



## Seminarer 2020

### 8. oktober

CIP- indsigt og  
potentiale

### 3. december

Food safety in the  
dairy sector

# Plantebaserede produkter på mejerierne - muligheder og begrænsninger

**Tirsdag d. 8. september 2020**

**09.30 – 16.00**

**Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund**

Den grønne madbølge er over os og alverdens forbrugere har stadig større fokus på at leve bæredygtigt. Derfor er temaer som den grønne bølge, blandingsprodukter og plantebaserede produkter topaktuelle lige nu. Mange mejerier har for længst fået øjnene op for denne udvikling og er i fuld gang med at undersøge muligheder og løsninger, der appellerer til den moderne forbruger.

Mejeriteknisk Selskab vil med dette seminar bygge oven på mejeriernes viden med præsentationer af løsninger og muligheder for at møde den grønne bølge og forbrugernes krav. Som en del af dagens emner vil deltagerne få indsigt i, hvad der er fup og fakta omkring bæredygtighed og klimaaftryk i forhold til plantebaseret produkter, blandingsprodukter og mejeriprodukter. Desuden dykker programmet ned i mulighederne for at producere plantebaserede produkter og blandingsprodukter med traditionelle mejeriprocesser og udstyr, herunder hvilke udfordringer det skaber at arbejde med plantebaserede råvarer overfor mejeriråvarer. Endelig sluttes der af med at se på, om fremtidens mælk og kød skal komme fra en petriskål.



En del af præsentationsmaterialet og indlæggene er udarbejdet på engelsk. Det fremgår af markering ved det enkelte indlæg om præsentationssproget er engelsk.



Part of the presentations are elaborated in English and will be presented in English. English-spoken presentations are indicated in the programme.

## TILMELDING

Tilmelding senest den  
28. august 2020 på  
[mejeritekniskselskab.dk](http://mejeritekniskselskab.dk)

## PRIS

Kr. 2.195,- + moms  
for medlemmer af  
Danmarks Mejeritekniske  
Selskab.

Kr. 2.695,- + moms  
for ikke-medlemmer.

## STUDERENDE

Mejeriteknolog- og meje-  
riingeniørstuderende vil  
kunne deltage for 250 kr.  
pr. seminar.

Deltagergebyret betales  
dog af henholdsvis Dansk  
Mejeriingeniør Forening  
eller

Foreningen af mejerilede-  
re og funktionærer, hvis  
man er studentermedlem  
i én af disse foreninger  
samt Mejeriteknisk  
Selskab.



**Mejeriteknisk**  
Selskab

[www.mejeritekniskselskab.dk](http://www.mejeritekniskselskab.dk)

# Program

- 09.30 – 10.00 **Registrering og kaffe**
- 10.00 – 10.10 **Velkommen og præsentation af programmet**
- 10.10 – 10.20 **Mejeribetegnelser og deres anvendelse. En kort juridisk gennemgang af gældende lovgivning**  
Sanne Bastholm & Louise Myhre Utzen, Landbrug & Fødevarer
- 10.20 – 10.40 **Plantebaserede produkter**  
Professor Lotte Bach Larsen, Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet
- 10.40 – 11.25 **Er fremtiden naturli?**  
CEO Henrik Lund, NATURLI' Foods A/S
- 11.25 – 11.40 **Coffeebreak**
- 11.40 – 12.10 **Trim din mejeriproduktion til plante-baserede produkter**  
Product Manager Food and Beverage based Applications Hanne Sørensen, Tetra Pak Filtration Solutions, Silkeborg & Technology Platform Manager Jeanette Lindau, Tetra Pak Processing Systems, Lund, Sverige
- 12.10 – 12.40 **Udvikling af en skræddersyet starterkultur til plante-baserede mejerialternativer fra en sidestrøm (Tailoring a starter culture for a plant-based dairy alternative from a side-stream)**  
Senior Researcher Claus Heiner Bang-Berthelsen & Videnskabelig assistent Anders Peter Wätjen, DTU - Fødevarer-instituttet
- 12.40 – 13.40 **Lunch**
- 13.40 – 14.10 **Effective in vitro degradation of gluten**  
Account Manager Andreas Reif-Beck & Senior Technical Service Manager Fruit & Beverages Andreas Bruchmann, DSM - Food Specialties
-  14.10 – 14.40 **Innovations in plant-based fermented process lines**  
Category Director - Fresh Dairy Process Pranav Shah, SPXFlow
-  14.40 – 15.00 **Coffeebreak**
- 15.00 – 15.30 **Den ydmyge kartoffel - en vej til inspirerende og innovative løsninger til fødevarerindustrien**  
Senior Application Specialist Line Bach Christensen, KMC
- 15.30 – 15.50 **Kan fremtidens "mælk" og "kød" dyrkes i petriskåle?**  
Seniorforsker Stig Purup, Institut for Husdyrvidenskab, Aarhus Universitet
- 15.50 – 16.00 **Afslutning**



**Mejeriteknisk**  
Selskab

Danmarks Mejeritekniske Selskab  
Munkehatten 28-5220 Odense SØ

Bemærk at mindre ændringer i programmet kan forekomme.  
Ændringer ajourføres straks i programmet på hjemmesiden.

## MÅLGRUPPE

Seminaret henvender sig til alle, som beskæftiger sig med udvikling, innovation, produktion, optimering, salg & marketing, fødevarer-sikkerhed og kvalitet m.m. inden for mejeri-industrien samt andre, der beskæftiger sig med fagområdet eller interesserer sig for mælk og mejeriprodukter.

## GULD SPONSORER

KRÜGER  VEOLIA

**KE3FITT**  
WORLD LEADERS IN STERILE SAMPLING™

**AAK**  
**NIRXAS**  
**ECOLAB**®



**KOLD MEJERI**  
 Ehervsakademiet og  
Professionshøjskolen

## SØLV SPONSORER

**NOVADAN**®



**integra2r**

**Eltronic**

Se alle abstracts på  
hjemmesiden