

Einladung zur Themenlounge

Innovative Analytik für sichere Lebensmittel



(c) iStockphoto.com

8. Oktober 2014, 10:00 bis 15:30 Uhr

AIT Austrian Institute of Technology Universitäts- und Forschungszentrum Tulln, 3430 Tulln, Konrad-Lorenz-Straße 24

Bei der Bereitstellung sicherer und authentischer Lebensmittel müssen viele unterschiedliche Aspekte berücksichtigt werden. Zum Beispiel können Allergene, pathogene Mikroorganismen und Mykotoxine ein gesundheitliches Risiko für KonsumentInnen darstellen. Darüber hinaus rücken Herkunftskriterien hinsichtlich Produktkauf immer stärker in den Vertrauensfokus von VerbraucherInnen.

Forschungseinrichtungen am Campus Tulln widmen sich der Entwicklung innovativer Analytik. Diese erleichtert den Nachweis der oben beschriebenen Substanzen.

Im Rahmen dieser Veranstaltung soll anschaulich diskutiert werden, wie diese Nachweismethoden für den Aufbau eines innovativen Qualitätssicherungssystems verwendet werden können.

Nutzen Sie die Chance und informieren Sie sich über die Angebote und Möglichkeiten von Unternehmen und Forschungseinrichtungen. Treten Sie mit den teilnehmenden Einrichtungen – als kompetente AnsprechpartnerInnen für Problemstellungen in der Lebensmittelanalytik – in Kontakt. Im Anschluss an die Veranstaltung stehen Ihnen die jeweiligen WorkshopleiterInnen für Fragerunden zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Programm

- Neue Trends in der Lebensmittelanalytik
Priv. Doz. DI Dr. Angela Sessitsch, AIT Austrian Institute of Technology

Workshop-Stationen

- Was Sie schon immer zu Lebensmittelallergenen wissen wollten und noch nie gefragt haben
Ao.Univ.Prof. DI Dr. Sabine Baumgartner, IFA Universität für Bodenkultur
- Mikroben in Lebensmitteln? Aber sicher!
DNA-basierte Analytik für Lebensmittel
Dr. Tanja Kostic, AIT Austrian Institute of Technology
- Echter Burger: I am from Austria? – Isotopen- und DNA-basierte Herkunftsanalytik
Dr. Silvia Fluch und Dr. Rebecca Hood-Nowotny, MBA, AIT Austrian Institute of Technology
- Mykotoxinen auf der Spur – Streifentests zur effizienten Qualitätssicherung von Rohstoffen und Lebensmitteln
Julia Plieschnig, PhD, Romer Labs Diagnostic GmbH

Antwortfax

+43 2742 9000-19684

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos, aus organisatorischen Gründen ist jedoch eine Anmeldung bis 1. Oktober 2014 erforderlich. Bitte senden Sie dieses Antwortfax an +43 2742 9000-19684 oder schicken Sie uns eine E-Mail:

lebensmittelcluster-noe@ecoplus.at

- Ich nehme in Begleitung von Person(en) an der Themenlounge „**Innovative Analytik für sichere Lebensmittel**“ am **8. Oktober 2014** in **Tulln** (Universitäts- und Forschungszentrum Tulln, Konrad-Lorenz-Straße 24) teil.

- Ich kann leider an der Veranstaltung nicht teilnehmen.

- Ich bin an weiteren Informationen des Lebensmittel Cluster Niederösterreich und der Zusendung des **Newsletters** interessiert.

Name _____

Firma _____

Anschrift _____

Tel _____ E-Mail _____

Mit Ihrer Anmeldung nehmen Sie zur Kenntnis, dass im Rahmen der Veranstaltung Fotos gemacht werden, die zum Zwecke der Berichterstattung über die Veranstaltung verwendet werden. Sie stimmen hiermit der Verwendung allfälliger von Ihnen gemachter Aufnahmen zum genannten Zweck zu. Diese Zustimmung wird in zeitlicher und räumlicher Hinsicht unbegrenzt erteilt. Sollten Sie damit nicht einverstanden sein, bitten wir Sie, uns ausdrücklich darauf hinzuweisen.