

## Symposium om værdikædeoptimering og sensorer til fødevareindustrien

**Tid: 1. marts 2018 kl 9.00 (8.30) til 16.30**

**Sted: Lokale S09 i Mødecenteret i stueetagen i Bygning 101, Indgang A**

Bliv tanket op på praksisnær viden om, hvordan din forretning kan blive styrket ved at udnytte nye værktøjer til optimering af værdikæden samt hvordan dette understøttes af avancerede og banebrydende sensorprincipper.

Udnyttelse af data til forbedring af virksomheders forretningspotentiale kommer til at spille en stor rolle fremadrettet. Derfor er det essentielt at have styr på dels tilvejebringelse af valide måledata og dels at kunne relatere dem relevant til den samlede fremstillingsproces.

Målet med dagen er at øge fødevaresektorens viden om udnyttelse af data til optimering af processer samt at præsentere nye sensorer og sensorprincipper, som kan understøtte forretningen på nye måder. Tillige får teknologivirksomheder og fødevareproducenter øget inspiration til, hvordan datahåndtering og sensorer kan medvirke til at skabe større værdi i form af bedre processtyring og nye muligheder for beslutningsunderstøttelse.

### Program

8.30 Registrering og morgenbrød

9.00 Velkomst og motivation af behovet for at tænke ny teknologi ind i forretningen v/Alan Friis, Staalcentrum

### 9.30 Big Data

Hvorfor Big Data? En gevinst for alle parter v/ Bjarne Kjær Ersbøll, DTU Compute

### 10.15 Sensorer og sensorudnyttelse (inkl. pause med forfriskninger)

Overvåg den organiske belastning v/ Heidi Herup, Insatech

Om SBT produkter v/ Gustav Skands, SBT Instruments

Sensorer til fødevare- og automationsindustrien v/Per Vangholm, RS Component

Proces sensor til fødevareindustrien v/ Matin Jørgensen, Baumer

Tykkelsesmåling med ultralyd v/ Magnus Hilsøe, Endotest

Om CPH Nano produkter v/ Emil Højlund-Nielsen, CPHNano

Hold styr på reologien af væsker – ny måleteknologi v/ Anders L. Østergaard, Fluidan

### 12.30 Frokost og udstilling

### 13.30 Digitalisering og matematiske modeller

Hvad er Data Science og hvordan kommer du i gang! v/ Nicolas Horst, Devoteam

Improving yield, safety and quality by understanding the physics of your process v/ Brais Martinez Lopez, DTU Food

Moving towards more realistic simulation models through 3D scanning v/ Jacob Lerche Skytte, DTU Food

### 15.00 Deltagernes input (inkl forfriskninger)

Input til konkrete udviklingsbehov i mini-workshops og udstilling

Afslutning (ca 16.30)

Tilmeldingsfristen er 19/2 og deltagelse i arrangementet er gratis

Tilmelding og spørgsmål rettes til Alan Friis på mail: [alan.friis@staalcentrum.dk](mailto:alan.friis@staalcentrum.dk)