



TEKNOLOGISK
INSTITUT



FØDEVAREINNOVATION

INVITATION TIL ÅBENT HUS OM FØDEVAREINNOVATION PÅ TEKNOLOGISK INSTITUT I AARHUS DEN 30. AUGUST KL. 11.30 – 17.30

Få denne eftermiddag inspiration til hvordan du som dansk fødevarer virksomhed ruster dig til fremtidens konkurrence på det globale marked, hvor du kan deltage i korte indlæg om fødevarsikkerhed, holdbarhed, emballage, køling og tørring, nye typer netværk, bl.a. i inSPIRe og meget mere.

Du vil møde vore eksperter, der viser de nyindrettede fødevarerlaboratorier og testfaciliteter frem, og fortæller, ud fra spændende, farverige forsøg, om nye muligheder for proces- og produktkarakterisering på Teknologisk Institut.

Vi har inviteret fremtidsforsker Johan Peter Paludan til at give et indlæg om "Megatrends – Fødevarer og forbrug i fremtiden" og der kommer en event med skuespillere fra Mungo Park.

Deltagelse er gratis, men der kræves tilmelding og deltagerantal er begrænset. Tilmelding sendes til e-mail:
foedevareteknologi@teknologisk.dk

ÅBENT HUS

Kongsvang Alle 29, 8000 Aarhus C, Bygning 17 - Auditoriet

Program



11.30-12.30	Ankomst, registrering og sandwich
12.30	Velkommen / direktør Bo Frølund, Teknologisk Institut
12.45	Megatrends - Fødevarer og forbrug i fremtiden / fremtidsforsker Johan Peter Paludan
13.30-14.30	LAB-TOUR & SEMINAR-TOUR
14.30-15.00	Kaffe & event med skuespillere fra Mungo Park
15.10-16.10	LAB-TOUR & SEMINAR-TOUR
16.10 -17.30	Afslutning med "konsulenttid", snacks mv.

LAB-TOUR



Lab 1	Proces (spraytørring/indkapsling) – case: Spraytørring af paprikaolie
Lab 2	Kemisk karakterisering bl.a. visualisering af farver og antioxidanter
Lab 3	Applikation og forbrugerindsigt
Lab 4	Småserieproduktioner til fødevarerindustrien ved "3-D-print"
Lab 5	Mikrobiologiske hurtiganalyser af fødevarer
Lab 6	Online målinger – case: Bestemmelse af lycopen i tomater

SEMINAR-TOUR



	SPOR A	SPOR B	SPOR C
Session 1	Open Innovation Community – deltag i inSPIRE	Fødevarer sikkerhed – videndeling mellem virksomheder	Aktive emballager til bedre smagsoplevelser direkte fra mikrobølgeovnen
Session 2	Forretningsudvikling og markedsundersøgelser	Påvisning af uønskede mikroorganismer i fødevarer ved hurtigmetoder	Ressourceudnyttelse og miljøproblemer i fødevarerindustrien
Session 3	Innovationsordninger med støttemuligheder	Bevar smagen længere – rådgivning om holdbarhed	Energi- og procesoptimering ved frysning, køling og tørring af fødevarer