

EuCheMS Food Chemistry Division: vuosikokous ja kongressi Budapestissä

Vieno Piironen
Professori, elintarvikekemia
Helsingin yliopisto

Osallistuin EuCheMS (European Association for Chemical and Molecular Sciences), the Division of Food Chemistry'n 41. vuosikokoukseen ja jaoston kahden vuoden välein järjestämään kongressiin Budapestissä 3.-6.10. 2017.

Kokoonnuimme puheenjohtajamme professori Marco Arlorion (Università degli Studi del Piemonte Orientale A. Avogadro, Novara, Italia) johdolla. Sihteerinä toimi professori Michael Murkovic (Graz University of Technology, Itävalta). Heidän toimikautensa oli tullut päätökseen. Näin keskeinen tehtävämme oli valita toimihenkilöt seuraavalle kaudella. Päätimme, että professori Arlorio jatkaa puheenjohtajana. Muutoin kokouksen aiheet olivat vuosikokoukselle tyypillisiä. Jaosto on aktiivinen kongressien järjestäjä. Kävimme läpi vuonna 2017 toteutuneiden kongressien onnistumista (mm. Chemical Reaction in Foods helmikuussa 2017, CoCoTea kesäkuussa 2017, In Vino Analytica Scientia heinäkuussa 2017). Vuonna 2018 järjestetään ainakin CoCoTea 2018 Asia. Jaoston jäsenten toivottiin osallistuvan aktiivisesti EuCheMS-kongressiin Liverpoolissa. Oma vuosikongressimme järjestetään vuonna 2019 Portossa, Portugalissa. Perinteiseen tapaan kävimme läpi kattojärjestön (EuCheMS) toimintaa ja jaoston liittymistä siihen sekä jaoston yhteyksiä muihin EuCheMS:n jaostoihin. Pohdimme lisäksi uutta, tänä vuonna alkavaa toimintamuotoa, kesäkoulua. Sen aihe tulee liittymään elintarvikkeiden turvallisuuteen.

Vuosikongressin - EURO FOOD CHEM XIX - pääjärjestäjänä olivat Hungarian Chemical Society ja Szent István yliopiston elintarviketieteellinen tiedekunta. Tieteellisen toimikunnan puheenjohtajana toimi professori Livia Simon Sarkadi (Szent István University). Toimin itse kongressin tieteellisessä komiteassa ja yhden plenary-osan puheenjohtajana. Olin myös ryhmässä, jonka tehtävänä oli valita parhaat posterit. Kongressin pääteemana oli ”The Central Role of Food Chemistry within the Food Science”. Se jakaantui seuraaviin alateemoihin: Chemical reactions and interactions of food components; Chemical changes in food under processing and storage; Bioactive constituents and micronutrients; Food flavour, pigments and additives; Functional foods and ingredients; Novel foods and nanomaterials; Food adulteration, authenticity and traceability; Food composition, quality and safety; Novel methods for food chemistry; Food chemistry in bio-economy. Aihekirjo oli sitten varsin laaja. Kongressissa pidettiin kaikkiaan 77 suullista esitystä ja 112 posteriesitystä. Itse kuuntelin erityisesti esityksiä, jotka käsittelivät eri tavoin kemiallisia reaktioita ja vuorovaikutuksia elintarvikkeissa. Sain tuloksena hyviä ideoita syksyn luentokurssilleni.