

Invitation til temadag

Fremtidens kødprodukter



Hvilke kødprodukter vil kunder og forbrugere ha' i fremtiden?

Skal det være sunde produkter med lavt fedtindhold?

Hvad med de funktionelle egenskaber?

Skal det være de velkendte, traditionelle kødprodukter, eller er der et marked for nye og mere utraditionelle produkter?

Hvordan kan innovation håndteres i forhold til kød?

Kom til temadag, og få nogle bud på disse spørgsmål. Du vil også blive præsenteret for en række ideer til fremtidens kødprodukter og til ny, innovativ emballage.



Tid/sted:

21. november 2013 kl. 10:00-15:30
Teknologisk Institut,
Kongsvang Allé 29, 8000 Aarhus C

Tilmelding:

www.teknologisk.dk/k67009
Senest den 7. november 2013

Pris:

850 kr. ekskl. moms



Program

Registrering og kaffe (9:30-10:00)

Velkommen og introduktion til dagens program

Lise Nersting, DMRI

Fremtidens forbrugere og kunder – Hvad vil de ha'?

Birthe Linddal, sociolog og fremtidsforsker

Catering og storkøkkeners ønsker til fremtiden

Anne-Birgitte Agger, Københavns Madhus

Nye kødprodukter – kan vi bruge grøntsager, korn og tang?

Lise Nersting, DMRI

Alternative metoder til konservering af kødprodukter

Flemming Hansen, DMRI

Kort introduktion til inSPIRe

Rie Sørensen, DMRI

Smagsprøver på nye produkter

Frokost

Inspiration til nye produkter set fra kokkens bord

Mads Nybro, Beta

Hvordan kan biksemad erstattes med gourmetmad – en innovationsproces

Jacob Brix, Teknologisk Institut

Hjertesunde kødprodukter – er det muligt?

Lene Meinert, DMRI

Fremtidens emballageløsninger?

Alexander Bardenshtein, Teknologisk Institut

Tak for i dag

Rie Sørensen, DMRI

