



BAHARAT İHRACATININ ARTIŞI İÇİN YENİ TEKNOLOJİLER 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 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 Basıncılı Karbondioksit ve Ultrason Uygulamaları

Mariana VALVERDE, Ainia Teknoloji Merkezi İspanya- Arge Proje Koordinatörü

17:15 - 18:00 Kokteyl

