



MEGHÍVÓ

2011. augusztus 30-án, kedden 10,30 órai kezdéssel

a TECH.FOOD (SEE/A/160/1.1/X), „Technológiai transzfer és innovációs megoldások és beavatkozások a dél-kelet-európai régiók agrárélelmiszer szektorában” című pályázat keretén belül
„**HELYI FÓKUSZ CSOPORT**” tematikus szemináriumot tartunk.

A rendezvény témája:

„INNOVÁCIÓ AZ ÉLELMISZER-IPARI CSOMAGOLÁSBAN”

A szeminárium levezető elnöke: Dr. Zsarnóczay Gabriella, igazgató
(Országos Húsipari Kutatóintézet Közhasznú Nonprofit Kft.)

Helyszín:

Országos Húsipari Kutatóintézet Közhasznú Nonprofit Kft. előadóterme
1097 Budapest, Gubacsi út 6/B.

Számítunk Ön és a témakör iránt érdeklődő kollegái megtisztelő jelenlétére!

Dr. Zsarnóczay Gabriella
igazgató

Kovács Ágnes
projektvezető

A rendezvény ingyenes.

Részvételi szándékukat kérjük legkésőbb 2011. augusztus 29-ig visszaigazolni szíveskedjenek a következő elérhetőségek egyikére:

kemia@ohki.hu

kovacs.agnes@ohki.hu

A pályázat a dél-kelet-európai (South East Europe) programban az Európai Unió és a Magyar Köztársaság társfinanszírozásával valósul meg



Programme co-funded by the
EUROPEAN UNION

Az élelmiszerek csomagolásának fontosságát nem szükséges hangsúlyozni, amikor is alig találunk már néhány olyan élelmiszert, amelyek csomagolatlanul kerülnek eladásra. Új tendencia, hogy a gyártók, ma már nem tartják szükségszerűnek az élelmiszerek „túlcsoomagolását”, inkább az ár-hatékonyság arányát, illetve a fenntarthatóságot tartják szem előtt. A csomagolással, csomagoló anyagokkal és technológiákkal kapcsolatban meg kell határozni azt a megfelelő védő mennyiséget és minőséget, ami szükséges és elégséges feltétele az élelmiszerek minőségének megőrzéséhez és a polcállóság maximalizálásához. Ismernünk kell mindazokat a biokémiai, kémiai, fizikai és biológiai változásokat, amelyek az élelmiszerek gyártása, szállítása és tárolása során bekövetkezhetnek, hogy megelőzzük azok speciális romlási veszélyeit. A különféle csomagoló anyagok és csomagolási technológiák különböző módon befolyásolják az eltarthatósági idő hosszát. Fontos megemlítenünk a biológiai alapú, „intelligens” csomagolási módokat is.

A szeminárium célja, hogy a különböző régiók vállalatai és a kutatók között kapcsolat épüljön ki, új közös munkák, pályázatok létrehozása és az együttműködés támogatása érdekében.

A szeminárium programja

10,00 – 10,30

– **Regisztráció**

10,30 – 10,45

– **Megnyitó, köszöntő és a TECH.FOOD pályázat rövid bemutatása**

Dr. Zsarnóczay Gabriella és Kovács Ágnes, OHKI

10,45 – 11,15

– **Húskészítmények csomagolásának fejlődése**

Dr. Incze Kálmán, az OHKI tudományos szaktanácsadója

11,15 – 11,35

– **Innováció az élelmiszerek csomagolásában**

Hodossy András, CRYOVAC, Sealed Air Magyarország Kft.

11,35 – 12,10

– Szünet

12,10 – 12,30

– **Újdonságok a fóliagyártásban**

Molnár Ernő, Wipak Budapest

12,30 – 12,50

– **Újdonságok a műbélgyártásban**

Sinka Dániel, Kalle Hungária Kft.

12,50 – 13,30

– **Kérdések és megbeszélések**