

Program

09:00 – 09:30	Registrering	11:30 – 12:10	Parallelsessioner – Fødevarer sikkerhed og mikrobiologi/Teknologi/ Sundhed og ernæring
09:30 – 09:35	Velkomst Formand <i>Hans Henrik Lund</i> , Mejeribrugets ForskningsFond	12:10 – 13:10	FROKOST
09:35 – 10:05	Visioner for et stærkt samarbejde mellem private virksomheder og Sino-Danish Center (SDC) i Beijing Direktør <i>Lauritz B. Holm-Nielsen</i> , SDC	13:10 – 14:10	Parallelsessioner – Fødevarer sikkerhed og mikrobiologi/Teknologi/ Sundhed og ernæring (fortsat)
10:05 – 10:30	“Chemistry for Food and Health” – 10 år med undervisning og forskning fra Folkets Universitet Professor <i>Leif Skibsted</i> Institut for Fødevarevidenskab, KU	14:10 – 15:20	Science-Café (herunder kaffe)
10:30 – 10:55	Videnskab og venskab i Kina. Erfaringer fra samarbejdet med BGI-Shenzhen Professor <i>Karsten Kristiansen</i> Biologisk Institut, KU	15:20 – 15:55	Hvordan Danish Food Cluster kan bidrage til innovation i mejeriforskningen CEO <i>Lone Ryg Olsen</i> Danish Food Cluster
10:55 – 11:10	Wrap-up Ex. Vice President <i>Jais Valeur</i> Arla Foods amba	15:55 – 16:00	Farvel og tak for i dag Formand <i>Hans Henrik Lund</i> Mejeribrugets ForskningsFond
11:10 – 11:30	PAUSE		

Ændringer i programmet kan forekomme og vil i givet fald fremgå af online program på www.mejeri-tekniskelskab.dk

Mejeriforskningens Dag 2015
Vækst gennem viden
23. april 2015 kl. 9.30 – 16.00 Hotel Legoland

Parallelsessioner

Fødevarer sikkerhed og mikrobiologi: Ordstyrer – Poul Pedersen, Mejeribrugets ForskningsFond (Thise Mejeri)	Teknologi: Ordstyrer Jacob Holm Nielsen, Mejeribrugets ForskningsFond (Arla Food Ingredients)	Sundhed og ernæring: Ordstyrer Henrik J. Andersen, Mejeribrugets ForskningsFond (Arla Food Ingredients)
Formiddag 11:30		
Prædiktiv mikrobiologi og risikovurdering af mejeriprodukter v/ Professor <i>Paw Dalsgaard</i> , Fødevareinstituttet, DTU	Effekten af reduceret saltindhold på gul ostes tekstur, smag og mikrobiologi v/ Lektor <i>Marianne Hammerhøj</i> , Institut for Fødevarer, AU	Fra mælkeprotein til muskelmasse: en udfordring for de ældre v/ Lektor <i>Lars Holm</i> , Institut for Idrætsmedicin, Bispebjerg Hospital
Kan virus overføres via mejeriprodukter? v/ Postdoc <i>Katrine Uhrbrand</i> , Fødevareinstituttet, DTU	Det vandeffektive mejeri v/ Business Area Manager – Industry <i>Palle Lindgaard-Jørgensen</i> , DHI	Mælkefedt, -protein og Metabolisk Syndrom v/ Professor <i>Kjeld Hermansen</i> , Institut for Klinisk Medicin, Aarhus Universitets Hospital
Eftermiddag 13:10		
Mejeriprodukter i relation til kemisk fødevarer sikkerhed v/ Seniorforsker <i>Kit Granby</i> , Fødevareinstituttet, DTU	Kemiske ændringer og dannelse af off-flavor i laktose-hydrolyseret mælk under lagring v/ Ph.d. <i>Therese Jansson</i> , Institut for Fødevarer, AU	Er der plads til smør i en sund kost? v/ Lektor <i>Tine Tholstrup</i> , Institut for Idræt og Ernæring, KU
Forbedring af fødevarer sikkerhed gennem eliminering af patogene bakterier i blandede biofilm v/ Professor <i>Lone Gram</i> , Systembiologi, DTU	Impact of plasmin activity on the shelf life and stability of UHT milk v/ Research Scientist <i>Valentin Rauh</i> , Arla Foods amba	Mælk og mejeriprodukter til forebyggelse og behandling af underernærede børn i lav-indkomst lande v/ Professor <i>Kim Fleischer Michaelsen</i> , Institut for Idræt og Ernæring, KU
Naturlige strategier til forbedring af industrielle mælkesyre bakterier v/ Senior Principal Scientist <i>Kim Ib Sørensen</i> , Chr. Hansen A/S	Hvad billeder af yoghurt mikrostruktur kan fortælle om produktkvalitet? v/ Professor <i>Richard Ipsen</i> , Institut for Fødevarevidenskab, KU	Marked eller supermarked – analyser af den kinesiske forbrugers fødevalevalg v/ Professor <i>Klaus Grünert</i> , Institut for Marketing og Organisation, AU