



Bwyd a Diod Cymru
Food & Drink Wales

SYMPOSIWM Proses a Hylendid Arloesol



Canolfan Bwyd Cymru



16 Hydref 2024

Archwiliwch
dechnolegau arloesol,
lleihau costau a gwella
cynaliadwyedd yn eich
prosesau cynhyrchu



Canolfan Bwyd Cymru
Food Centre Wales

OZONE RESEARCH GROUP
GRŴP YMCHWIL OSŌN
CardiffMet | MetCaerdydd

Arloesi Bwyd
Cymru
Food Innovation
Wales



HELIX

SYMPOSIWM

Proses a Hylendid Arloesol

AGENDA

Cofrestru a Chroeso

9:30am

Cyflwyniadau

10:00am

Cinio Rhwydweithio

12:30pm

Taith

1:30pm

Sesiwn Holi ac Ateb

2:30pm

Cau

3:00pm

16 Hydref 2024

Canolfan Bwyd Cymru



SYMPOSIWM

Proses a Hylendid Arloesol

PARTNERIAID



Ariennir gan
Lywodraeth Cymru
Funded by
Welsh Government



OZONE RESEARCH GROUP
GRŴP YMCHWIL OSŌN
CardiffMet | MetCaerdydd



Innovate
UK

Knowledge
Transfer
Partnerships



Biotechnology and
Biological Sciences
Research Council



Cyngor Sir
CEREDIGION
County Council

SYMPOSIWM

Proses a Hylendid Arloesol

SIARADWYR



Mike Prince
Ozone Industries Ltd



Ben Meyrick
Grŵp Ymchwil Oson



Zak Hamid
Grŵp Ymchwil Oson



Emily Heath
InBio



Derek Pitman
Realco



Mark Jones
Canolfan Bwyd Cymru



Catherine Cooper
Canolfan Bwyd Cymru





Mike Prince
Cyfarwyddwr Rheoli, Ozone Industries Ltd

Mike Prince yw Cyfarwyddwr Rheoli Ozone Industries Ltd a Chadeirydd Cymdeithas Masnach Oson Ewrop (EUOTA). Mae ei waith presennol yn ymwneud â chynorthwyo cynhyrchion diheintio sy'n seiliedig ar oson i gydymffurfio â rheoliadau cynhyrchion bioladdol (BPR) UE a thechnegau diheintio arloesol ar draws diwydiannau amrywiol. Bydd Mike yn rhoi sylw i newidiadau i reoliadau a wnaethpwyd yn ddiweddar ac yn rhannu ei arbenigedd ynghylch diheintio sy'n seiliedig ar oson a thechnolegau amgen.



[Yn ôl i Siaradwyr >](#)



Ben Meyrick **Peiriannydd Biocemegol, Cydymaith KTP**

Mae Ben Meyrick yn cydweithio gyda Phrifysgol Metropolitan Caerdydd ac Ozone Industries Ltd trwy gyfrwng Partneriaeth Trosglwyddo Gwybodaeth (KTP) a gefnogir gan Ymchwil ac Arloesi y DU. Mae'r bartneriaeth hon yn canolbwyntio ar ddangos effeithlonrwydd diheintio sy'n seiliedig ar oson wrth fodloni rheoliadau UE sy'n esblygu. Bydd Meyrick yn cyflwyno ei waith ymchwil ynghylch diheintio gan ddefnyddio bioffilm a bioaerosol yn y diwydiant bwyd, gan drafod treialon maes newydd sy'n manteisio ar dechnoleg oson.

OZONE RESEARCH GROUP
GRŴP YMCHWIL OSŌN
CardiffMet | MetCaerdydd

[Yn ôl i Siaradwyr >](#)



Zak Hamid

Cynorthwydd Ymchwil Microbioleg, Grŵp Ymchwil Ozone

Mae Zak Hamid yn Gynorthwydd Ymchwil Microbioleg yn y Grŵp Ymchwil Oson ym Mhrifysgol Metropolitan Caerdydd. Mae ei gyfrifoldebau yn cynnwys dangos effeithiolrwydd diheintio sy'n seiliedig ar oson gan gyd-fynd â methodolegau safonol EN ac ISO perthnasol ac arwain gweithgarwch profi ar gyfer prosiectau ymgynghori amrywiol. Bydd Zak yn trafod ei waith presennol sy'n ymwneud ag oson nwyol a dyfrllyd a'r cyfleusterau unigryw sydd ar gael ym Mhrifysgol Metropolitan Caerdydd.

OZONE RESEARCH GROUP
GRŴP YMCHWIL OSŌN
CardiffMet | MetCaerdydd

[Yn ôl i Siaradwyr >](#)



Emily Heath

Cydymaith Partneriaeth SMART, Grŵp Ymchwil Ozone

Mae Emily yn gydymaith ymchwil yn y Grŵp Ymchwil Oson ym Mhrifysgol Metropolitan Caerdydd, lle y mae'n defnyddio ei chefnidir ym maes biocemeg a bioleg foleciwlaidd. Ers ymuno â'r grŵp yn gynnar yn 2024, mae hi wedi gweithio ar bartneriaeth SMART rhwng Prifysgol Metropolitan Caerdydd ac InBio, gyda chymorth cyllid Llywodraeth Cymru. Mae ei hymchwil yn ymwneud ag optimeiddio erosoli micro-organebau a'u canfod gan ddefnyddio dyfais samplu aer newydd a ddatblygwyd gan InBio (Apollo) yng nghyfleusterau siambr oson arbenigol Prifysgol Metropolitan Caerdydd.

OZONE RESEARCH GROUP
GRŴP YMCHWIL OSÔN
CardiffMet | MetCaerdydd


RESEARCH MADE REAL
YMCHWIL AR WAITH

[Yn ôl i Siaradwyr >](#)



Derek Pitman **Arbenigwr Cymhwys CIP a Hidlo, Realco**

Mae gan Derek Pitman brofiad helaeth ym maes glanhau offer pilen a llaeth, ar ôl treulio dros 45 mlynedd yn y diwydiant. Ar ôl cwblhau ei OND mewn Technoleg Bwyd a Llaeth yn Reaseheath ym 1975, bu Derek yn cyflawni rolau goruchwylio a rheoli yn Dairy Crest, gan weithio mewn hufenfeydd amrywiol. Ym 1991, symudodd i gwmni cyflenwi hylendid CCL Pentasol, lle y treuliodd 28 mlynedd yn canolbwyntio ar weithgarwch glanhau pilen a phrosesu maidd. Bellach, mae'n rhedeg ei gwmni ymgynghori ei hun, gan gynorthwyo cleientiaid Realco yn bennaf wrth iddynt ddatrys problemau, archwiliadau llygru, a phrosesau cynhyrchu heb gynnwys cynnyrch llaeth ac yn seiliedig ar blanhigion.



[Yn ôl i Siaradwyr >](#)



Mark Jones Rheolwr Technegol, Canolfan Bwyd Cymru

Mae Mark Jones wedi bod yn rhan annatod o dîm Canolfan Bwyd Cymru er 2013, gan ymuno fel Technolegydd Bwyd yn y lle cyntaf, cyn camu i rôl Rheolwr Technegol yn 2024. Gyda gradd mewn technoleg a gwyddor bwyd, a phrofiad helaeth yn y diwydiant o gyflawni rolau technegol a chynhyrchu uwch, mae gan Mark enw da fel technolegydd eithriadol sy'n canolbwyntio ar y broses. Mae ei arbenigedd yn cynnwys datblygu caws sydd wedi ennill gwobrau ac arwain prosiectau arloesol. Fel Rheolwr Technegol, mae Mark yn goruchwylio darpariaeth gwasanaethau ar y lefel uchaf i gleientiaid masnachol ac a ariannir, gan arwain mentrau sy'n cryfhau cydnerthedd y sector cynhyrchu bwyd.



[Yn ôl i Siaradwyr >](#)



Catherine Cooper
Rheolwr Gweithrediadau Busnes, Canolfan Bwyd Cymru

Ymunodd Catherine Cooper â Chanolfan Bwyd Cymru ym mis Ionawr 2019, lle y sefydlodd raglen hyfforddiant lwyddiannus yn gyflym cyn dod yn Rheolwr Gweithrediadau Busnes yn 2024.

Gyda dros 20 mlynedd o brofiad ym maes cynhyrchu bwyd, mae Catherine yn dwyn dealltwriaeth ddofn o'r heriau y mae busnesau yn eu hwynebu a'r strategaethau angenrheidiol er mwyn eu goresgyn. Mae ei harbenigedd ym maes cydymffurfiaeth, diogelwch bwyd, prosesu a datblygu busnes yn sicrhau bod Canolfan Bwyd Cymru yn gweithredu mewn ffordd effeithlon a'i bod yn parhau i ddarparu cymorth o'r radd flaenaf i gleientiaid ar draws y diwydiant.



[Yn ôl i Siaradwyr >](#)