



האגודה הישראלית להנדסה חקלאית
שמחה להזמיןכם לסמינר מקוון בנושא
FoodTech – מזון חלופי

יום חמישי, 21 יולי 2022

התכנסות ודברי פתיחה	10:00
ד"ר אופיר בנימין	10:05
מכללת תל חי	
פודטק (FoodTech) משנה את מציאות המזון שאנחנו מכירים	
ד"ר מיכל הלפרט	10:40
The Good Food Institute Israel	
הזדמנויות בתחום החלבונים האלטרנטיביים מהצומח	
ד"ר דניאל דיקובסקי	11:15
Redefine Meat	
מדע וטכנולוגיה לעתיד המזון	
גברת נורית ליברמן	11:40
InnovoPro	
מהפכת חלבון מן הצומח	

אודות הדוברים

פודטק משנה את מציאות המזון שאנחנו מכירים

Dr. Ofir Benjamin, Tel-Hai College

בהרצאה אני אעסוק בתחום הפודטק המתפתח בצורה משמעותית בעולם על בסיס המשברים השונים שפוקדים אותנו ואביא דוגמאות לפתרונות שונים למזונות שייתנו מענה למציאות החדשה – דגשים על בריאות, קיימות וסביבה, רווחת בעלי חיים ועוד. אביא דוגמאות לחברות פודטק מצליחות בישראל ועל הנעשה ברמה ארצית בקידום הפודטק ובפרט באזור הצפון עם האקוסיסטם של FoodTech Valley.

Dr. Ofir Benjamin is a lecturer and researcher at the food science department in Tel-Hai College. His research expertise deals with food sensory and food structure. He also performs research in dairy technology with sensory aspects. Ofir completed his BSc (cum laude) at food engineering at the Technion University, Haifa. Later he continued to master degree at one of the leading universities in the world for food and agriculture science called Wageningen University in the Netherlands. The MSc

degree was in a dairy science specialization. Last he received his PhD from Otago University in New Zealand with a collaboration work with Fraunhofer Institute in Freising Germany. He was a PhD scholar of Riddet center. His PhD thesis topic was on aroma release from emulsion and beverage drinks under oral processing conditions.

הזדמנויות בתחום החלבונים האלטרנטיביים מהצומח

ד"ר מיכל הלפרט, מנהלת קשרי אקדמיה ב GFI ישראל

בהרצאה נסקור את תחום החלבונים האלטרנטיביים, את הטכנולוגיות השונות עם דגש על תחליפים מן הצומח ונציג הזדמנויות למחקר ופיתוח בתחום. ארגון The Good Food Institute Israel הוא מכון מחקר בינלאומי ללא מטרות רווח, הפועל לקידום המחקר והפיתוח של חלבונים אלטרנטיביים במטרה לתת מענה לאתגרים עולמיים ומקומיים המושפעים מתעשיית המזון מן החי, כולל משבר האקלים, ביטחון מזון לאומי, ואובדן המגוון הביולוגי.

ד"ר מיכל הלפרט, מנהלת קשרי אקדמיה ב GFI ישראל. בעלת תואר ראשון ושני מהאוניברסיטה העברית ותואר שלישי מהטכניון. לפני הצטרפותה ל GFI עבדה בתעשייה וצברה ניסיון בפיתוח תהליכי ייצור של חלבונים רקומביננטים לתעשיית הפארמה והמזון.

Science and Technology for the Future of Food

Daniel Dikovsky, Ph.D.

Daniel Dikovsky joined Redefine Meat in 2019 as Head of Innovation and Technology, following his time at the world's largest 3D printing company, Stratasys. Utilizing over a decade-long experience in 3D printing, his position sees him lead a team of scientists, to change the way we make our meat through an entirely new and innovative technological approach. At his previous role at Stratasys, for 11 years Daniel led the development of full color, multi-material 3D printing, composite materials, and digital anatomy printing, which mimics the biomechanics of human anatomies for various medical applications. Alongside other leading researchers, Daniel has worked on an array of breakthrough projects, including 4D printing and pioneering multi-material 3D printing within fashion. To date, he has authored more than 35 patents in the field of 3D printing. Daniel holds a Bachelor's and Master's degree in Chemistry. His Ph.D. research in the Biomedical Engineering department at Technion university focused on developing materials and methods for tissue engineering using hybrid 3D scaffolds.

Profile attached

מהפכת חלבון מן הצומח

גברת נורית ליברמן, InnovoPro

Nurit (Ben-Brit) Liberman, Lab Applications Manager, InnovoPro Nurit has over 10 years of experience in developing food & beverage products. With a diversified portfolio and extensive experience in various

food categories, she is instrumental to further developing InnovoPro's next applications. Nurit holds a M.Sc. in Biotechnology & Food Engineering and an MBA.