نوشته شده توسط مد ر کل
شنبه ، 9 اسفند 1393 ، 17:00 - آخرین بروزرسانی شنبه ، 9 اسفند 1393 ، 18:19

ایران کنفرانس

همایش تخصصی فرآورده های غذایی بدون افزودنی برگزار می شود

نخستین همایش و نمایشگاه تخصصی روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی(بدون مواد افزودنی)، 12 و 13 اسفند ماه جاری با حضور مسوولان و مقامات 30 سازمان و نهاد دولتی، مدیران و کارشناسان صنایع غذایی کشور و مهمانانی از کشورهای اتریش، هلند، دانمارک و ... در مرکز همایش های بین المللی رازی تهران برگزار می شود.

به گزارش ایسنا، این همایش با هدف هدایت پتانسیل تحقیقاتی کشور به سمت حل مشکلات صنایع غذایی، بررسی روش های افزایش ماندگاری محصول در بخشهای تهیه مواد اولیه و فرآوی و بسته بندی، بررسی تخصصی افزودنیهای مورد استفاده در صنایع غذایی کشور، شناسایی نیازهای پژوهشی صنایع غذایی کشور، اشتراک دانش و تجارب متخصصان کارشناسان و مسوولان فنی صنایع غذایی برگزاری می شود.

از دیگر اهداف برگزاری این همایش شناخت و ارزیابی آخرین دستاوردها و پیشرفت ها در حوزه افزایش ماندگاری تولیدات صنایع غذایی، معرفی جایگزین های طبیعی و تکنولوژی پیشرفته برای کاهش مصرف افزودنیها و مواد نگهدارنده، معرفی روش های جدید آنالیز افزودنی های صنایع غذایی، ارایه توانمندی های شرکت های ایرانی ارایه دهنده تجهیزات و خدمات در صنایع غذایی و زمینه سازی ایجاد و افزایش ظرفیت های تولید فرآوردهای غذایی با ماندگاری بالا مورد نیاز در کشور است.

سر فصل های علمی این همایش نیز شامل مواد اولیه صنایع غذایی، فناوری ها و روشهای تولید، بسته بندی و نگهداری و پدافند غیرعامل در تولیدات صنایع غذایی و دیگر بخش های مربوطه با حضور مدیران ارشد حوزه سلامت و صنایع غذایی کشور، استادان، متخصصان و کارشناسان داخلی و خارجی مورد بحث و تبادل نظر قرار می گیرد.

ارایه مقالات علمی منتخب به صورت سخنرانی و پوستر، ارایه مورد کاوی های منتخب صنایع غذایی، ارایه طرح های پژوهش و فراخوان ارایه راه حل، معرفی تکنولوژی های نو در افزایش ماندگاری محصولات صنایع غذایی، برگزاری سمینارها و کارگاه های آموزشی و کلینیک مشاوره صنایع غذایی از دیگر برنامه های این همایش است.

طی برگزاری این همایش بیش از 20 سخنرانی داخلی و خارجی، پنج کارگاه و سمینار آموزشی، سه نشست علمی و میزگرد تخصصی و بیش از 140 مقاله منتخب به صورت سخنرانی و پوستر در پنج سالن به صورت هم زمان ارایه خواهد شد.

نوشته شده توسط مد ر کل
شنبه ، 9 اسفند 1393 ، 17:00 - آخرین بروزرسانی شنبه ، 9 اسفند 1393 ، 18:19

همچنین مقالات برتر نخستین همایش روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی از سوی سازمان های بزرگ دولتی مورد تقدیر قرار خواهد گرفت و به آنها گواهینامه(ای اس پی ای ام) اتحادیه اروپا اعطا خواهد شد.

همزمان با برگزاری این همایش، نمایشگاه تخصصی معرفی فرآورده های غذایی بدون افزودنی و روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی در سه بخش معرفی غذاهای آماده و دیگر فرآورده های غذایی ماندگار، ارایه دهندگان خدمات، تجهیزات و روش های تولید فرآورده های ماندگار و معرفی تکنولوژی های نوین بسته بندی ارتقاء دهنده ماندگاری برگزار خواهد شد.

شرکت های فعال در حوزه های خدمات و تجهیزات صنایع غذایی، تامین کنندگان مواد اولیه صنایع غذایی، فعالان حوزه بسته بندی و همچنین شرکت های تولید کننده فرآورده های غذایی دارای ماندگاری جهت معرفی انواع غذاهای آماده و دیگر محصولات تولیدی با قابلیت ماندگاری بالا در دمای محیط که بدون بکارگیری مواد افزودنی تولید و در بازار عرضه می شود در این همایش و نمایشگاه حضور دارند.