

פודטק – מתחילים בתל-חי

מחברים בין תעשייה, מחקר ואקדמיה

אודיטוריום זרנג'ין, קמפוס לוואן (מזרח)
המכללה האקדמית תל-חי | חמישי 27.6.19

פנדה

מושב אקדמי

14:00

יו"ר מושב: פרופ' דן לבנון, מנהל מדעי מיגל – מכון למחקר מדעי בגליל
פרופ' עודד שוסיב, הפקולטה לחקלאות, האוניברסיטה העברית

The Plant Age; Materials for the future

פרופ' איילת פישמן, הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון, הטכניון
Engineering food texture using enzymatic crosslinking

ד"ר גיא מחרז, המחלקה למדעי המזון, מכון וולקני

Janus Particles and Pickering Emulsions for Food and Agriculture

ד"ר טלי גולדנברג, המחלקה לאחסון פירות, מיגל - מכון למחקר
מדעי בגליל

העשרת פטריות למאכל בויטמין D ושמירה על תכולתו באחסון

מושב פודטק

14:00

יו"ר מושב: ד"ר תמי מירון, יועצת בכירה לפיתוח מוצרים,
האוניברסיטה העברית

ד"ר גלי ארצי, מנהלת חדשנות, פרוטרם IFF

From General Trends to Specific Opportunities: Frutarom's
Recipe for Innovation

אשחר בן שטרית, Co-Founder, חברת Redefine Meat

Redefine Meat – for the Love of Meat

טלי נחושטן, CEO חברת Innovopro

The Chickpea protein revolution

ד"ר עינב קליגר, Head of Food Technology, Solo Gelato

מרצה בחוג למדעי המזון, המכללה האקדמית תל-חי

סולו-ג'לטו: סטארט אפ גלילי

פאנל סיום

15:20

ארתור גייפמן, מנכ"ל חברת ProSolv ייעוץ מזון

מר אורי דורמן, יו"ר החברה לפיתוח הגליל ומיגל – מכון למחקר מדעי בגליל

ד"ר אופיר בנימין, המכללה האקדמית תל-חי

מיכל דריימן, שותפה בקרן JVP

פרופ' עודד שוסיב, האוניברסיטה העברית

יוני גליקמן, נשיא מוצרים טבעיים, חברת פרוטרם IFF

סיום הכנס

16:00

הצגת פיתוחי המוצר המצטיינים של השנה

HAPPY HOUR

16:15

בירות ועוד דברים טובים - בחסות גלידת בוזה וויסוצקי

התכנסות

09:00

דברי פתיחה וברכות

09:45

פרופ' יוסי מקורי, נשיא המכללה האקדמית תל-חי
מר דוד זיגדון, מנכ"ל מיגל – מכון למחקר מדעי בגליל
בני בן-מובחר, יו"ר אשכול גליל מזרחי
ד"ר אופיר בנימין, מארגן הכנס

מושב פתיחה

10:00

ד"ר אראל מרגלית, יו"ר קרן JVP וראש עמותת יוזמה לאומית
קטגוריית ההשקעה הבאה של ישראל
עוז כץ, מנהל מינהל תעשיות, משרד הכלכלה
מכון מזון, מיקרו תעשייה, חממה,
מאיץ – אקוסיסטם של פודטק בצפון

Prof. Raul Bino, Managing director, Wageningen University &
Research, The Netherlands

Scaling up the food innovation program at Wageningen University
& Research: a combination of science, innovation and business

Richard McArdle, CEO Food Innovation Center, Rutgers University,
NJ, USA

Development of a Successful Food Business Incubator Model and
Application to Israel's Food Start-Up Community

Dr. Jette Feveile Young & Dr. Martin Jensen, Food Science
Department, Aarhus University, Denmark

Food Science at AU – an overview + Industrial collaboration in food
research and innovation – examples of diversity and approach at AU FOOD

מושב סטודנטים

11:45

הצגת שיתופי הפעולה עם חברת ויסוצקי
נילי צור, מנכ"לית חברת ויסוצקי

הצגת פיתוח המוצרים של הסטודנטים
לחוג למדעי המזון במכללה

ארוחת צהריים

12:15

תצוגת פיתוחי המוצרים של הסטודנטים

ועדה מדעית: פרופ' סגולה מוצפי, ד"ר אופיר בנימין, ד"ר מאיר שליטל

פרטים נוספים במזכירות החוג למדעי המזון: 04-8181715 | rotemmo@telhai.ac.il

לינק להרשמה: <http://bit.ly/2GMXxWc>

