Informationen = Informations

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **88 (1997)**

Heft 6

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

3. Symposium
«Fleisch in der Ernährung – Convenience-Produkte: pro und contra»

Am 19. März 1998 veranstaltet die Schweizerische Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) im Casino in Luzern ihr drittes ganztägiges Symposium. Es richtet sich hauptsächlich an Fachleute aus dem Ernährungsbereich, der Gastronomie, der Fleischwirtschaft sowie an interessierte Vertreter aus Wirtschaft und Politik. Namhafte Experten aus der Schweiz und den USA referieren und diskutieren über Pro und Contra von Convenience-Produkten. Von der Entwicklung von Convenience Food in den USA über Convenience im Privathaushalt, im Grossküchenbereich und im Gourmetrestaurant bis hin zu «Convenience-Produkte: bequem und bekömmlich, aber wann sinnvoll?» und «Fleisch: ein Convenience-Produkt» werden verschiedene Aspekte thematisiert.

Eine Dokumentation mit Kurzfassungen der Vorträge wird am Symposium abgegeben und kann von Nichtteilnehmenden nach dem Symposium bestellt werden.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:
Frau Edith Urben, Toby E. Rodes Consultants AG, Basel
Telefon 061/278 92 78, Telefax 061/278 92 75.

Structure and Functionality of Food Products
International Conference

Mragowo, Poland, 18–20 May 1998
FECS No 229

This conference is aimed at food scientists and technologists from universities, research centres and industry. The food areas covered include fruits and vegetables, cereals, milk and dairy products, meat, poultry and fish, emulsions, foams, spreads, dressings and biopolymer gels.

The programme will focus on:
- the relationship between structure and functional properties
- the influence of processing conditions on structure
- the application of physicochemical techniques to structural analysis
- future trends in analysis and measurement (on special emphasis on microscopy and image analysis)

Amongst the plenary presentations will be:
Microstructure and plant food quality – *Prof. Dr. Felix Escher,* Swiss Federal Institute of Technology, Zurich, Switzerland,
Microstructural changess in plant materials during processing – *Prof. Dr. Jozef Fornal,* Division of Food Science, IAR&FR, PAS, Olsztyn, Poland,
The structure of dairy foods – *Prof. Dr. Wolfgang Buchheim,* Federal Dairy Research Centre, Institute of Process Engineering, Kiel, Germany,
Muscle structure and meat quality – *Dr. Richard Taylor,* SRV, INRA de Theix, St-Genes Champanelle, France,
Observations on fat spreads, emulsifiers and liquid crystals – *Dr. Isaac Heertje,* Unilever Research Laboratorium, Vlaardingen, The Netherlands,
Structure-functional relationships of food gels – theory and practise – *Prof. Dr. Anne-Marie Hermansson,* SIK-The Swedish Institute for Food Research, Goteborg, Sweden,
New imaging techniques and future developments – *Dr. Han Blonk,* Unilever Research Laboratorium, Vlaardingen, The Netherlands.

Further details can be obtained from:
The conference office, Division of Food Science, Institute of Animal Reproduction and Food Research, Polish Academy of Sciences, Tuwima 10, PO Box 55, 10-718 Olsztyn, Poland, fax: (48) 89 523 78 24,
e-mail: office@food.irzbz.pan.olsztyn.pl
fornal@food.irzbz.pan.olsztyn.pl
http://www.irzbz.pan.olsztyn.pl/microstructure/

The Conference is held under the auspicies of IAR&FR Polish Academy of Sciences Olsztyn, FECS Division Food Chemistry, IUFOST, Polish Chemical Society, State Committee for Scientific Research, University of Agriculture and Technology, Olsztyn.