

İstanbul FLAVOURDAY

21 ŞUBAT
Four Seasons Bosphorus
Çırağan Caddesi No:28
Beşiktaş-İstanbul

AROMA VERİCİLERİN GİZEMLİ DÜNYASI

Aroma vericiler gıdaya lezzet ve çeşitlilik kazandıran önemli bileşenlerdir. İlk çağlardan beri baharatlar ve esansiyel yağlar gıdalara aroma vermek amacıyla ilave edilmektedir. Günümüzde yeni ve çeşitli lezzetlere olan talebin artmasıyla, aroma vericiler hayatımızın vazgeçilmezi haline gelmiştir.

Bu etkinlikte, aroma dünyasının kapısı aralanacak, aroma sektörü, aromaların hayatımızdaki yeri, tüketim tercihlerimizdeki etkisi konuşulacaktır.

Etkinliğimizde sizi de aramızda görmekten memnuniyet duyacağız.

09:30

Kayıt

10:00

Açılış Konuşması (AREP-Gıda Aromaları ve Uçan Yağlar Sanayicileri Derneği)

10:20

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Konuşma

10:45

EFFA (European Flavour Association) ve Aroma Vericiler Mevzuatı
Dr. Jan Demyttenaere - EFFA Teknik Regülasyon Direktörü

11:10

Ara

11:25

Türkiye'nin Önemli Aromatik Bitkileri ve Uçucu Yağları
Prof. Dr. Hüsnü Can Başer - Yakın Doğu Üni., Eczacılık Fakültesi, Farmakognozi Anabilim Dalı

11:50

Aroma Vericiler ve Üretim Yöntemleri
Yrd. Doç. Dr. Aslı CAN KARAÇA - İTÜ Gıda Mühendisliği

12:15

Öğle Yemeđi

13:15

Tüketicilerin Gıda Seçimindeki Unsurlar

Emma SCHOFIELD - Mintel Global Gıda Analisti

13:40

Aroma Vericiler Dünyası

Jimena Gómez de la Flor - EFFA İletişim Direktörü

14:00

Ara

14:10

Panel - Gıda Tercihinde Aroma Vericilerin Yeri

Moderatör:

İlknur Menlik - Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu Genel Sekreteri

Panelistler:

Murat YASA - AREP Yönetim Kurulu Başkanı

Prof. Dr. Aziz Ekşi - Lefke Avrupa Üniversitesi

Vedat OZAN - Yazar, Koku Uzmanı

15:10

Uygulamalar ve Tadım

15:50

Kapanış Konuşması

AREP

arep@arep.org.tr