

כנס מזון בעידן החדש 2017 – חדשנות פוגשת טכנולוגיה - 12 ביוני 2017

התכנסות והרשמה		08:00-09:00
מליאת הבוקר המליאות בהנחיית מר דן כנר		09:00-11:00
דברי פתיחה עו"ד גליה שגיא, מנהלת איגוד תעשיות המזון		09:00-09:20
מותר האדם – הצצה לנפלאות המוח האנושי ד"ר ליעד מודריק - דוקטור למדעי המוח ולפילוסופיה וחברת הסגל האקדמי הבכיר של בית-הספר למדעי הפסיכולוגיה, אוניברסיטת תל אביב		09:20-10:00
חלוקת מלגות הקרן לקידום תעשיות המזון בישראל, אסם SIT לסטודנטים מצטיינים		10:00-10:20
אתגרים והזדמנויות בפיתוח בשר מתורבת פרופ' יעקב נחמיאס, ראש מרכז אלכסנדר גראס לביו-הנדסה באוניברסיטה העברית בירושלים,		10:20-11:00
הפסקת קפה		11:00-11:30
אולם A	אולם B	אולם C
עולם הפודטק – מיזמים וטכנולוגיות פורצי דרך - בראשות ד"ר תמי מירון, יעוץ ושירותי מו"פ בתחום המזון והתוספים	"כשהסופר פגש את הטכנולוג" – המדף, הצרכן, הטכנולוג ומה שביניהם - בראשות פרופ' איל שמעוני, סמנכ"ל טכנולוגיה, שטראוס גרופ	חדשנות וחדושים בתחום המזון - בראשות פרופ' אילת פישמן - הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון, הטכניון
דברי פתיחה – יו"ר המושב שבע הצעות לעולם המזון העתידי – גב' יהלי אדמתי, מנכ"לית אדמתי אסטרטגיות 3 הרצאות בסגנון TED שבה יציגו יזמי חברות הזנק. ביניהם: - מר רמון עינב, Nutrisher - ד"ר יורם ירושלמי, שותף מייסד ואנטומולוג, Flying Spark - שימוש במיקרו-אצות מהונדסות ליצור חלבונים לתעשיית המזון - פרופ' תמיר טולר, חוקר באוניברסיטת תל אביב - השקעה במיזמי מזון טריים – כיצד להקל על המשקיע את העיכול – מר ערן פרי, מנכ"ל Velos Capital חדשנות – חישוב מסלול מחדש – מר גבי וייל, סמנכ"ל, צי. תעשיות מזון יבנה בע"מ פאנל שאלות ותשובות עם דוברי המושב	דברי פתיחה – יו"ר המושב נראה לי בריא: השפעות עקיפות על תפיסת בריאות מזון - ד"ר ענר טל, חוקר באוניברסיטת קורנל ומרצה בקריה האקדמית אונו "מה לעזאזל אתה חושב שאתה עושה? כיצד מגשרים על הפער בין הצהרה צרכנית להתנהגות צרכנית" – מר אבי ורטלסקי, מנכ"ל סטורנקסט מחקר ואסטרטגיה "סל הקניות התזונתי של משפחת ישראלי" - גב' רותי לטר, דיאטנית קלינית ומידענית רפואית, MSc, שירותי בריאות כללית, החוג לתזונה, מכללת אשקלון	דברי פתיחה – יו"ר המושב ביוסנסורים בשרות המזון – דר' גיורגי שטנברג, המחלקה להנדסת מערכות גידול, ייצור וסביבה, המכון להנדסה חקלאית, מנהל המחקר החקלאי, מרכז וולקני כיצד נגן על תוספי אומגה 3 מפני חימצון? – שי גבאי-אנג'ל, הפקולטה להנדסת מזון וביוטכנולוגיה, הטכניון שיטות פסיקאליות מתקדמות לניטור ואפיון מוצרי מזון ומשקאות – גב' יעל שקד, מנהלת תחום אפיון פסיקאלי, ד"ר גוליק
ארוחת צהריים		13:00-14:00
מליאת צהריים		14:00-15:30
דברי פתיחה - פרופ' אילת פישמן, הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון בטכניון, יו"ר הכנס האקדמית		14:00-14:10
מדד POSI למזון: איזון תזונתי וקידום בריאות האדם פרופסור אמריטוס יוסי קנר, המחלקה למדעי המזון מכון וולקני בית דגן, המכון לביוכימיה, מזון ותזונה, הפקולטה לחקלאות, האוניברסיטה העברית, רחובות.		14:10-14:35
סלמונלה, ליסטריה ולגיונלה – תחילתה של בדיחה או של גל המשברים הבא... המדריך המקוצר למונעי ומנהלי המשברים בתעשיית המזון		14:35-15:05
עו"ד נוי ארז, מומחה לניהול משברים, ממייסדי קריטיקל אימפקט בע"מ העשרת מזון ומשקאות בחומרים התורמים לבריאות, בשיטות חדשניות פרופ' יואב ליבני, הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון בטכניון		15:05-15:30