

# RO.ALIMENT SHOW 2022

12-14 Septembrie, Hotel Clermont Covasna



EDIȚIA VI, HIBRID

## AGENDĂ RO.ALIMENT SHOW 2022

### 11 SEPTEMBRIE 2022 - 19:00

Degustare de vinuri și brânzeturi românești - Dana Pop, Doctor Wine

### ZIUA 1: 12 SEPTEMBRIE 2022 - 09:00-13:30

### TEMATICĂ WORKSHOP: CARNE & PRODUSE ALTERNATIVE

09:00 - Deschidere eveniment: CLAUDIA BOCEAN - Organizator  
Moderator: Liviu Panta

09:10 - PRIORITĂȚI ȘI PERSPECTIVE ALE ANSVSA - DR. IOAN OLELEU

09:30 - Challenges to the future food production chain; implications for the EU - J.E. VAN EYS Global Animal Nutrition Solutions - GANS - Inc.

09:45 - Conservarea naturală a produselor din carne - VIRGIL CHELES | BARENTZ ROMÂNIA

10:00 - Soluții inovatoare pentru industria cărnii - CRISTIAN DORIAN POPA | SIAD ROMÂNIA

10:15 - Optimizarea costurilor prin utilizarea echipamentelor profesionale de măsurare - HORĂȚIU BAȘA | TESTO ROMÂNIA

10:30 - Laboratory Consolidation using Discrete Spectrophotometric Analysis - SmartChem® in wastewater and multi-matrix analysis AMS Srl / KPM Analytics

11:30 - Consultanță Certificarea IFS Food versiunea 7 - Analize, măsurători, îmbunătățiri & Conducere și implicare. Cultura siguranței produselor din carne - IONUȚ NACHE | IINAQ CONSULTING

11:45 - Sistemul de biosecuritate ecologică integrată bazat pe tehnologia luminii ultraviolete UV-C® în industria cărnii - ADRIAN IURCAN | BIOCOMP

12:00 - Testează, alege calitate și siguranță pentru viața ta - EDUARD BEREĂ | EUROFINS

12:15 - Ingredientele viitorului - carnea cultivată în laborator - GIORGIANA JELESCU | NSF ROMÂNIA

12:30 - AMS 2000 | Molecular detection of foodborne pathogens with the Thermo Scientific™ SureTect™ Real-Time PCR System - Lukas Stupinski

12:45 - Alimente gata pentru consum - cerințe privind Listeria Monocytogenes - DR. RAMONA CLEP - ANSVSA

13:00 - Update legislativ - Nitriți/Nitrați, Nutriscore. DANA TĂNASE | ASOCIAȚIA ROMÂNĂ A CĂRNII - ARC

# RO.ALIMENT SHOW 2022

12-14 Septembrie, Hotel Clermont Covasna



EDIȚIA VI, HIBRID

## AGENDĂ RO.ALIMENT SHOW 2022

**ZIUA 1: 12 SEPTEMBRIE 2022 - 14:30-18:30**

**TEMATICĂ WORKSHOP: LAPTE & ÎNGHEȚATĂ & PRODUSE ALTERNATIVE**

14:30 - Scurt video de prezentare ALS LIFE SCIENCE ROMÂNIA

14:40 - Metode inovatoare pentru prevenirea și combaterea fraudelor alimentare | Marian Adascălului, IBA BUCUREȘTI

15:00 - Asigurarea calității mediului de cultură ISO 11133 – ultimele actualizări și sfaturi practice de laborator | Mădălina Petrea, WESSLING ROMÂNIA

15:15 - Identifying and Minimizing Product Loss in Dairy Production | PATRICK WALSH, HACH

15:15 - 15:30 PAUZĂ - NETWORKING

15:30 - MEETING RETAIL - AMRCR - GEORGE BADESCU, DIRECTOR EXECUTIV

16:30 - IFS Food versiunea 7 – Analize, măsurători, îmbunătățiri & Conducere și implicare. Cultura siguranței alimentelor din industria laptelui - IONUȚ NACHE, INAQ CONSULTING

16:45 - Sistemul de BIOSECURITATE ECOLOGICĂ INTEGRATĂ bazat pe tehnologia luminii ultraviolete UV-C© în industria lactatelor | ADRIAN IURCAN, BIACOMP

17:00 - Lapte si produse lactate: falsificare si contaminanți | RADEV GEORGE, HAMILTON ROMANIA

17:30 - Soluții Industry 4.0 pentru creșterea productivității în fabrici. Viitorul se construiește astăzi | Sorin Petcu - Santinela

18:30 - SOS laptele românesc! | DORIN COJOCARU, APRIL

20:00 - 22:00

SEARĂ CÂMPENEASCĂ – PROMOVAREA "GUSTULUI ALES" ROMÂNESC

DRESS CODE: IE

# RO.ALIMENT SHOW 2022

12-14 Septembrie, Hotel Clermont Covasna



EDIȚIA VI, HIBRID

## AGENDĂ RO.ALIMENT SHOW 2022

**ZIUA 2: 13 SEPTEMBRIE 2022 - 09:00-13:00**

**TEMATICĂ WORKSHOP: "SOLUȚII" VEGETALE (BĂUTURI, PREPARATE DIN FRUCTE ȘI LEGUME, SUPLIMENTE ALIMENTARE)**

Moderator workshop: Dana POP – Doctor inginer consultant industria alimentară

09:10 - Activități și priorități ANPC | HORIA CONSTANTINESCU, PREȘEDINTE ANPC

09:30 - Parteneriat, oportunități, colaborare dintre cercetare și industrie | NASTASIA BELC - IBA București

09:45 - CELL BIOTECH – specialiști în probiotice | ROBACIU ELENA - KUK ROMÂNIA

10:00 - Aplicarea programelor de supraveghere și control în domeniul alimentelor | ANSVSA

10:30 - ASTRONADE - o nouă băutură funcțională | CĂTĂLIN BILBIE - EXPERGO

10:45 - Evoluția nivelului de contaminare cu pesticide a produselor de origine vegetală. Statistici anuale | ICA R&D

11:00 - 12:00 PAUZĂ NETWORKING

12:00 - Probiotice interconectate cu industria alimentară | DAN VODNAR - USAMV CLUJ-NAPOCA

12:15 - Optimal Plant Performance through Process Control | NORBERT RADEMACHER - HACH

12:30 - Sistemul de BIOSECURITATE ECOLOGICĂ INTEGRATĂ bazat pe tehnologia luminii ultraviolete UV-C® în industria de legume-fructe și băuturi | ADRIAN IURCAN – BIOCOMP

Anorganic vs. organic – Bioacumularea | GABRIELA ANTOANETA VLĂSCEANU - PHARMA NORD

12:45 - Utilizarea vitaminelor și mineralelor în fortificarea băuturilor - STERN VITAMIN | ELENA ROBACIU - KUK ROMÂNIA

13:00 - PureCircle by Ingredion: Introduction of Stevia Portfolio | Stefanie Schmidt - Ingredion

13:15 - Imagine de ansamblu privind contaminanții nitrați din legume frunzoase în România | Mădălina Georgescu - DSVSA B

# RO.ALIMENT SHOW 2022

12-14 Septembrie, Hotel Clermont Covasna



EDIȚIA VI, HIBRID

## AGENDĂ RO.ALIMENT SHOW 2022

**ZIUA 2: 13 SEPTEMBRIE 2022 - 15:00 - 18:30**

**TEMATICĂ WORKSHOP: ALTERNATIVE VEGETALE – PLANT BASED**

Moderator workshop: Dana POP – Doctor inginer consultant industria alimentară

15:15 - Anorganic vs. organic. – Bioacumularea | PHARMA NORD | GABRIELA VLĂSCEANU

15:30 - Noi idei pentru produsele Dvs. Concepte | CRISTIAN POPA – KUK ROMÂNIA MEETING RETAIL - AMRCR  
- GEORGE BADESCU, DIRECTOR EXECUTIV

15:45 - Ingrediente pentru obținerea alternativelor la produse din carne/Ingredients used for manufacturing of meat alternatives | VIRGIL CHELEȘ - BARENTZ ROMÂNIA

16:00 - Soluții Industry 4.0 pentru creșterea productivității în fabrici - SORIN PETCU | SANTINELA

16:15 - Obținerea băuturilor pe bază de plante, soluții GEA | SORIN NIȚU – GEA ROMÂNIA

16:30 - Sistemul de BIOSECURITATE ECOLOGICĂ INTEGRATĂ bazat pe tehnologia luminii ultraviolete UV-C® în industria de legume-fructe și băuturi | ADRIAN IURCAN – BIOCOMP

16:45 - Argumente nutriționale și tehnologice - Plant-Based culinar românesc și schimbarea paradigmei! | GABRIELA BERECHET și LOREDANA STANCU

17:00 – 18:30 Cooking SHOW - Momement susținut de CORNELIA GHISOI - Lady CHEF ROMÂNIA, Powered By ALPRO.

20:00 - 22:00  
BARBEQUE & MUZICA BUNĂ & FOC DE TABĂRĂ

# RO.ALIMENT SHOW 2022

12-14 Septembrie, Hotel Clermont Covasna



EDIȚIA VI, HIBRID

## AGENDĂ RO.ALIMENT SHOW 2022

### ZIUA 3: 14 SEPTEMBRIE 2022

### TEMATICĂ WORKSHOP: PANIFICAȚIE & DULCIURI & PRODUSE ALTERNATIVE

09:00 - Industria de morărit, panificație și produse făinoase la zi! Decizii privind re tehnologizarea - eficientizarea - cercetarea în condițiile economice actuale incerte | Daniela VOICA - ROMPAN

09:30 - Noi idei pentru produsele Dvs. - concepte KUK | Cristian Popa, KUK ROMÂNIA

09:45 - IFS Food versiunea 7 - Analize, măsurători, îmbunătățiri & Conducere și implicare. Cultura siguranței produselor de panificație | Ionuț NACHE, INAQ CONSULTING

10:00 - Aplicarea programelor de supraveghere și control în domeniul produselor non-animal | MONICA NEAGU - ANSVSA

10:15 - Sistemul de BIOSECURITATE ECOLOGICĂ INTEGRATĂ bazat pe tehnologia luminii ultraviolete UV-C® în industria de panificație - dulciuri | Adrian IURCAN, BIOCOMP

10:30 - Optimizarea costurilor prin utilizarea echipamentelor profesionale de masurare | Horatiu Bașa, TESTO ROMÂNIA

10:30-11:30 - PAUZĂ - NETWORKING

11:30 - Soluții biotehnologice eficiente pentru obținerea aluaturilor acide cu proprietăți biotice îmbunătățite | Gabriela BHRIM, Universitatea "Dunărea de Jos Galați"

11:45 - Noi perspective tehnologice și calitative privind utilizarea pulberilor de insecte comestibile în industria alimentară | IRINA MATRAN

12:00 - Sistemul de BIOSECURITATE ECOLOGICĂ INTEGRATĂ bazat pe tehnologia luminii ultraviolete UV-C® în industria de legume-fructe și băuturi | ADRIAN IURCAN - BIOCOMP

12:45 - EFFECTO - enzimele care s-au împrietenit cu dulciurile din cofetarie - Florin MATEI, MILLBO ITALIA

13:00 - Soluții Industry 4.0 pentru creșterea productivității în fabricile de panificație și/sau dulciuri - SORN PETCU | SANTINELA

13:15 - Produse făinoase obținute prin valorificarea produselor secundare din industria fermentativă | Adriana Dabija, Universitatea "Ștefan cel Mare" din Suceava, Facultatea de Inginerie Alimentară

13:30 - 15:00

COCKTAIL - FINGER FOOD