

International Workshop on:

Innovative Technologies and the Development of New Valuable Dairy Whey Products

التقنيات المبتكرة وتطوير منتجات جديدة عالية القيمة من مصبل (شرش) اللبن

Date: Tuesday, May 9th, 2023

(from 10:00 am to 02:00 pm **Cairo Time**)

Venue: Crystal Hall – Safir Cairo Hotel, Dokki, Cairo, EGYPT

Agenda

The workshop will be facilitated by: Dr. Amgad El-kady, FAITC Executive Manager - MTI – DAINME-SME's RTD Performer

| Time / Duration (Cairo Time) | Topic | Speaker |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09:30 – 10:00 | Registration | التسجيل |
| 10:00 – 10:10 | Welcome Speech افتتاح وترحيب - كلمة ترحيب وزارة التجارة والصناعة | Representative Ministry of Trade and Industry (MTI) |
| 10:10 – 10:30 | An Overview of Whey Production in Egypt, and an Introduction to the Project نبذة عن انتاج مصبل اللبن بمصر، وتعريف بالمشروع | Mohamed Ismail Manager, Technical Assistance Dept. – FAITC – MTI - Egypt |
| 10:30 – 10:50 | Whey Protein Valorization Using High Pressure Processing تعظيم قيمة بروتين مصبل اللبن باستخدام معالجة الضغط العالي | Xavier Felipe Project Coordinator - IRTA - Spain |
| 10:50 – 11:10 | Pulse Combustion Drying Technology for Dairy Products تقنية التجفيف بالاحتراق النبضي لمنتجات الألبان | Aritz Lekuona EKONEK - Spain |
| 11:10 – 11:40 | An Overview of Whey Products Researches in the Food Industry نظرة علي أبحاث منتجات مصبل اللبن في صناعة الاغذية | Othman Aita - Director, Cleaner Dairy Production Lab. - Faculty of Agriculture - Ain Shams University - Egypt |
| 11:40 – 12:15 | Coffee/Tea Break | استراحة مشروبات |
| 12:15 – 12:30 | Development of Functional Whey-Based Beverages تطوير مشروبات وظيفية قائمة على مصبل اللبن | Nayil Dinkci RTD Performer - EGE University - Turkey |
| 12:30 – 12:45 | Whey from Pollutant to Bio Treasure مصبل اللبن من ملوث إلى كنز حيوي | Sana JABALLAH RTD Performer - CTA - Tunisia |
| 12:45 – 13:05 | Benefit from Whey in the Food Industry الاستفادة من مصبل اللبن في الصناعات الغذائية | Elham Ameen - Head of Dairy Dept. - Faculty of Agriculture - Mnoufia University - Egypt |
| 13:05 – 13:20 | Sensory Evaluation of Whey-Based Products التقييم الحسي للمنتجات المصنعة من مصبل اللبن | Sherin Mohamed - General Manager of Technology Incubators – MTI – Egypt Seham Ahmed – Technical Assistance and Lab. Dept. – FAITC – MTI – Egypt |
| 13:20 – 13:40 | Dairy Plant Waste Water Treatment معالجه مخلفات مياه مصانع الألبان | Manal Sorour – Deputy Director - Food Technology Research Institute - Egypt |
| 13:40 – 14:00 | Open Discussion - Recommendations – Closing | مناقشة وتوصيات |
| 14:00 | Lunch | الغذاء |

Immediate translation between English and Arabic is available

تتوفر الترجمة الفورية بين اللغتين العربية والانجليزية



Horizon 2020
European Union Funding
for Research & Innovation

"This project is part of the PRIMA programme supported by the European Union under the grant agreement n° 1833".

Address: Ministry of Finance Towers - Tower 5 - Floor 6 - Extension of Ramses St. - Nasr City, Cairo, Egypt.

المقر الرئيسي: القاهرة - مدينة نصر - امتداد شارع رمسيس - أبراج وزارة المالية - برج 5 - دور 6

Email: amgadelkady37@yahoo.com

Mobile: +2 010 2233 0055

WhatsApp: +2 0122 3417 511