



MEGHÍVÓ

Az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége és a Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet Magyarország Kht. meghívja Önt és kedves munkatársait

a TRUEFOOD projekt keretében "Kutatás az innovációért" címmel tartandó tájékoztató rendezvényére,

amelyet 2008. március 12-én, szerdán 10 órai kezdettel tartunk.

A rendezvény helye: a **Hotel Mercure Buda** félemeleti „Szent István” terme
1013. Budapest, Krisztina körút 41-43.

Levezető elnök: Folláth Györgyné, az ÉFOSZ főttkára

Program:

- 9:45 Regisztráció
- 10:00 Megnyitó: Folláth Györgyné
- 10:05 A TRUEFOOD projektről: A hagyományos élelmiszerek fejlesztése innovatív módszerekkel Pauer István, ÉFOSZ
- 10:15 Az élelmiszerkutatás fő irányai: Jövőkép 2020-ig dr. Sebők András, cégvezető, Campden & Chorleywood Magyarország Kht.
- 10:40 Az elhízás és az egészséges étrend: fogyasztói felmérések értékelése Hegyi Adrienn, Campden & Chorleywood Magyarország Kht.
- 11:05 Az energiatartalom csökkentés hatása az élelmiszerek érzékszervi tulajdonságaira dr. Horváth Erika, Campden & Chorleywood Magyarország Kht.
- 11:30 Kávészünet
- 11:45 Érzékszervi, műszeres és kémiai színvizsgálati módszerek alkalmazása magyar fűszerpaprika színének meghatározására Nagy Zsófia Campden & Chorleywood Magyarország Kht.
- 12:10 Ipari gyakorlatban használható eljárás csomagolt húskészítmények biztonságos fogyaszthatósági idejének meghatározására Pércsi Szilárd Campden & Chorleywood Magyarország Kht.
- 12:35 Nyomon követési modell rendszerek az élelmiszer-láncban Berczeli Attila, Campden & Chorleywood Magyarország Kht.
- 13:00 Zárszó
- 13:10 Ebéd

Kérjük, hogy részvételi szándékát szíveskedjék március 7-ig visszajelezni a pauer@efosz.hu e-mail címre! A részvétel díjmentes.