

Bageprocessen – ovne og energi

Kom til temadag hos Haas-Meincke og få indsigt i sammenhænge mellem proces, produkt og energiforbrug i industrielle bageovne



Bliv opdateret på det nyeste inden for ovnteknologi

Hvordan hænger ovndesign sammen med energiforbrug?

Hvordan optimerer og modellerer du dine bageprocesser?

Hvor meget betyder melet for resultatet?

Vi inviterer også til rundvisning i Haas-Meinckes nybyggede forsøgsbageri.

Tid: Tirsdag den 5. maj kl. 9:30-15:00

Sted: Haas-Meincke A/S, Tonsbakken 10, Skovlunde

Tilmelding: www.teknologisk.dk/kurser/k67055

Frist: Fredag den 24. april

Pris: Deltagelse er gratis

Program:

09:30 Registrering og morgenmad

Velkomst og præsentation af inSPIRe Food og projektet "Integrated Modelling of Food Production Chains"

Stina Frosch, Forskningsgruppeleder, DTU Fødevareinstituttet

Præsentation af Haas Meincke

Frank Müntzberg, administrerende direktør, Haas-Meincke A/S

Kaffepause

Ovnteknologi og bageresultater

Kjeld Rasmussen, technical manager, Haas-Meincke A/S

Melkvalitet og –typers indflydelse på processen

Lars Eriksen, produktudviklingschef, Valsemøllen

Frokost

Rundvisning i Haas-Meinckes forsøgsbageri

Kaffepause

Målinger, beregninger og modellering

Mette Stenby Andresen, konsulent, TDMRI Teknologisk Institut

Bageprocessens indflydelse på produktsikkerheden

Kit Granby, seniorforsker, DTU Fødevareinstituttet

Afrunding og opsamling

15:00 Tak for i dag