

Rund 220 Teilnehmer aus fünf arabischen Staaten sowie sieben Referenten aus Deutschland fanden den Weg nach Ismailia, um dort einerseits zwei fachlich hoch interessante Tage zu erleben und andererseits die Möglichkeiten zur Diskussion und Netzwerkpflge mit internationalen Kollegen zu nutzen. Im Rahmen der Eröffnungszeremonie begrüßte Universitätspräsident Prof. Dr. Mamdouh Mustafá Ghourab die Gäste und freute sich darüber, dass die Konferenz-Reihe von Anfang an von der SCU mit organisiert wurde. Auf die fachliche Bedeutung der Veranstaltung für den gesamten arabischen Raum wies anschließend der ägyptische Agrarminister Prof. Dr. Esam Fayed hin. Angesichts der sehr limitierten regionalen agrarischen Ressourcen gelte es in besonderem Maße, diese soweit wie möglich für den menschlichen Verzehr zu sichern und zugänglich zu machen. In diesem Zusammenhang müssten sich allerdings auch

## Third Arabian European FoodTec Days Weit gespannter thematischer Bogen

Die Suez Canal University in Ismailia/Ägypten war im vergangenen Dezember Austragungsort der Third Arabian European FoodTec Days, die unter dem Generalthema "Fortschritte bei der Herstellung flüssiger Lebensmittel" standen. Hauptveranstalter waren die GDL und die SCU mit Unterstützung der DLG sowie der Ismailia National Company for Food Industry.

verschiedene Verbrauchergewohnheiten ändern, so wie dies bereits auf den ersten Arabisch Europäischen FoodTec Tagen hinsichtlich der Herstellung, Vermarktung und Verwendung von Brot thematisiert wurde.

Das fachliche Programm der Konferenz spannte einen weiten Bogen, wobei der Schwerpunkt auf Fortschritten bei der Herstellung von Fruchtsäften und Speiseölen lag. Trends und Entwicklungen im Getränkemarkt zählten ebenso zu den Themen wie Fragen der Produktentwicklung und in diesem Zusammenhang solche zu funktionellen Inhaltsstoffen oder natürlichen Süßungsmitteln. Technologische Aspekte wie der Einsatz zent-

rifugaler Prozesse bei der Herstellung von Mango-, Apfel- und Orangensaft oder die Möglichkeiten des Einsatzes gepulster elektrischer Felder (PEF) in der Fruchtsafttechnologie wurden ebenso diskutiert wie hygienische Aspekte, Fortschritte beim Cleaning in Place oder die Bedeutung der Standardisierung hygienischer Vorschriften als Voraussetzung für einen internationalen Marktzugang. In diesem Zusammenhang war auch der einleitende Vortrag zur Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln als Perspektive für die Einfuhr von Lebensmitteln in die Europäische Union zu sehen.

Angesichts der Bedeutung der lokalen Produktion von

Oliven und dem daraus hergestellten Öl war es nicht verwunderlich, dass ein Vortrag über den Einfluss technologischer Aspekte auf die Qualität von Olivenöl ein besonders starkes Interesse fand. Angesichts der vielen kleinen, oft unzureichend ausgebildeten Verwender von Frittierölen in Restaurants oder beim Straßenverkauf sind auch die hygienischen Probleme ein aus gesundheitspolitischer Sicht wichtiges Thema, das entsprechend diskutiert wurde. Neben den praxisorientierten standen aber auch aktuell noch eher wissenschaftlich relevante Themen auf der Agenda, so etwa zur Hybrid-Modellierung von Lebensmittelschäumen.

Die Reihe der Arabian European FoodTec Days soll zukünftig in zweijährigem Rhythmus fortgesetzt werden, wobei dem Anspruch "Arabisch" aber verstärkt Rechnung getragen werden soll, indem die Konferenz dann in unterschiedlichen Ländern stattfinden soll. HJB

# interpack®

PROCESSES AND PACKAGING  
LEADING TRADE FAIR

DÜSSELDORF, GERMANY  
04 TO 10 MAY 2017

## DIE WELT HAT GROSSEN APPETIT AUF NACHHALTIGE KONZEPTE

FISH & MORE UND DIE INNOVATIVSTEN UNTERNEHMEN DER NAHRUNGSMITTEL-BRANCHE TREFFEN SICH AUF DER INTERPACK.

[INTERPACK.DE/1541](http://INTERPACK.DE/1541)

JOHANNES PFLUG  
PRODUCT DEVELOPMENT  
FISH & MORE