

**GIDA SEKTÖRÜNDE YENİ TRENDLER: SÜPERGİDALAR
VE KATKI MADDELERİ KONFERANSI**

11 Haziran 2014 – Saat:14:00

Ege İhracatçı Birlikleri, İzmir

14:00 - 14:30 Kayıt

14:30 - 14:45 Açılış Konuşmaları

Ekin TAŞKIN – Ege İhracatçı Birlikleri Proje Koordinatörü

*Nurettin TARAKÇIOĞLU – Ege Ağaç Mamulleri ve Orman Ürünleri İhracatçıları
Birliği Yönetim Kurulu Başkanı*

14:45 - 15:00 GreenFoodDec Projesi ve Çıktıları

Mariana VALVERDE, Ainia Teknoloji Merkezi İspanya - Arge Proje Koordinatörü

15:00 - 16:30 Gıda, Baharat ve Aromatik Bitkiler Sektöründe Dünya'daki Son Gelişmeler

Dünya Baharat Endüstrisi Gelecek Trend Öngörülleri, Sektör Nereye Gidiyor?

Gerhard WEBER, Avrupa Baharat Birliği (ESA) Genel Sekreteri

Hazır Gıda Sektöründe Son Gelişmeler

*Serdar TANSUG, Yonca Gıda San. A.Ş. Yönetim Kurulu Üyesi, Dış Ticaret
Direktörü*

Baharatların İşlenmesi Konusuna Avrupa Nasıl Bakıyor? – Tehdit ve Fırsatlar

Dr. Nicolás MENESES, Bühler AG İnaktivasyon Teknolojileri Proje Müdürü

Sektördeki Global Firmalar ile Nasıl Çalışılır?

*Kazım GÜREL, Kütaş Tarım Ürünleri Dış Tic. San. A.Ş. Yönetim Kurulu Murahhas
Aza*

Gıda Firmaları Bakış Açısıyla Baharatların Kalite Koşullarının Önemi

Peter BLOMGREN, Santa Maria AB Arge Müdürü

Süpergıda Baharatlar

Burak HUCUPTAN, Chef Seasons Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti. Genel Müdürü

16:30 - 17:15 Katma Değerli Baharat ve Aromatik Bitkiler Nasıl Elde Edilir?

**Kekik Üretiminde Kalite Artırıcı Yöntemler: Mikrodalga ve Kızıl Ötesi
Uygulamaları**

*Sven ISAKSSON, İsveç Gıda ve Biyoteknoloji Enstitüsü - Proses ve Teknoloji
Geliştirme Müdürü*



Kara Biber Üretiminde Kalite Artırıcı Yöntemler: Soğuk Plazma Uygulaması
Oliver SCHLÜTER, Leibniz Ziraat Mühendisliği Enstitüsü Almanya - Program Koordinatörü

Kırmızı Biber Üretiminde Kalite Artırıcı Yöntemler: Yüksek Basınçlı Karbondioksit ve Ultrason Uygulamaları
Mariana VALVERDE, Ainia Teknoloji Merkezi İspanya- Arge Proje Koordinatörü

17:15 - 18:00 Kokteyl

