



*Livsmedelskollegiet bjuder in till öppet symposium
28 april 2016, Betahuset, Ideon Science Park, Lund*

“Smartare Livsmedel 3.0 - – nya tekniker, nya möjligheter”

Nya tekniker och arbetssätt erbjuder nya möjligheter för att hantera livsmedelsbranschens utmaningar och trender. Framtidens livsmedelskedja kommer att i ännu högre grad präglas av krav på kvalitet, hållbarhet och hälsa. Särskilda utmaningar finns i att hantera en växande småskalig livsmedelsförädling.

Ta chansen att ta del av den senaste teknikforskningen och utvecklingen inom livsmedelsområdet.

Välkommen till ett spännande symposium!

Sista anmälningsdag: 18 april. Antalet platser är begränsat!

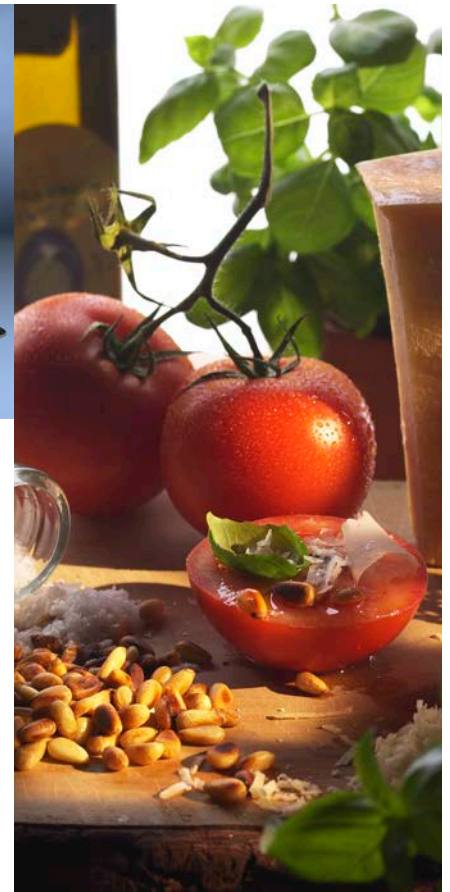
Anmälan till: alexander.milanov@sp.se Ange namn, företag/organisation, adress, telefon samt e-post. Symposiet är kostnadsfritt, men deltagare som inte dyker upp utan avanmälan debiteras 300 kr.

Vill ditt företag/organisation ställa ut något material och/eller en roll up?

För närmare upplysningar kontakta: alexander.milanov@sp.se, tel 010-516 66 27 eller lennart.lindahl@agrofood.ideon.se, tel 046-286 29 50.

Livsmedelskollegiet är en sammanslutning av universitetsinstitutioner/avdelningar och företag inom eller med anknytning till livsmedel med syfte att främja en aktiv samverkan och livsmedelsinnovation i södra Sverige. Livsmedelskollegiet vill stimulera till ökat samarbete både mellan olika företag och mellan företag och akademien. Livsmedelskollegiet vill främja nätverksbyggande och synliggöra aktuell forskning och samarbetet inom livsmedel i regionen.





Smartare Livsmedel 3.0 - nya tekniker, nya möjligheter

28 april 2016, Betahuset (Knut Wicksell), Ideon Science Park, Lund

Program

12.30 - 13.00 Registrering, mingel

13.00 -

Intro

Alexander Milanov, ordf Livsmedelskollegiet

Digitaliseringen av livsmedelskedjan

Paul Davidsson, Malmö Högskola

Mikrovågs- och IR-processer - nya möjligheter för resurssmart tillverkning av högkvalitativa livsmedel

Birgitta Raaholt, SP

"Freezing the unfreezable" - new business opportunities in the food chain

Federico Gomez, LTH

Möjligheter med enzymteknologin

Kerstin Christensson, Essentia + Rickard Göransson, Univar

14.45 - 15.15

Kaffe och miniaturling

Mikrobiologins tekniksprång - nya verktyg för att öka produktsäkerhet och produktkvalitet

Charlotta Löfström, SP + Linda Jansson, LTH

CRISPR/Cas9 - nytt verktyg för växtförädling med precision

Mariette Andersson, SLU Alnarp

Konsumentnära mat- och måltidskunskap vid HKR

Viktoria Olsson, Högskolan i Kristianstad

16.15 - 16:30

Avslutning