

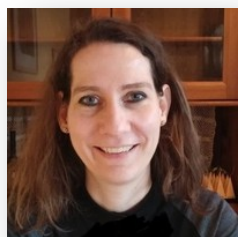
Födoämnesallergimöte

14 mars 2019, 09.30 - 15.00
Palace, vid Brunnsparken i Göteborg

Agenda

- 9.30 - 10.00 **Ankomst, fika och mingel**
- 10.00 Inledning och deltagarpresentation
- 10.15 **Harmonizing and minimising precautionary allergen labelling.
Scientific Advisor Corporate Food Allergen Management**
Marie-Claude Robert, Nestlé Research, Switzerland
- 11.15 **Report from 7th International Fresenius Conference on Food Allergens
12-13 November 2018**
Bo Ekstrand, Bioconsult
- 12.15 **Lunch**
- 13.15 **Kan blockkedjetekniken (blockchain) fungera som ett verktyg för att säkra
spårbarhet och därmed kvalitet i Livsmedelskedjan?**
Andreas de Blanche, Högskolan i Väst
- 14.00 **Kort rapport från Sahlgrenska möte samt lägesrapport "Bra mat för alla"**
Rikard Åsgård, Astma- och Allergiförbundet
- 14.15 **Ämnen för framtida nätverksträffar**
Anne-Li Karlsson, Allergi Kompetens
- 15.00 **Nästa möte, fika o nätverksmingel SLUT**

Presentation av föredragshållare/speaker profile:



Marie-Claude Robert, works since 2008 as Scientific Advisor Corporate Allergen Management in the Institute of Food Safety & Analytical Science at Nestlé Research in Lausanne. She acts as R&D Expert in Food Allergen Management and is in charge of providing scientific guidance and training on food allergen management and food allergen labelling within the Group. Marie-Claude obtained a PhD in Chemistry and worked previously in the field of allergen detection method validation.



Bo Ekstrand har under många år arbetat på SIK med bl a bioteknikfrågor och forskningsprojekt inom matallergi. I sex år var Bo ansvarig för köttforskning vid Århus universitet (Foulum) men är sedan 2014 tillbaka i Sverige och driver nu sitt eget företag Bioconsult AB som sysslar med rådgivning och utbildning inom livsmedelssektorn. Bo är också gästforskare vid Chalmers i Göteborg.



Andreas de Blanche, arbetar som lektor vid Högskolan i Väst. Han är anställd vid institutionen för ingenjörsvetenskap, undervisar på dataingenjörsprogrammet och forskar inom industrins digitalisering och blockkedjor.



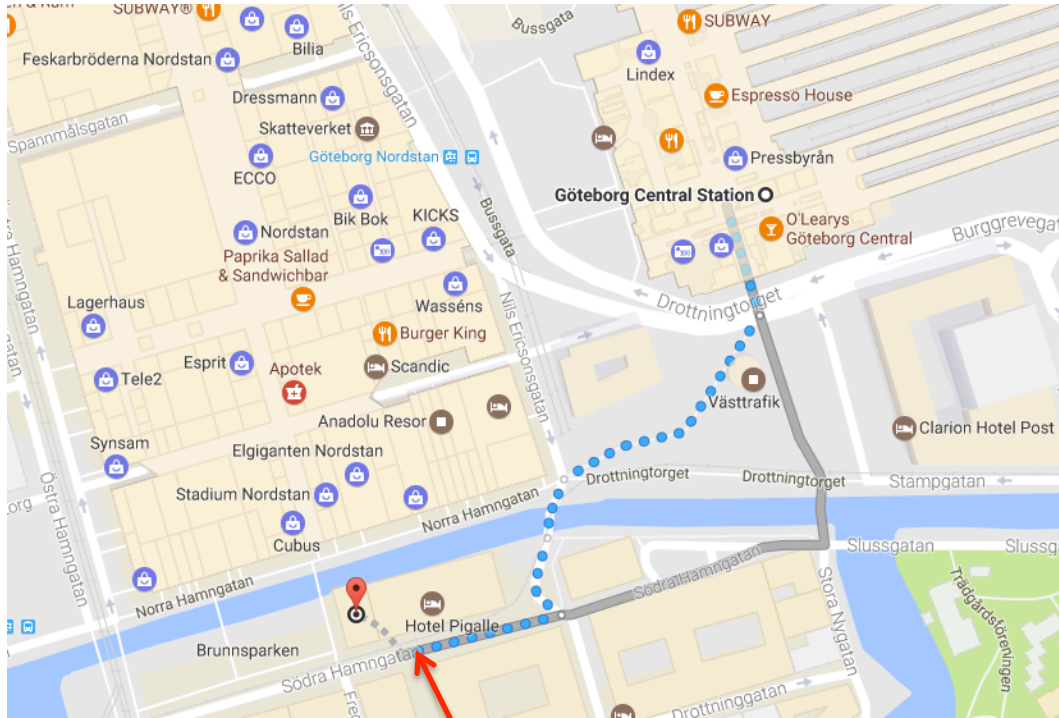
Rikard Åsgård, arbetar sedan 3 år som ombudsman för mat och kollektivtrafik på Astma- och Allergiförbundet. Han arbetar huvudsakligen nationellt med intressepolitik och information om allergi- och överkänslighet för mat i olika sammanhang. Rikard är utbildad Nutritionist, disputerad inom Toxikologi och har hela sitt liv arbetat med matfrågor i olika sammanhang, t ex nutritionist på Livsmedelsverket, forskning och undervisning på Karolinska Institutet och Uppsala Universitet, specialkost i storkök samt forskning på ekologiskt lantbruk.



Anne-Li Karlsson, Allergi Kompetens har arbetat med allergifrågor inom livsmedelsområdet sedan 1999. Först inom allergiforskning på SIK i Göteborg, där hon bl a studerade processers inverkan på allergener. Hon arbetar sedan 2005 som konsult i det egna företaget Allergi Kompetens, med rådgivning, utbildning, utredning, samt koordinerar två allerginätverk. Hon har en bakgrund som kemist/molekylärbiolog och har tidigare arbetet med hjärt- och kärlforskning.

PALACE
SÖDRA HAMNGATAN 2
GÖTEBORG
TEL: 031-80 75 50

Max 5 min promenad från Centralen



**Entre via
Södra Hamngatan**