

Kokeile & tutki Hämeessä

Elintarvikealan webinaari 3.10.2024 klo 9

Elintarvikealan tutkimusinfrastruktuuri käytössäsi

Aika ja paikka

3.10.2024 klo 9:00-11:00

Ilmoittautumista ei vaadita, voit liittyä
mukaan seuraavalla linkillä:

<https://hamk.zoom.us/j/63130425886>

Webinaaria ei tallenneta.

Webinaari on suunnattu elintarvikealan yrityksille, TKI-toimijoille sekä oppi- ja tutkimuslaitoksille, jotka ovat kiinnostuneita tuotekehityksen ja tutkimuksen tarjoamista mahdollisuuksista Hämeen alueella. Pääset tutustumaan hämäläisten koulutusorganisaatioiden tutkimus- ja kehitystiloihin livestriimuksen kautta – suoraan paikan päältä!

Haluatko kehittää uutta tuotetta tai parantaa nykyistä reseptiä hämäläisiä raaka-aineita ja sivuvirtoja hyödyntäen? Webinaarissa saat vastauksia siihen, miten voit hyödyntää Hämeen infrastruktuureja elintarvikealan tuotekehitykseen ja innovaatioihin.

Esittelemme elintarvikealan tutkimus- ja kehitysympäristöjä, jotka tukevat koko tuotantoketjun kehitystä aina raaka-aineanalyyseistä valmistusprosesseihin. Erityistä huomiota kiinnitetään sivuvirtojen prosessointiin ja hyödyntämiseen, mikä tarjoaa uusia mahdollisuuksia resurssitehokkaaseen tuotekehitykseen.

Ohjelma

Klo 9:00	Tilaisuuden avaus - Susanna Peltonen ja Sanna Lento, Hämeen ammattikorkeakoulu
Klo 9:15	Hämeen ammattikorkeakoulun elintarvikealan tutkimus- ja kehitystilat - Susanna Peltonen
Klo 9:45	Lepaan viinitila ja Sairion opetusmeijeri, Hämeen ammatti-instituutti - Miika Riekkinen ja Merja Leikkainen
Klo 10:15	Food Pilot Plant, LAB-ammattikorkeakoulu - Pasi Raja
Klo 10:45	Loppusanat ja kysymykset

Webinaarin järjestävät HÄMILIS: Hävikki minimiin, lisäarvo maksimiin ja Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun -hankkeet.