



PROGRAMME

WEBCONFÉRENCE

Nouvelles technologies et produits aquatiques pour les consommateurs de demain (EN/FR)



En ligne



9 février 2021



10h00 - 16h30 CET

10h00. Session 1 : Vue d'ensemble du projet
SEAFOOD^{TOMORROW}
Dr António Marques, IPMA

10h25. Session 2 : Stratégies pour réduire les
PSP au niveau industriel dans la filière
Ana G. Cabado, ANFACO

10h45. Session 3 : Réduction de l'eau et des
énergies dans les process de l'industrie des
produits aquatiques
Dr Israel Muñoz, IRTA

11h15. Session 4 : Systèmes de traçabilité
digitale (démonstration + questions)
Jean-Jacques Le Delliou, Predell

12h00. Session 5 : FishChoice
Montserrat Marques, URV

12h30. Break:
Aliments digestibles, attrayants, fonctionnels,
durables et adaptés sur le plan nutritionnel à
des groupes de population spécifique. Recettes
élaborées par des écoles hôtelières, au travers
d'un concours culinaire européen.
Murielle Fretigny, IDMER

14h00. Session 6 : Méthodes rapides permet-
tant de tester la présence ou non de toxines
dans les procédés de transformation aquatique
(démonstration + questions)

- Tetrodotoxins (*Mònica Campàs, IRTA*)
- Marine Toxins (*Katrina Campbell, QUB*)
- Xenobiotics (*Alejandro Barranco, AZTI*)

15h00. Pause

15h15. Session 7 : Stratégies pour réduire les
contaminants issus des produits aquatiques :

- *Listeria monocytogènes (Amaia Lasagabaster, AZTI)*
- *Norovirus (Andrew Younger, CEFAS)*

16h15. Conclusion

Inscriptions en ligne :
eventbrite.fr/e/132938940951