

FOOD



2019

TRUST

FOOD_{you}TRUST

International Symposium

Bucharest, 09 -10 April 2019 | Biblioteca UPB, 3rd floor

**New Lab Technology,
Key for Quality
Management**



Symposium AGENDA

ZIUA 1

Marti 09.04.2019

DAY 1 - Tuesday 09.04.2019

Tendințe & soluții inovative în producția, analiza și etichetarea produselor alimentare

08:30

Înregistrare Oaspeți

Guests Registration

09:00

Deschidere

Introductive Speech

Mihnea Costoiu,
Rector, Universitatea Politehnica București
Prof. univ. dr. ing. Gheorghe VOICU,
Decan, Facultatea de Ingineria Sistemelor Biotehnice



ing. Cătălin VIȘATA
Președinte CA ICA R&D



09:30

ICA R&D - Un pas mic pentru un institut, un pas mare pentru domeniul alimentar din România

- Institut vs companie de cercetări
- Cercetarea și dezvoltarea de produse și soluții industriale noi
- Încrederea în produsele alimentare oferită de procedeele moderne analitice

ICA R&D – One small step for an institute, one giant leap for the food field in Romania

- Institute vs Research Company
- R&D of new industrial products and solutions
- The confidence in food offered by modern analytical processes

dr. ing. Alexandru Ionuț CÎRÎC - Director General ICA R&D
*Lecturer in Politehnica University of Bucharest and Scientific Researcher in ICA R&D
Alexandru Cîric also leads, since two years, the team of ICA R&D as a General Manager.*



10:00

Ambalaje: Siguranță și Sustenabilitate

- Legislație UE
- Percepția siguranței alimentare în cazul ambalajelor din plastic
- Sustenabilitate în sectorul ambalajelor

Packaging: From Safety to Sustainability

- EU Legislation
- Perception of Safety on Plastics
- Sustainability in Packaging



Dr. ing. Andrea Vittadello - Head of the Science Center Project Management
*17 Years in Merieux Nutrisciences – 80 labs worldwide with 7.000 employees
- member of the Technical Committee of European Bioplastics
and expert stakeholder of the European EU Ecolabel of Detergents.*



10:45

Pauză de cafea

Coffee Break

11:00

Calitate și siguranță în controlul microbiologic al alimentelor

- Automatizare în laboratorul de microbiologie
- Eficientizarea activității
- Asigurarea rezultatelor

Quality and Safety through food microbiological testing

- Automations in microbiology laboratory
- Activity efficiency
- Results assurance



biolog Carmen Popescu - Marketing Manager Mediclim
Business Development Industry Division



11:45

Soluții NIR Buchi, măsurări continue și exacte, pentru eficiența maximă a producției

- NIR – Principii de bază și chemometrie
- Control mai bun asupra constituenților profitabili
- Controlul procesului în timp real



Mr. Senol Sen, Area Sales Manager - Büchi Labortechnik AG
Chemical engineer with 10 years of experience in this field, of which 3 years in Büchi Labortechnik AG. Responsible of Turkey with focus on NIR Online, NIR and Kjeldahl solutions.



Buchi NIR Solutions, continuously accurate measurements for maximum production efficiency

- NIR - Physical Basics and Chemometrics
- Better control on profitable constituent
- Real-time Process Control

12:30

Pauză de prânz

Lunch Break

13:30

Managementul crizelor din industria alimentară și experiența bioMérieux în a ajuta producătorii pentru a livra produse alimentare sigure

- Intoxicație alimentară
- Rechemarea alimentelor
- Impactul asupra sănătății publice, imaginii mărcii și lanțul de aprovizionare
- Experiența bioMérieux

Mr Daniele ROSIELLO, Food Biotechnologist
Market and Product Manager Adriatic for Food and Animal Health business



Crisis Management to the Food Industries and the Experience of bioMérieux to help manufacturers to deliver safe food products

- Food Poisoning
- Food Recall
- Impact on public health, brand image and supply chain
- bioMérieux experience

14:00

Fluxuri de lucru eficiente și manipularea sigură a datelor în controlul calității

- Fluxuri de lucru sigure și eficiente
- LabX – support complet a celor mai riguroase reglementări
- Determinarea sodiului prin metoda adăugării successive de standard



Dr. Thomas Hitz, Application Chemist
13 Years in Mettler Toledo Analytical, Customer Trainings - Product Development - Sales Trainings - Application Development



Efficient workflows and secure data handling in quality control

- Ensure secure and efficient customer workflows
- LabX - full support of highest regulations
- Sodium determination with multiple standard addition

14:45

Pauză de cafea

Coffee Break

15:00

Metode microbiologice rapide

- Ce sunt metodele rapide?
- Când utilizăm metode rapide?
- Cum le implementăm?
- Ce beneficii ne aduc?

**biolog Carmen Popescu,
dr. biochimist Beatrice Burlacu-Gilea**



Rapid microbiological methods

- What are rapid methods?
- When to use rapid methods?
- How to implement them?
- What benefits bring us?

15:30

**Soluții inteligente de control al procesului tehnologic în industria de panificație
dr.ing.Gheorghe Muscalu, Innovative Technology**

Innovative process control solutions in the bakery industry



16:00

Întrebări și Răspunsuri – ICA și Partenerii

Q&A – ICA & Partners

16:30

Închidere Ziua 1

ZIUA 2

Miercuri 10.04.2019

DAY 2 - Wednesday 10.04.2019

Practici bune de laborator în vederea implementării sistemelor de calitate și siguranță alimentară

08:30	Recepție invitați	Wellcome Coffe	
09:00	<p>Eticheta privată - oportunitate și provocări</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valoare adugată / plus-valoare • Inovare • Oferta sustenabilă <p>Dr. Ing. Mihaela Begea - Director Calitate ICA R&D <i>Associate Professor at the Faculty of Biotechnical Systems Engineering at UPB. Senior researcher with background in food engineering and Quality Manager for ICA R&D</i></p>	<p>Private label - opportunity and challenges</p> <ul style="list-style-type: none"> • Added value • Innovation • Sustainable offer 	
09:30	<p>Soluții inovative de analiză pentru produsele alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tehnici de lucru "Continuous Flow" și "Discrete" • Monitorizarea potențialului de acidifiere al fermenților lactici • Enverdi-BOD: soluție nouă și unică pentru CBO5 <p> Laurent Clousier - Managing Director - AMS France <i>18 years of experience in AMS Alliance Group, of which more than 11 year as General Manager in AMS France. Wide experience experience in Analytical chemistry/Wine/Environmental markets.</i></p>	<p>Innovative solutions for food and beverage analysis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Continuous Flow and Discrete analysis • Monitoring the acidification activity of lactic ferments • New and unique solution: Enverdi-BOD 	
10:15	<p>Shimadzu, furnizor de soluții pentru analiza produselor alimentare – prezentare generală</p> <p> Dr. Björn-Thoralf Erxleben Dr. rer. nat. / Dipl. Biochemist Senior Manager Analytic Business Unit</p>	<p>Shimadzu's solutions for food analysis, an overview</p>	
11:00	Pauză de cafea	Coffee Break	
11:15	<p>Shimadzu - soluții și portofoliu în realizarea analizei pesticidelor, în conformitate cu Ghidul SANTE</p> <p> Stephane Moreau - Manager LCMS & Life Sciences Marketing Europe Analytical Business Unit</p>	<p>Shimadzu solutions and portfolio to fulfill pesticides analysis in compliance with the SANTE Guidelines</p>	
12:00	<p>Noi surse de coloranți alimentari de origine microbiană, biosinteză și proprietăți conf.dr.ing. Mariana Ferdes, Facultatea de Ingineria Sistemelor Biotehnice</p> <p>Cercetări experimentale privind caracteristicile reologice ale aluaturilor pentru covrigi și a consumurilor energetice la coacerea acestora drd.ing. Mariana Munteanu, Facultatea de Ingineria Sistemelor Biotehnice, din UPB</p>		   
12:30	<p>Opinia industriei Dr. Med. Vet. Sorin MINEA - Președinte ROMALIMENTA</p>		
12:45	Pauză de prânz	Lunch Break	

13:45

**Tendințe curente și emergente
în sectorul alimentară**

- De la fraudă alimentară la contaminanții emergenți
- Soluții analitice



Sara SANESI - International Sales Manager
Mérieux NutriSciences Italia

**Current and emerging Challenges
in the food sector**

- From Food Fraud to emerging Contaminants
- Analytical solutions



14:30

**Informațiile nutriționale
- Când, ce și cum etichetăm?**

- Aspecte legislative
- Aspecte ce țin de experiența laboratorului de analize

dr. ing. Alexandru Ionuț CÎRÎC - Director General ICA R&D
*Lecturer in Politehnica University of Bucharest and Scientific Researcher in ICA R&D
Alexandru Ciric also leads, since two years, the team of ICA R&D as a General Manager.*



**Nutritional information
- When, what and how we label?**

- Legislative issues
- Aspects related to the analytical laboratory experience

15:00

Pauză de cafea

Coffee Break

15:15

Întrebări și Răspunsuri – ICA și Partenerii

Q&A – ICA & Partners

16:00

Închidere Simpozion





FOOD_{you} TRUST

International Symposium
Bucharest, 09 - 10 April 2019

New Lab Technology, Key for Quality Management

Location:

Contact: conferinta@ica-rd.ro, +4 077 019 90 21, +4 031 410 20 20

Biblioteca Universității Politehnica București
313, Splaiul Independenței



Organizers:



Platinum Technology Partners:

MEDICLIM
siguranță și curaj în diagnostic



O.F. Systems
PERFORMANCE MATTERS



SHIMADZU
Excellence in Science

Scientific Partners:



Supportive Sponsors:

