



סדנה מקצועית בנושא:

שיטות הדברה יזדותיות לסביבה לבקרת מזיקים במזון

הסדנה תתקיים ביום שני, 11.2.2013 במרכז הכנסים "אפעל", רח' היסמין 1, רמת אפעל.

יכולת בקרה וניהול של סביבת המחיה בה מתפתחת אוכלוסיית המזיק מאפשרת שליטה על הגורמים המשפיעים על שמירת איכות המוצר כולל בקרה של אוכלוסיית מזיקים פוטנציאליות והישרדותם. השיטה המיטבית לבקרה על המשתנים הסביבתיים במערך אחסון הינה ביחידות אחסון אטומות בהן ניתן לשלוט בהרכב הגזים בחלל האחסון ובלחות המוצר. שליטה זו מאפשרת לנו ליצור סביבות עוינות להתפתחות של פטריות עובש וחרקים מלגרום נזק למוצר המאוחסן. קיימות שיטות יזדותיות רבות ובהן אוויריות המבוקרות על-ידי העשרה בפחמן דו-חמצני או עניות בחמצן. כמו כן, קיימים גם חרקים הפועלים לטובת האדם ומסייעים בבקרה על החרקים המזיקים. בסדנה זו נלמד את הכימיה והביולוגיה של המוצר המאוחסן והטכנולוגיות השונות המאפשרות את שמירת איכותו. נסקור את הטכנולוגיות השונות בדגש על השיטות מתאימות ביותר ליישום על ידי מדבירים ולמבקרי איכות במפעלי מזון השואפים ליישם טכנולוגיות יזדותיות לסביבה לשם שמירת איכות המזון.

עלות ההשתתפות בסדנה היא 600 ₪ ללא מע"מ.

תוכנית הסדנה

8:00 – 8:30 הרשמה

8:30-09:45 הקדמה לשיטות הדברה יזדותיות לסביבה.

מניפולציה של טמפרטורה, הרכב הגזים האטמוספריים, הספקטרום האלקטרומגנטי, חומרים ממקור צמחי וחרקים מועילים. עקרונות יישום שיטות היזדותיות לסביבה במערך הדברת המזיקים המשולב.

09:45-10:30 ניהול מערך בקרה המבוסס על שינויי טמפרטורה.

- עקרונות פיסיקאליים ומושגים במניפולציה תרמית.
- השפעת ספקטרום הטמפרטורה על הישרדות חרקי מחסן.
- השפעות על השתמרות המזון.
- יישום מערכות קור או חום לשם שמירת המזון והדברת חרקים.
- מערכות קור או חום הקיימות בשימוש היום בשוק.
- הדברה תרמית במפעלי מזון; עקרונות יישום והדגמה.
- דוגמאות להצלחות.
- הכרת ציוד נבחר.

10:30-10:45 הפסקת קפה.

10:45-12:00 ניהול מערך בקרה המבוסס על שינויים בהרכב הגזים האטמוספריים.

- השפעת הרכב גזים אטמוספריים על הישרדות חרקים, פטריות עובש ומוצרי המזון המאוחסנים.
- מגוון מערך האווירות המבוקרות בשימוש לבקרת מזיקים.
- השפעת ריכוזי חמצן, חנקן ופחמן דו-חמצני על חרקים.
- יישום מעשי של אווירות מבוקרות במפעלי מזון לאור ממצאים מעודכנים בעולם.
- מערכות קיימות, דוגמאות להצלחות.
- היבטים יישומיים של מערך בקרה המבוסס על אחסון באווירה מבוקרת.

12:00-13:00 הפסקת צהריים.

13:00-14:30 איסום הרמטי.

- עקרונות האיסום ההרמטי במערך של שימור מוצרים גרעיניים.
- השפעות האיסום ההרמטי על הישרדות חרקים ואיכות המוצר המאוחסן.
- טכנולוגיות של אחסון הרמטי המיושמות בארץ ובעולם, דוגמאות להצלחות.
- הדגמה של מתקנים מסחריים והשפעתם על הישרדות חרקים.



14:30-14:45 הפסקת קפה.

14:45-15:15 ניהול מערך בקרה המבוסס על שינויים של הספקטרום האלקטרומגנטי.

- תחום התדרים של הספקטרום האלקטרומגנטי בעלי השפעה על חרקים.
- השונות בהשפעת התדרים בכל תחום של הספקטרום על הישרדות חרקים.
- היישומים בתדר של קרינה מייננת וקרינת המיקרוגל.
- שימוש בקרינת מיקרוגל בתעשיית המזון.
- הדגמת מכשיר מיקרוגל לשימוש תעשייתי.

15:15-16:00 ניהול מערך בקרה המבוסס על שימוש בחומרים המופקים ממקור צמחי ובהרס מועילים.
חלק א': בחומרים המופקים ממקור צמחי

- תכונותיהם ואופן השפעתם של חומרים המופקים ממקור צמחי, על חרקים והמזון המטופל.
- יישומים של החומרים בתעשיית המזון.

חלק ב': הדברה ביולוגית באמצעות חרקים מועילים בתעשיית המזון. תאור מחזורי חיים של הקבוצות העיקריות המשמשות בהדברה ביולוגית.

- יתרונות וחסרונות במערך ההדברה הביולוגי.
- דוגמאות להצלחות.

16:00-17:00 : סיכום, דיון קבוצתי שאלות ותשובות.

מספר המשתתפים בסדנה מוגבל ל-30 איש ומותנה בהשתתפות של 15 משתתפים לפחות.

לפרטים על סדנה זו ולהורדת טופס ההרשמה באתר החברה : <http://www.ftic.co.il/courses.php>

הרשמה : דואר אלקטרוני : information@ftic.info או/ו טלפון : 052-5448551 או 052-8374335 פקס : 077-3455142

עלות למשתתף : 600 ₪ (לא כולל מע"מ) כולל ארוחת צהריים. חניה חופשית במקום.

חברת אף.טי.איי.סי. שומרת לעצמה את הזכות לדחות או לבטל את מועד פתיחת הסדנה. הזכאות להחזר כספי מלא על ביטול השתתפות תתקבל לאחר הודעה בכתב ואישור טלפוני ובתנאי שנתרו למעלה מ-10 ימים עד מועד הסדנה. שליחת טופס הבקשה להרשמה ואישור מהווה כתב התחייבות. בכל מקרה, החברה המזמינה או המשתתף לא יהיו זכאים לכל סכום או חזר כלשהו מעבר לעלות הסדנה.