



TEKNOLOGISK
INSTITUT



AARHUS UNIVERSITET



Det er ikke al viden, du
kan google dig til

Workshop for fødevareindustrien

inSPIRe Innovation Community

Workshoppen finder sted på Teknologisk Institut i Aarhus den 20. juni, kl. 11.30 – 17.30

Få inspiration til hvordan danske fødevarevirksomheder kan ruste sig til fremtidens konkurrence via hurtig adgang til viden og til de specialister, der forstår at udnytte og omsætte den tilgængelige viden.

Grundlæggeren af Sun Microsystems, Bill Joy, sagde *"No matter who you are, most of the smartest people work for someone else!"*

En af nutidens udfordringer i industrien er at finde de fagfolk, som besidder den fornødne viden til at løse et specifikt problem. Her kan brugen af online medier være til hjælp!

Denne eftermiddag vil du høre om tankerne bag inSPIRe Innovation Community, om den positive interesse, der har vist sig for initiativet, og hvordan din virksomhed, dit netværk og din forskningsinstitution kan dele udfordringer, viden og løsninger.

Der vil være korte indlæg med eksempler på udfordringer inden for fødevareprocesser, udstyr, målemetoder, konsistens og tekstur, lovgivning og meget mere.

Virksomheder præsenterer cases om erfaringer og forventninger til en platform for open innovation, og du vil høre, hvordan forskere og virksomheder kan dele viden.

Program

11.30-12.30 Ankomst, registrering og sandwich

"inSPIRe Innovation Community"

12.30 Velkomst og introduktion til inSPIRe-plattformen og dagens program
v. Anne Maria Hansen, Teknologisk Institut

12.45 Præsentation af "inSPIRe Innovation Community" – om mulighederne og en undersøgelse af industriens interesserer
v. Jacob Christian Rosendahl, MAPP-centret

13.15 En perspektivering af mulighederne i "inSPIRe Innovation Community" fra Future Food Innovation (FFI)
v. Gyda Bay, FFI

13.30 En mulighed for at koble marinforskning og fiskeriforvaltning sammen?
v. Mogens Schou, Scar-Fish

13.45 Innovationsmuligheder for GASA NORD GRØNT?
v. Hanne Paludan, GASA NORD GRØNT I/S

14.00 Få en frisk hjerne med ProjektAcceleratoren – eksempler på vidensamarbejder mellem fødevarevirksomheder og studerende
v. Britt Sandvad, FoodNetwork

14.15-14.45 Kaffe

Muligheder og udfordringer i fødevareindustrien – cases fra inSPIRe

Produktudvikling, målemetoder og funktionalitet

14.45 Nanostrukturer i mælk og mejeriprodukter visualiseret med højopløst mikroskopi
v. Adam Cohen Simonsen, Memphis-SDU

15.00 Fysisk funktionalitet af vegetabilsk olie i fødevarer – valg af metoder
v. Rasmus Leth Miller, AAK

15.15 Markedsføring af nye ingredienser – hvad siger fødevarelovgivningen?
v. Eva Høy Engelund, DHI

15.30 Oprensning og karakterisering af rapsprotein til anvendelse i fødevarer
v. Maria Kristjansson, Teknologisk Institut

15.45-16.00 Forfriskninger

Procesteknologi, procesoptimering og procesudstyr

16.00 Bedre produktivitet med HCA (Human Centered Automation)
v. Rune Westergaard, DMRI

16.15 Produktkvalitet og procesbetingelser for koge-, stege- og bageprocesser
v. Peter Stubbe, DTU-Food

16.30 Øget udbytte for kødprodukter ved recept- og procesoptimering
v. Karen Blom, DMRI

16.45 Effektiv metode til rengøring af procesudstyr
v. Anette Balzer, Force Technology

17.00-17.30 Opsamling på dagens program og hvordan kommer vi i gang?
v. Jacob C. Rosendahl, Anne Maria Hansen og Jakob Neimann

Arrangører

Teknologisk Institut
Aarhus Universitet (MAPP-centret)
inSPIRefood www.inspirefood.dk

Kontaktpersoner

Birgit Bohn birbo@food.dtu.dk
Gitte Vestergaard Døssing gvd@dti.dk
Jacob Christian Rosendahl JAROH@asb.dk

Deltagelse er gratis, men der kræves tilmelding, og deltagerantal er begrænset.

Tilmelding mailes til:
birbo@food.dtu.dk