

Fotoniikan mahdollisuudet ruokateollisuudelle

10.10.2017 – Kokoushotelli Linnasmäki, Turku

Fotoniikan sovelluksia hyödynnetään ruokateollisuudessa laajalti ruuan viljelyn, laadunvalvonnan kuin automaation osalta. Spektrikamerat havaitsevat peltojen lannoitetarpeet, erilaiset sensorit mahdollistavat maatalouskoneiden itseohjautuvuuden sekä pystyvät havaitsemaan ruokaväärennökset. Valolla luodaan suotuisia kasvuolosuhteita ja eri aallonpituuksilla voidaan vaikuttaa muun muassa bakteerikantoihin.

Kiinnostavimmat läpimurrot syntyvät nimenomaan toimialojen rajoilla. Fotoniikan mahdollisuudet ruokateollisuudelle -seminaari tuo yhteen kaksi näennäisesti erillistä alaa ja edustavan joukon fotoniikan sekä ruokateollisuuden asiantuntijoita. Ruuantuotannolla on erittäin tärkeä osa yhteiskunnassa niin talouden kuin työllisyyden osalta mutta myös osana ihmisten terveyttä ja hyvinvointia. Tapahtuma järjestetään yhteistyössä *Fotoniikka-alan kasvuohjelma EPRISE:n* ja *Varsinais-Suomen sekä Satakunnan ruokaketjun kehitys- ja yhteistyöhanke INNOTORI:n* kanssa.

Tapahtuman esiintyjäkaartiin on vahvistunut joukko fotoniikan teollisen soveltamisen kärkiyrityksiä. Mukana ovat spektrikuvantamiseen erikoistunut **Specim Oy**, **Spectral Engines Oy**, joka juuri voitti H2020 innovaatiokilpailun ”ruokaskanneri” tuotteellaan sekä UV-tekniologiaan perustuvat yritykset **LED Tailor Innova7ion Oy** ja **Hypermemo Oy**.

OHJELMA

ti 10.10.2017 klo 12–16

Kokoushotelli Linnasmäki, Lustokatu 7, 20380 Turku

- 12:00** **Tilaisuuden avaus**
- 12:05** **Fotoniikan tuomat mahdollisuudet ruokateollisuudelle**
Photonics Finland ja EPRISE projekti, Photonics Finland ry, Juha Purmonen
- 12:20** **Mittausratkaisut älykkäästä maanviljelystä kuluttajatarpeisiin**
- **Ravintosisältö skannaamalla selville**
Spectral Engines Oy, Jarkko Antila
- 12:45** **Spektrimittaukset ruokateollisuuden tarpeisiin**
- **Ruokaväärennöksien tunnistaminen fotoniikan avulla**
Specim Oy, Esko Herrala

- 13:10 Uudet antimikrobiset ftoniikkaratkaisut elintarviketeollisuuteen
- välineitä elintarvikehygienian ja tuoteturvallisuuden takaamiseksi**
LED TAILOR INNOVA7ION, Petteri Jauhiainen

Kahvi- ja verkostoitumistauko

- 14:00 UV laser for food industry (disinfection, sterilization&decontamination)**
HyacinthLUX Oy, Slava Vanykov
- 14:30 Pienryhmäyöskentelyä: Tapaa ftoniikan asiantuntijoita**
Pohditaan yhdessä pienryhmissä elintarvikeyritysten, kehittäjien ja ftoniikan asiantuntijoiden kesken mistä ftonisista ratkaisuista elintarvikepuolen yritykset voisivat hyötyä.
- 15:30 Tilaisuuden yhteenveto**

Ilmoittaudu mukaan 6.10.2017 mennessä tästä [linkistä](#) tai sähköpostitse pauliina.ojansivu@utu.fi

Tilaisuus on osallistujille maksuton.

EPRISE-hanke nostaa ftoniikka-alaa esille neljällä Euroopalle tärkeällä toimialalla, joita ovat terveysteknologia, lääketieteellisyys, maatalous ja ruoka. INNOTORI:n tavoitteena on aktivoida elintarvikeyritysten innovaatiotoimintaa sekä parantaa yritysten kilpailukykyä, kasvua ja kansainvälistymistä.

Mitä on Ftoniikka?

Ftoniikka on valon tuottamiseen, käsittelyyn ja tarkkailuun perustuva modernin optiikan alue, joka mahdollistaa esimerkiksi seuraavan sukupolven elektttöliittymien toiminnan. Lukuisten sovellusalueidensa ja erittäin suurten kasvuodotustensa vuoksi ftoniikka on nostettu yhdeksi EU:n avainteknologioista. Photonics Finland edustaa Suomen ftoniikka-alan yrityksiä ja toimijoita edistäen alan kehitystä ja näkyvyyttä niin kansallisesti kuin kansainvälisesti. Lisätietoa: www.photonics.fi.