

כנס 2018 FoodTech Nation

התכנסות והרשמה	08:30-09:00
מליאת פתיחה	09:00-10:30
פתיחה וברכות דברי פרופ' בני חפץ, דיקן הפקולטה ודברי גב' זהר מרקוביץ דיקן משנה, הפקולטה לחקלאות מזון וסביבה ע"ש רוברט ה. סמית, האוניברסיטה העברית בירושלים במלאות 75 שנה לפקולטה	09:00-09:20
Israel: The FoodTech Pioneer ד"ר אראל מרגלית, מייסד ויו"ר קרן JVP, יו"ר ארגון "יוזמה לאומית"	09:20-09:45
הצגת פרויקט פיתוח מוצרים של סטודנטים מהפקולטה לחקלאות מזון וסביבה ע"ש רוברט ה. סמית, האוניברסיטה העברית בירושלים	09:45-09:55
עידן הצמח פרופ' פרופ' עודד שוסיוב, הפקולטה לחקלאות, מזון וסביבה ע"ש רוברט ה. סמית, האוניברסיטה העברית בירושלים, יזם, ממציא, המדען ראשי והמייסד של חברת קולפלנט	09:55-10:20
שוקולד טבעוני מר דניאל ברקת, יזם שוקולד פנדה	10:20-10:30
הפסקת קפה	10:30-11:00
מליאת בוקר	11:00-12:30
מיקרוביום, החיידקים בתוכנו – מקוריזו למדע מתקדם ד"ר אילן יונגסטר, מומחה למחלות זיהומיות בילדים ומנהל המרכז לחקר המיקרוביום, מרכז רפואי אסף הרופא	11:00-11:25
הצגת פרויקט פיתוח מוצרים של סטודנטים מהפקולטה לחקלאות מזון וסביבה ע"ש רוברט ה. סמית, האוניברסיטה העברית בירושלים	11:25-11:35
עולם הפודטק לאן? רב שיח בכירים בהשתתפות: מר שלמה גרציאני, סגן נשיא לחדשנות, החברה המרכזית לייצור משקאות קלים / פרופ' נסים גרתי, מכון קזאלי לכימיה יישומית, האוניברסיטה העברית בירושלים / ד"ר ירון דניאלי, מנכ"ל יישום / מר אמיר זיידמן, סמנכ"ל פיתוח עסקי The Kitchen FoodTech Hub / מר זוהר לבקוביץ, יזם הייטק ומשקיע הון סיכון / פרופ' מאשה ניב, סגן דיקן למחקר ופיתוח, הפקולטה לחקלאות, מזון וסביבה ע"ש רוברט ה. סמית, האוניברסיטה העברית בהנחיית ד"ר תמי מירון, יועצת בכירה לפיתוח מוצרים	11:35-12:30
ארוחת צהרים	12:30-13:30
מליאת צהריים	13:30-15:00
מזון לפי השעון פרופסור אורן פרוי, פרופסור חבר לנוירואנדוקרינולוגיה ומטאבוליזם, יו"ר ועדת האתיקה העליונה לניסויים בהם מעורבים בני אדם, מנהל המכון לביוכימיה, מדעי המזון והתזונה, הפקולטה לחקלאות, מזון וסביבה ע"ש רוברט ה. סמית, האוניברסיטה העברית	13:30-13:55
Smart novel antioxidants for the prevention of neurodegenerative diseases Prof. Ruth Gabizon, Department of Neurology, Hadassah Medical School, Hebrew University of Jerusalem, Granalix	13:55-14:20
עיצוב חישובי וייצור באמצעים ביטכנולוגיים של חלבונים מתוקים ד"ר אילן סמיש, יזם ומנכ"ל חברת אמאי חלבונים	14:20-14:30
חשיבה אסוציאטיבית ככלי לבישול רעיונות יזמיים בתעשיית המזון שרון גל אור, יועץ יזם בתחום ניהול אסטרטגית חדשנות	14:30-14:40
Fighting food borne bacteria / שימור מזון באמצעים חדשניים ד"ר צבי חיוקה, המכון לביוכימיה, מדעי המזון והתזונה הפקולטה לחקלאות, מזון וסביבה, האוניברסיטה העברית בירושלים	14:40-15:05