

SWISS FOOD RESEARCH

Association for the Promotion of Research and Innovation
in the Food and Food related sectors

Market driven and powered by Science and Technology



1st Swiss FoodTec Day 2009

ZIELGRUPPE

Forschende und Fachleute aus Industrie, Hochschule und Organisationen, die im Bereich Ernährung und Lebensmitteln tätig sind.

ZIELSETZUNG

In der Tagung sollen in Referaten und Posterdiskussionen Wege aufgezeigt werden, wie Innovation im teilweise stark fragmentierten und regulierten Markt der Lebensmittelindustrie gefördert werden kann.

POSTER PRÄSENTATIONEN

Mehr als 60 Poster aus Industrie und Hochschule geben einen aktuellen Ueberblick über Forschung und Innovation im Schweizer Lebensmittelsektor.

KONFERENZSPRACHE

Präsentationen in Deutsch, Folien & Poster in Englisch.

EVENTDATUM UND ORT

- **Freitag, 15. Mai 2009**
- **Hochhaus Schlieren, Brandstrasse 24, Schlieren**

TEILNAHME & GEBÜHR

CHF 90.00 Teilnahmegebühr

Zur Registrierung:

<http://www.swissfoodresearch.ch>

FORSCHUNGSPARTNER



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Förderagentur für Innovation KTI

KONFERENZPARTNER



TAGESPROGRAMM

- 08.30 Registration & Kaffee

Moderation: Prof. Erich Windhab, CTI Life Sciences / ETH Zürich

- 09.00 **Welcome.** Prof. Beda M. Stadler, CTI Life Sciences

- 09.10 **CTI FoodTec Day – bringing together research and innovation in food industry and academia**
Prof. Erich Windhab, CTI Life Sciences / ETH Zürich

Produktinnovation

- 09.40 **Engineering of Food Structures for Nutrition, Health and Wellness.** Dr. Stefan Palzer, Nestlé Research Centre
- 10.15 **Probiotics in Food.** Dr. Edwin Ananta, Nestlé Research Centre
- 10.35 **New multiphase food structure by dynamic membrane processing.** Muriel Graber, ETH Zürich
- 10.55 Coffee Break
- 11.15 **Innovation Strategy in Human Nutrition @ DSM Nutritional Products. Example: Resvida – DSM's Branded Resveratrol.** Dr. Christoph Riegger, DSM Nutritional Products AG

Prozessinnovation

- 11.35 **Trends and Challenges in the Food Processing Industry.** Dr. Diethelm Boese, Bühler Management AG
- 12.10 **From Basic Science to new Innovative Solutions – the High Shear Seed Crystallization Process.**
Dr. Peter Braun, Bühler AG
- 12.30 **Process Optimization by Numerical Simulation – for One Shot Injection Moulding of filled Confectionery.**
Stefan Padar, ETH Zürich
- 12.50 Poster Brunch

Konsument & ICT Services

Moderation: Prof. Jean-Claude Villettaz, Swiss Food Research

- 14.40 **Trends im Konsumverhalten und Chancen für Anbieter.**
Dr. Stephan Sigrist, W.I.R.E – Think Tank der Bank Sarasin & Cie und des Collegium Helveticum von ETH & Universität Zürich
- 15.15 **Mobile Phone: an “Old” Tool for New Customer Interactions in the Food Distribution System.**
Prof. Laurent Sciboz, RFID Center (Presentation in English)
- 15.35 **Swiss Food Research – Promotion of Research & Innovation in Food and Food Related Industries.**
Dr. Hans-Peter Bachmann, Swiss Food Research
- 16.05 **Wrap up.** Erich Windhab, CTI Life Sciences / ETH Zürich
- 16.15 **Poster Aperó & Networking with Bread & Wine Tasting,**
Prof. Michael Kleinert, ZHAW