JEUDI 7 NOVEMBRE

SÉCURITÉ SANITAIRE

13^{00} 13^{10}	Allocution Ahmed Bentouhami ONSSA
13^{10} 13^{20}	Allocution Simone Schiller DLG e.V., Francfort, Allemagne
13^{20} 14^{00}	Mise en œuvre de la Loi S.S.A h octroi des agréments et des autorisations sanitaires Amina El Hajjab ONSSA, Maroc
14^{00} 14^{25}	Assurer le respect de la règlementation et les exigences en termes de qualité, salubrité et sécurité des produits alimentaires Mohamad Kansoun MEFOSA, Beirut, Lebanon
14^{25} 14^{45}	Détermination des espèces animales dans des produits crus et transformés Dr. Martin Mehl R-Biopharm AG, Darmstadt, Allemagne
14^{45} 15^{30}	Pause café

NOUVELLES TECHNOLOGIES DE TRANSFORMATION ET DE CONDITIONNEMENT D'ALIMENTS

15^{30} 15^{55}	EXBERRY® La coloration des aliments à base de fruits et légumes Jeremy Howes GNT France, Champagne au Mont d'Or, France
15^{55} 16^{20}	Technologies de fours pour différents pro-duits de boulangerie Hartmut Grahn GfB - Gesellschaft für Backtechnik mbH, Berlin, Allemagne
16^{20} 16^{45}	Technologies de conditionnement pour les fruits et légumes pré-coupés Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, DLG e.V., Francfort, Allemagne
16^{45} 17^{10}	Amélioration de la qualité des snacks de fruit à travers la Détente Instantanée Con-trôlée (DIC) Prof. Dr. Hassan Siliha Faculty of Agriculture Zagazig Université, Egypte
17^{10} 17^{35}	Conditionnement des plantes aromatiques et des épices Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, DLG e.V., Francfort, Allemagne