités internationales et par des étrangers pour établir un contact avec les acteurs nationaux (académie et industrie).

SECTIONS REGIONALES IFA



En plus de la **section régionale Indonesia** existante une **section régionale Spain** a été créée.

Luis Maior a été employé à temps partiel par IFA comme chef de projet pour le projet TRAF00N et pour organiser les propositions de projet IFA pour ses membres.

IFA-TEAMS

Plusieurs IFA-Teams ont été établies pour différentes activités avec chairs, co-chairs et volontaires. Ces équipes concernent **Public Relations** (National Representatives, Database Management, Publications (books, e-journal), **accreditation** des programmes d'études alimentaires et petits cours, CPD (Continual Professional Development), **Education & Training** (e-learning, workshops, webinars, PHD platform), **Relation Research-Education-Industry** (incluant mobilité et Special Interest Groups (SIG)) et la **IFA-Academy**. Les détails sont publiés sur le site. Il y a encore **besoin de volontaires** qui désirent contribuer à ces activités.

PROGRAMMES D'ETUDES EN ALIMENTAIRE DE L'UNIVERSITE DE TERAMO ACCREDITES



Le **label EQAS (European Quality Assurance Food Science and Technology)** a été décerné aux Programmes de Bachelor et Master "Food Science and Technology" de l'**Université de Teramo** par **IFA** en coopération avec **ASIIN**, une agence d'accréditation pour les programmes d'études (<http://www.asiin-ev.de/pages/en/asiin-e-v.php>).

IFA-FORMATIONS

- Durant les 3 dernières années plusieurs **workshops** en **Nanotechnology** et un sur **Food defense** ont été organisés dans différents endroits (<https://www.iseki-food.net/past-ISEKI-events>). S'il y a un besoin dans n'importe quel pays, ces workshops, ou d'autres peuvent être organisés par IFA.
- IFA a réalisé un **programme de formation sur mesure** pour le Ministère de la Santé de la République du Kazakhstan sur les **additifs alimentaires pour les aliments**

infantiles, législation adaptée, contrôle qualité et procédures d'inspection, méthodes analytiques sélectionnées, échantillonnage et méthodes de validation. Là aussi ce type de formation adaptée au besoin d'une compagnie spécifique peut être organisé n'importe où.

- Plusieurs nouveaux cours **e-learning courses** ont été développés, qui sont gratuits pour les membres IFA. E.g. **Hygienic Design in the meat industry, Hygienic Design in the dairy industry**. Un Cours de Formation Pilote sur "**Introduction to teaching and learning strategies applied to food studies**" a été proposé. IFA offre aussi des cours de formation pour les **professionnels de l'industrie** et les **jeunes enseignants**, développés par le projet européen **Connect4action** (<http://www.connect4action.eu/>) - lire plus à <https://moodle.iseki-food.net/>.
- Une **série de webinars** ont été réalisés sur plusieurs thèmes intéressants avec des participants de partout dans le monde. Plusieurs d'entre eux ont été organisés par le SIG sur "Food Waste recovery (récupération des déchets alimentaires)". Si vous voulez disséminer de l'information e.g. sur des développements nouveaux, vous pouvez le faire sur une présentation powerpoint via un webinar IFA. Les webinars passés peuvent être regardés et chargés - **gratuit pour les membres IFA** – à <https://www.iseki-food.net/webinars/past>.
- La **database of teaching materials** (base de données d'outils d'enseignement) (https://www.iseki-food.net/teaching_materials) a été complétée avec des contributions intéressantes. Ces outils peuvent être regardés et utilisés **gratuitement par les membres IFA**.

IFA-SERVICES

IFA offre un support professionnel pour la **gestion d'évènement** et l'assistance pour l'organisation de conférence. Avec des conditions spéciales pour les membres IFA (<https://www.iseki-food.net/services>).

LIVRES SPRINGER

Les membres IFA bénéficient de 25% de réduction sur **tous** les livres de Springer si commandés via le site ISEKI-Food après log in comme membre.



PROJETS

IFA a été et est impliquée dans plusieurs projets européens. Pour des détails voir <https://www.iseki-food.net/projects>. Dans le projet **TRAF00N** (<http://www.trafoon.eu>), IFA est maintenant responsable pour la mise en place d'une web-based Information Shop (boutique d'information sur Internet) (<http://www.trafoon.org>) et pour le développement de différentes méthodes de communication et formation.

Le **IFA-SIG sur le networking scientifique** (<https://www.iseki-food.net/sigs/scientific-networking>) coordonne la **préparation de propositions de projets** pour ERASMUS+, Horizon 2020 et d'autres appels d'offre impliquant de préférence des membres de IFA. Une

proposition pour une Alliance de la Connaissance a été soumise et d'autres sont en préparation. Si vous êtes intéressé par n'importe quel appel d'offre, SVP contacter office@iseki-food.net et IFA aidera à trouver le bon consortium et à écrire la proposition avec l'aide de rédacteurs de propositions professionnels.

IFA DEVIENT UN COMITE PERMANENT POUR L'ALIMENTATION DANS ICA, L'ASSOCIATION POUR LES UNIVERSITES EUROPEENNES EN SCIENCES DE LA VIE

IFA est devenu un Comité permanent pour l'Association ICA (<http://www.ica-europe.info/>), l'Association for European Life Science Universities liées à l'agriculture, la forêt, l'alimentation, les ressources naturelles, le développement rural et l'environnement. Simon Heath, Secrétaire Général de ICA, a présenté les buts, la structure et les activités de ICA.

NOMINATIONS ISEKI-ACADEMY 2014

par Cristina Silva et Helmut Glattes

L'IA (ISEKI-Academy) est une structure interne de IFA (ISEKI-Food Association) créée pour reconnaître l'expertise scientifique et technique (<https://www.iseki-food.net/academy>).



L'ISEKI_Academy est fière d'annoncer les huit remarquables scientifiques et technologues alimentaires nommés comme membres en 2014 :

- **Gerhard Schleining**, University of Natural Resources & Life Sciences, Vienna, Austria
- **Kristberg Kristbergsson**, University of Iceland, Iceland
- **Marco Dalla Rosa**, University of Bologna, Italy
- **Margarida Vieira**, University of Algarve, Portugal
- **Paola Pittia**, University of Teramo, Italy
- **Paul Singh**, University of California, USA
- **Paulo Sobral**, University of São Paulo, Brazil
- **Richard Marshall**, Bath Spa University, UK

Les objectif de IA sont :

- reconnaître et identifier des individus réputés, spécialement du réseau ISEKI_Food, pour leurs contributions remarquables à l'intégration de la connaissance en Food Science and Engineering dans la Chaîne alimentaire ;
- promouvoir l'intégration internationale et l'échange d'information, venant aussi d'autres sciences d'importance pour le réseau ISEKI_Food ;
- fournir la reconnaissance à des personnes qui ont supporté l'enseignement et la formation dans le domaine de la Connaissance en Food Science and Engineering ;
- promouvoir les efforts scientifiques et encourager la communication, la discussion et l'interaction entre groupes semblables ;
- identifier des personnes pour leurs études doctorales remarquables.

Les nominations sont proposées par les Coordinateurs des Workings Groups de IFA, les membres de IFA et autres personnes reconnues, et sont approuvées par le Board de IFA.

IFA SPONSORSHIP

Etre Membre de l'Association ISEKI-Food (IFA) est une des meilleures possibilités pour maintenir le contact et participer aux initiatives de la famille internationale ISEKI après la fin du projet ISEKI_Food 4 le 30 septembre 2014.

Les principales activités de IFA sont de :

- fournir la formation et le développement professionnel continu aux enseignants de l'université et aux professionnels de l'alimentaire
- maintenir une plate-forme de e-learning utilisable par ses membres
- fournir des opportunités de publications et dissémination de l'information e.g par l'accès libre au e-journal IFA, aux newsletters, aux webinars, aux pages IFA social media, aux publicités sur le web, etc.
- supporter le développement de projets joints et régionaux, aux niveaux européen et autres.
- etc.

Toutes les activités ont pour but de soutenir (puis renforcer) le développement de ce réseau international, construit au cours des années, entre l'académie et l'industrie alimentaire.

IFA a une politique globale et croît que les droits d'inscription des membres doivent être conservés faibles pour promouvoir un partenariat aussi large que possible venant de toutes les catégories de scientifiques alimentaires de partout dans le monde. Cette politique cependant crée des limites financières et donc logistiques pour supporter toutes les activités mentionnées ci-dessus. Pour atténuer cette situation et atteindre plus d'acteurs, IFA vous invite (compagnies de l'alimentaire/réseaux de corporations/autres parties intéressées) à participer au schéma de SPONSOR qui comporte 3 niveaux (Gold, Silver, Bronze) offrant une variété de bénéfices (voir ci-dessous) :

Bénéfices	Gold 8000 €	Silver 4000 €	Bronze 2000 €
Visibility on IFA documentation*	X	X	X
Free company membership	X	X	X
Free participation in IFA events for 1 person	X	X	X
Reduced fees for IFA events for additional persons	X	X	X
3 free announcements (adverts)/year on the IFA website	X	X	X
2 free announcements(adverts)/year in the IFA newsletter	X	X	
Organization of pre-post activities during IFA events	X	X	
Presentations (products/services/innovations) during IFA events	X		
Organization of activities (max. 2/year under the umbrella of IFA)	X		

* Visibilité sur la documentation IFA par le logo du sponsor sur le site web IFA, sur les sites liés à IFA (e.g. <https://www.foodcareers.eu/>, la plate-forme de IFA e-learning <https://moodle.iseki-food.net/>, IFA e-journal <http://www.iseki-food-ejournal.com/>, etc.), les Newsletters IFA, IFA-webinars.

Sur les sites web de IFA le sponsor aura une icône active montrant le logo du sponsor qui sera lié directement à une page contenant une courte info/bio sur la compagnie et un lien bien placé avec le site web de la compagnie.

Dans la Newsletter de IFA les sponsors peuvent :

- Inclure des demandes pour des partenaires potentiels et experts du monde entier
- placer des propositions de postes de travail
- inclure des publicités de la compagnie et de l'information sur les produits
- etc.

Pour plus d'information ou demandes, SVP contacter l'Association ISEKI-Food à office@iseki-food.net.

20% DISCOUNT POUR LES MEMBRES ISEKI A LA CONFERENCE GLOBAL FOOD SAFETY



Chaque année cet événement rassemble les acteurs clés de l'industrie des aliments et des boissons pour traiter des résultats et défis pour gérer et maintenir la fourniture d'aliments sains et sûrs pour les consommateurs. Des producteurs et fournisseurs des revendeurs et régulateurs, cet événement aidera à assurer l'amélioration continue des résultats commerciaux.

Avec des orateurs de compagnies telles que :

FRIESLAND CAMPINA, DANONE, FERRERO, GENERAL MILLS, AUCHAN et COMMISSION EUROPEENNE parmi d'autres.

Rejoignez-nous cette année pour entendre ces études de cas et participer à des débats et workshops interactifs sur :

- Minimiser le risque à travers des relations efficaces de fournisseurs
- Gestion de risque en sécurité alimentaire globale
- Innovation en gestion de sécurité alimentaire
- Défis sur les marchés africains et chinois
- Gestion des allergènes et prévention des contaminants
- Prévention de la fraude alimentaire, détection, réaction
- Changement de la législation de l'étiquetage EU

20% de remise en vous inscrivant via ISEKI avant le 15 août 2014 !

SVP voir le programme des événements pour les membres ISEKI

Pour plus d'information ou vous enregistrer SVP contacter Joanna Serweta at jserveta@engspain.com ou +34 91 535 7087.

FORMATION

4EME SYMPOSIUM INTERNATION DES JEUNES CHERCHEURS (YSS) SUR MALTING, BREWING AND DISTILLING (YSS)

Le 4^{ème} YSS aura lieu à Ghent les 28-30 Octobre 2014 au Technology Campus KAHO Sint-Lieven de KU Louvain, situé près du centre historique de la ville de Ghent. Le congrès sera une excellente opportunité pour rencontrer d'autres scientifiques et contacts industriels dans le même domaine.

Sur le site web www.youngscientistssymposium.org vous trouverez toute l'information sur ce symposium, incluant les documents pour soumettre un abstract et s'enregistrer. Vous pouvez aussi nous suivre sur [LinkedIn](#) et [Twitter](#).

ECRIRE ET PUBLIER UN RAPPORT BIBLIOGRAPHIQUE EN FOOD SCIENCE : UN WORKSHOP PRATIQUE

Alma Mater Studiorum, Université de Bologne et Elsevier sont heureux d'annoncer l'Ecole d'Eté.

Etes-vous un candidat en master ou doctorat en food science ? Voulez-vous apprendre comment écrire une revue bibliographique à publier qui sera lue et citée ? Inscrivez-vous maintenant à l'Ecole d'Eté de cours d'écriture à UNIBO !

Place : Département de Mathématiques, Multimedia Lab, Piazza di Porta San Donato, 5, Bologne, ITALIE, 21-25 Juillet 2014.

Ce cours fournira théorie et pratique pour écrire un article de revue efficace et publiable en science alimentaire. Le cours de 5 jours, 10 sessions fournira aux étudiants les clés pour écrire un article de revue réussi. **Chaque participant écrira un article de revue pour une publication éventuelle dans un journal à comité de lecture.**

Le cours sera donné par Prof. Judith Crews, PhD (Managing Editor - Journal of Food Composition and Analysis) sous la coordination du Prof. Tullia Gallina Toschi (University of Bologna). Pour plus d'information contacter : Dr. Vladimiro Cardenia, vladimiro.cardenia3@unibo.it et Dr. Enrico Valli, enrico.valli4@unibo.it. Et visiter : www.foodwritingschool.jimdo.com.

Candidature avant : 11 Juillet 2014.

7^{EME} CONFERENCE INTERNATIONALE SUR ENSEIGNEMENT, RECHERCHE ET INNOVATION, ICERI2014, SEVILLE (ESPAGNE), 17-19 NOVEMBRE 2014

ICERI2014 fournit une opportunité idéale pour présenter vos projets et expériences dans les domaines des méthodologies pour apprendre et enseigner, innovations en enseignement, e-learning et les nouvelles technologies appliquées à l'enseignement et la recherche

Chaque année, ICERI rassemble plus de 700 délégués de 80 pays différents. Après 7 années, ICERI est devenue un point de rassemblement pour les enseignants, les chercheurs, les professeurs, les formateurs scientifiques et technologistes.

Vous pouvez présenter vos projets sous deux formes : **En personne** : présentations orales ou posters ou **Virtuellement** : si vous ne pouvez pas être présent.

ICERI2014 Abstracts CD et Proceedings CD, tous avec ISBN, seront produits avec tous les abstracts et articles acceptés.

Les Publications ICERI2014 Publications seront incluses dans la Bibliothèque Digitale de IATED Digital Library et soumises à revue par ISI Conference Proceedings Citation Index.

Abstract submission : 17 Juillet 2014

Plus d'information : <http://iated.org/iceri/>

A PROPOS DES PARTENAIRES IFOOD 4

AUGMENTER LES COMPETENCES EN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY – HIGHER EDUCATION A LA FACULTE DE FOOD SCIENCE, CORVINUS UNIVERSITY OF BUDAPEST

par Csilla Mohácsi-Farkas



L'Université Corvinus de Budapest, Faculté de Food Science est la seule HEI en Hongrie offrant des programmes de formation à tous niveaux de food science &

technology engineering de niveau BSc à PhD. La Faculté de Food Science a été établie en 1972, mais la formation des ingénieurs en alimentaire a démarré en 1969 à l'Université d'Horticulture, fondée en 1853.

Quatorze départements et une Halle Pilote forment le coeur scientifique et d'enseignement de la Faculté.

Plus de 4000 étudiants ont acquis des titres de **BSc** (BSc in Food Engineering, BSc in Bioengineering) et plus (**MSc** en Food Engineering, MSc en Food Safety and Quality) à la Faculté de Food Science. La production agricole, le procédé alimentaire, la production et le marketing ont joué un rôle considérable dans l'économie de Hongrie. Dans le monde d'aujourd'hui plus global, les cours de graduate et postgraduate seront très importants dans le futur ; c'est pourquoi nous offrons aussi nos cours en anglais.

Suivant les demandes de l'industrie et particulièrement des PME hongroises nous offrons aussi des compétences spéciales pour ceux qui ont déjà acquis un degré général en engineering. Ils peuvent obtenir un diplôme post-graduate en food engineering spécialisé dans des sujets tels que la production de "pálinka" as Hungaricum.

Une possibilité d'améliorer les compétences est l'internationalisation du programme d'enseignement sous forme de **degrés joint et/ou double** et des programmes d'échange en mobilité d'enseignant et d'étudiant. L'Université de Salerno (UNISA) et l'Université Corvinus de Budapest (CUB) ont établi un programme de double degré pour des étudiants en Master of Science in Food Engineering, Major in Food Process Engineering (CUB_MFE) programme introduit et établi à la Faculty of Food Science of CUB et Laurea Magistrale in Ingegneria Alimentare – Master Degree in Food Engineering (UNISA_MFE) programme introduit et implanté à UNISA.

Après avoir obtenu un MSc degree en food science and technology ou autres domaines voisins, des professionnels peuvent participer à différents cours postgraduate et **programmes PhD programmes** à la Faculté. Les domaines de recherche et subprogrammes PhD sont : Food chemistry and biochemistry of the nutrition chain; Food safety, quality assurance and management of food; Food biotechnology; Process engineering, measurement and control systems for food technology.

Dans le domaine de la recherche, des priorités sont données à des programmes de recherche interfacultés et ceux où une collaboration avec des organisations externes sont demandées. Ceci car cela aide à renforcer l'intégration interne de l'université d'une part, et permettra l'approche de problèmes de recherche sous différents angles et considérant leur complexité d'autre part, un avantage compétitif pouvant être gagné ici. Un sujet commun à de nombreux programmes de recherche et innovation est l'amélioration de la qualité de vie.

Les principaux sujets R&D à la Faculté sont :

- Recherche sur les facteurs physiques, chimiques, microbiologiques, physiologiques et environnementaux qui influencent la qualité des produits alimentaires et des produits de base ;
- Développement de méthodologie et de systèmes complexes pour le contrôle et l'assurance qualité des aliments ;
- Recherche sur la nutrition santé et la production d'aliments santé et fonctionnels ;
- Développement de procédé minimum / techniques non-thermiques de conservation des aliments ;
- Application d'analyse d'image par ordinateur pour la détermination de caractères physiques et de qualité de l'aliment et des matériaux de base ;

- Développement de techniques de séparation par membrane pour des applications en technologie alimentaire et environnementale.

Un des buts de l'Université est de devenir un centre de recherche reconnu internationalement. Un moyen d'atteindre ce but est d'utiliser la synergie créée par le haut niveau d'interdisciplinarité et de combiner enseignement, recherche et consulting professionnel avec succès.

LE LABORATOIRE INTERDISCIPLINAIRE HEVMETFOOD- UNIVERSITY OF AGRONOMIC SCIENCES AND VETERINARY MEDICINE OF BUCHAREST, ROUMANIE

par Liliana Tudoreanu

Le Laboratoire Interdisciplinaire HevMetFood (Laboratoire Interdisciplinaire pour Métaux lourds accumulation dans la chaîne alimentaire et modélisation) a été établi en 2007 et a déjà 6 ans d'expérience pour la formation d'étudiants undergraduate et graduate en techniques analytiques avancées et rhéologie alimentaire.

Le Laboratoire a pour but de fournir la formation et développer une recherche avancée en science alimentaire et science de toute la chaîne alimentaire dans des domaines tels que :

- **Food rheology**
- **Statistical quality control**
- **Data mining and modeling, Risk assessment.**
- **Potentially toxic metals in the food chain**
- **Minerals in the food chain**
- **Quantum Dots in the food chain**
- **Development of analytical methods for food, environment and biofuels quality**
- **Training in ICP, ICP-MS, LA-ICP-MS, XRF, texture analyses and viscosimetry.**

Les principaux équipements et techniques d'analyse du Laboratoire Interdisciplinaire sont : ICP-OES, ICP-MS, LA-ICP-MS, XRF, Vibrating viscometer, TAPlus Texture Analyseur pour des applications jusqu'à 102 kgf (1 kN, 225 lbf) avec son Lloyd Instruments NEXYGENPlus data analysis software, tout l'équipement nécessaire pour la digestion des échantillons et la préparation.

Les six années d'expérience en formation et recherche ont fait du Laboratoire Interdisciplinaire HevMetFood un partenaire utile des réseaux de formation initiale, la recherche post-doctorale, la recherche avancée et le développement de cours en food science et science de la chaîne alimentaire totale.

(<https://sites.google.com/site/hevmetfood/>)



EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTATION

Juillet 2014

04-25 Juillet 2014

INTE 2014 Conférence

Plus d'information : <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'information : https://www.iseki-food.net/ifa_event/4109

Girton College, Cambridge, UK

21-23 Juillet 2014

Food Technology 2014

Plus d'information : <http://foodtechnology2014.conferenceseries.net/>

Hampton Inn Tropicana, Las Vegas, United States

Août 2014

11-12 Août 2014

International Conference on Heat Transfer and Fluid Flow

Plus d'information : <http://htffconference.com/>

Prague, Czech Republic

17-21 Août 2014

IUFOST-17th World Congress of Food Science & Technology

Plus d'information : <http://iufost2014.org/>

Palais des congrès de Montréal, Canada

Septembre 2014

2-5 Septembre 2014

Amiga: 1st Summer School on Environmental Risk Assessment (ERA) of GM crops

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

Teagasc Crops Research, Oak Park, Ireland

7-9 Septembre 2014

7th International Whey Conference 2014

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

Bella Center, Copenhagen, Denmark

NOUVEAU ! 9-12 Septembre 2014**Predictive Microbiology Modelling in Foods 2014**Plus d'information : <http://esa.ipb.pt/predmicro2014/>

School of Agriculture, Braganza, Portugal

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

Le Corum Conference Center, Montpellier, France

NOUVEAU ! 24 Septembre 2014**Ethics of Food Security in a Changing Society**

Plus d'information :

<http://www.cumberlandlodge.ac.uk/Programme/Forthcoming+events/Ethics+of+Food+Security+in+a+Changing+Society>

Windsor Great Park, United Kingdom

NOUVEAU ! 29 Septembre-01 Octobre 2014**Entrepreneurial Universities Good Practice Event 2014**Plus d'information : <http://www.entrepreneurial-universities.org/>

Technical university of Madrid, Madrid, Spain

Octobre 2014**NOUVEAU ! 8-9 Octobre 2014****EHDG Grundkurs Hygienic Design**Plus d'information : http://www.hd-akademie.de/?ver=HDGK_Wien_Novembre2014

Universität für Bodenkultur Wien, Vienna, Austria

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

Rome, Italy

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

Porto, Portugal

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

Convention Center, Florianopolis (SC) Brazil

NOUVEAU ! 20-23 Octobre 2014**FoodInnova 2014**Plus d'information : <http://www.foodinnova.com/>

Concordia Convention Center, Concordia, Argentina

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

Feliksa Peršića 5, Opatija, Croatia

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

Darvishi Royal Hotel, Mashad, Iran

NOUVEAU ! 28-30 Octobre 2014***Young Scientists Symposium on Malting, Brewing and Distilling***Plus d'information : www.youngscientistssymposium.org

KU Leuven Technology Campus, Ghent, Belgium

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

Hotel Park, Novi Sad, Serbia

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

Kuşadası, Turkey

5-7 Novembre 2014**Advances in Food Processing**Plus d'information : <http://www.advancesfoodprocessingconference.com/index.html>

Royal Palm Plaza Hotel Campinas, Sao Paulo, Brazil

10-13 Novembre 2014**International Symposium on Food Safety and Quality: Applications of Nuclear and Related Techniques**

Plus d'information : <http://www-pub.iaea.org/iaeameetings/46092/Food-Safety-and-Quality>
Vienna International Center, Vienna, Austria

NOUVEAU ! 17-19 Novembre 2014**ICERI 2014**

Plus d'information : <http://iated.org/iceri/>
Hotel Barceló Renacimiento Seville, Seville, Spain

24-26 Novembre 2014**ICC International Rice Conference**

Plus d'information : <http://www.icc.or.at>
Pingtung, Taiwan

Décembre 2014**02-04 Décembre 2014****Hi Europe & Ni 2014, Health Ingredients Europe & Natural Ingredients 2014**

Plus d'information : <http://www.ingredientsnetwork.com>
Amsterdam RAI, Amsterdam, Netherlands

Février 2015**09-10 Février 2015****Oilseed Congress Europe/Mena 2015**

Plus d'information : www.oilseedcongress.com
Hotel Arts Barcelona, Barcelona, Spain

17-18 Février 2015**Bakery Innovation Europe Conference 2015**

Plus d'information : 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'information : www.icc.or.at

Florianopolis, Brazil

Mars 2015**24-27 Mars 2015****Anuga FoodTec**

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

Paris, France

07-11 Juin 2015

FEMS 6th congress of European Microbiologists

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

MECC Maastrich, Maastrich, Netherlands

14-18 Juin 2015

ICEF12

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

Quebec, Canada

Juillet 2015

11-14 Juillet 2015

Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo

Plus d'information : www.ift.org

Chicago, USA

Septembre 2015

26 Septembre -1 Octobre 2015

EPIC 5

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

France

Octobre 2015

18-21 Octobre 2015

100th AACC International Annual Meeting

Plus d'information :

Minneapolis, USA

Decembre 2015

02-04 Decembre 2015

Hi Europe & Ni 2015, Natural Ingredients 2015

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

Paris, France

Jun 2016

NOUVEAU ! 26-29Jun 2016

ISOPOW13

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

Lausanne, Switzerland

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

