



2013 EFFoST Annual Meeting

Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems

12-15 November 2013 • Savoia Hotel Regency, Bologna, Italy



European Federation of Food Science and Technology

Domestico

Informazioni di Conferenza

Programma

Posizione

Opportunità commerciali

Espositori & Sponsor

Scadenze

Aiuto e FAQ

Contattaci

Invia astratta >

Registrati >

News Aggiornamenti >

Opportunità commerciali >

Student of the Year Award >

GNT Young Scientist Award >

Conference Dinner Buffet >

Programma

Martedì 12 novembre, 2013			
09.00-18.00	Workshop pre-conferenza		
Mercoledì 13 Novembre 2013			
08.00	Registrazione e caffè		
09.00	Benvenuti EFFoST 2013 in Bologna: Bio-based tecnologie nel quadro della European Food Innovation Sistemi M. Dalla Rosa , Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Italia		
09.30	Alimenti UE e la prospettiva Industria della ristorazione nel mercato globale D. Rossi , direttore generale di Federalimentare Servizi srl		
10.00	Ricerca alimentare futuro in Orizzonte 2020 Jürgen Lucas , Commissione Europea, Belgio, DG Ricerca, Belgio		
10.30	Coffee Break		
11.00	Almafood integrare la ricerca della squadra nel contesto dell'UE ricerca competitività A. Di Sandro , ARIC, Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Italia		
11.30	Tecnologia bio-based per il benessere del consumatore e l'innovazione alimentare nella bioeconomia sistema L. Lange , Università di Aalborg , Danimarca		
12.00	Pranzo - Sessione Poster 1		
Approcci omiche per Consumatori 'benessere e tecnologia innovazioni			
	CONSUMATORI BENESSERE DIETA-HOST INTERAZIONE: BIOTECH / APPROCCI metabolomica	La competitività dell'industria	
	Sessione 1	Sessione 2	Sessione 3
13.30	Microflora intestinale / Food Design RAPPORTO Stato corrente nella comprensione del triangolo in fibra microbiota-salute alimentare J. Mes , Wageningen UR - Alimentari e ricerca provenienti da fonti rinnovabili, Paesi Bassi	Aspetti di sicurezza del cibo legata MICROORGANISMI valutazione del rischio dei pericoli biologici, come le basi di regolamenti UE sulla sicurezza alimentare PRBarrios , EFSA, Italia	ENZIMI e biocatalisi sviluppi recenti nella biocatalisi enzimatica per il cibo H.PH Hansen , Novozymes, Danimarca
14.00	Le presentazioni orali da abstract presentati		
15.00	Coffee Break - Sessione Poster 1		
15.30	Determinanti molecolari / FORMULAZIONE FOOD Un progetto per il futuro dell'assistenza sanitaria con metabonomica S. Rezzi , Nestlé Centro R & D, Svizzera	PROBIOTICI dalla genomica alla FUNZIONALITA Quando la ricerca attraversa normative: i probiotici come una case history L. Morelli , Università di Piacenza, Italia	BIOMASSE bioraffineria e biopolimeri verso una progettazione ecologica degli imballaggi sicura e sostenibile a base biologica per il cibo N. Gontard , UMR IATE, INRA, Francia
16.00	Le presentazioni orali da abstract presentati		
17.00	Ricevimento di benvenuto e Sessione Poster 1		
Giovedì, 14th November 2013			

Organizzato da



European Federation of Food Science and Technology

In associazione con



IUFOST



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Espositore



dotmatics
knowledge solutions



HIGHTECH
EUROPE



GOLD COAST
ingredients, inc.
Flavor Fusion

Sponsor



NUTRI-FACTS
Understanding Vitamins & More



AITA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
DI TECNOLOGIA ALIMENTARE



GNT



SISTAL
SOCIETA' ITALIANA
DI SCIENZE E TECNOLOGIE
ALIMENTARI



ISEKI - Food
Association

Invecchiamento sano, stile di vita, il cibo - l'interazione dei consumatori e la fiducia			
	CONSUMATORI BENESSERE sana attività INVECCHIAMENTO / FISICA		Competitività dell'industria bio-based ANALISI APPROCCI PER LA QUALITÀ ALIMENTARE
	Sessione 4	Sessione 5 bis	Sessione 5b
09.00	Microbiota E INVECCHIAMENTO interazioni dieta-microbiota-sanitarie degli anziani: lo studio ELDERMET P. O. 'Toole , Dept. Microbiologia & Alimentari Centro Pharmabiotic, University College Cork, Irlanda	Metabolomica E CIBO CARATTERIZZAZIONE Nutrikinetics di tè nero nel superorganismo umano: implicazioni per la salute cardiovascolare J. van Duynhoven , Unilever R & S, Paesi Bassi	STRUTTURALE PROTEOMICO Profonda esplorazione dei tessuti vegetali recalcitranti: il proteoma / peptidoma di frutta e verdura di largo consumo PG Righetti , Politecnico di Milano, Italia
09.30	Microbiota E INVECCHIAMENTO effetto della dieta sul declino funzionale nelle persone anziane e ottimizzazione sano invecchiamento C. Franceschi, Nuage progetto, UNIBO, Italia		Le presentazioni orali da abstract presentati
10.00	Le presentazioni orali da abstract presentati		
10.40	Coffee Break - Sessione Poster 2		
11.10	Le presentazioni orali da abstract presentati		
12.30	Pranzo - Sessione Poster 2		
	Sessione 6	Sessione 7	Sessione 8
13.30	DIETA E ATTIVITA 'FISICA Ruolo della modulazione di dieta ed esercizio fisico nella prevenzione e contrasto della sarcopenia N. Cano , INRA, Francia	GENOMICA E metagenomiche IN VALUTAZIONE DI SICUREZZA ALIMENTARE implicazioni per la sicurezza alimentare, la genomica di patogeni alimentari C. Hill , University College Cork, Irlanda	PROCESSO DI ECOLOGIA / SOSTENIBILITÀ La valutazione del ciclo di vita delle emissioni di gas a effetto serra nel settore alimentare M. Moresi , Università della Tuscia, Italia
14.00	Le presentazioni orali da abstract presentati		
15.20	Coffee Break - Sessione Poster 2		
15.50	Le presentazioni orali da abstract presentati		
19.30	Evento sociale Conferenza a Palazzo Re Enzo, nel centro storico di Bologna		
Venerdì, 15 novembre 2013			
Istruzione in scienza dell'alimentazione e partenariati pubblico-privati			
	Session 9 FORMAZIONE E SVILUPPO CURRICULA		
9.00	ISEKI Food 4 reti e Iseki Food Association per migliorare il cibo impatto professionale sulla società 'determinanti P. Pittia , Università degli Studi di Teramo, Italia		
9.30	Il Nuovo Cibo e Bevande professionale: <i>il ruolo della TRACK_FAST progetto</i> C. Silva , UCP, Portogallo		
10.00	Presentazione a cura di GNT Europa GmbH		
10.15	Pausa caffè - Sessione Poster 2		
	Sessione 10 PUBLIC-PRI Vate PARTNERSHIP		
10.45	Strutture pubbliche università e aziende private: le opportunità di lavorare insieme per la forte ricerca congiunta R. Nardi , ex Unilever R & D Director, Italia		



Amministrato da

Publicazioni di supporto



11.15	Tavola rotonda sulla partnership pubblico-privato: l'esperienza regionale e integrazione europea D. Knorr , <i>Università Tecnica di Berlino, Germania</i> R. Nardi, <i>ex Unilever R & D Director, Italia</i> B. McKenna , <i>University College Dublin, Ireland</i> M. Dalla Rosa , <i>Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Italia</i>
12.15	Conferenza vicino