

כנס Ingredients in Action 2016 – 14 בדצמבר 2016

התכנסות והרשמה	08:00-09:00
מליאת פתיחה המליאות בהנחיית גב' רונית דוידוביץ, ייעוץ וניהול פרויקטים	
פתיחה וברכות	09:00-09:20
How to make products low in sugar and salt taste great! Mr. Markus Beba, Natural Taste Consulting SARL **	09:20-09:50
The amazing potential of nature to meet global trends in the F&B industry Mr. Yoni Glickman, President, Frutarom Natural Solutions	09:50-10:20
ניהול ספקים וחומרי גלם בעת החדשה גב' מיכל חורי - פרובלר, מנהלת איכות ספקים, קבוצת אסם	10:20-10:45
הפסקה	10:45-11:15
מליאת בוקר	
The New Market of the Human Microbiome Mybiotics מר דידי דבוש, מנכ"ל ושותף	11:15-11:40
החיידיקים הטובים שלי - לקוחות חדשים לתעשיית המזון גב' הדס יריב, טכנולוגית מזון (B.Sc) ובעלת תואר שני מחקרי בתזונה ומנע"ס (MBA-ו M.Sc), יועצת מדעית בקבוצת מאפיות ברמן	11:40-12:05
רכיבי מזון פונקציונליים – אופנה או מגמה? ד"ר ענת סולומון, מומחית בתחום המזון הפונקציונאלי	12:05-12:30
Reformulating for a Clean Label ד"ר תמי מירון, ייעוץ ושירותי מו"פ בתחום המזון והתוספים	12:30-13:00
ארוחת צהרים	13:00-14:00
מליאת צהרים	
חידושים וחדשנות בעולם תמציות השמרים מר דורון מאיר, יו"ר ובעלים, דורמקו שיווק חומרי גלם	14:00-14:25
יישומים חדשים לעמילנים בתעשיית המזון מר חנן נדלר, מנהל שיווק, חמה כימיקלים תעשייתיים	14:25-14:50
העשרה בחלבונים – צרכים למול מקורות אפשריים ד"ר פרננדו שבד, סמנכ"ל מו"פ, תמיכה ומדען ראשי – CTO, גלעם	14:50-15:15
סדנא	
סדנת "דרך השומשום" – משומשום לטחינה ומוצריה, בשיתוף רושדי תעשיות מזון (ההשתתפות מותנת ברישום מוקדם לסדנא – מספר המקומות מוגבל)	15:15-16:00

* יתכנו שינויים ** הרצאה בשפה האנגלית