



## 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](https://eventbrite.fr/e/132938940951)