

Mælk

Ny viden og muligheder

Mejeriforskningens Dag 2017



2. marts 2017
kl. 9.30-16.00

på Hotel Legoland

Program

09.00 - 09.30	Registrering	13.30 - 15.00	Parallelsessioner Sundhed & Ernæring / Fødevarerikkerhed & Mikrobiologi / Teknologi (fortsat)
09.30 - 09.45	Velkomst Formand <i>Hans Henrik Lund</i> , Mejeribrugets ForskningsFond	15.00 - 15.30	PAUSE
09.45 - 10.05	Nye sundhedstrends Ernæringschef, Mejeri <i>Merete Myrup Christensen</i> Landbrug & Fødevarer	15.30 - 15.55	International Mejeriforskning og dens anvendelse i marketing Senior Vice President R&D <i>Sven Thormahlen</i> Arla Foods
10.05 - 10.25	Potentialet for mikroorganismer i mejeriprodukter Vice President <i>Esben Laulund</i> , Chr. Hansen A/S	15.55 - 16.00	Farvel og tak for i dag Formand <i>Hans Henrik Lund</i> , Mejeribrugets ForskningsFond
10.25 - 10.45	Udvikling af nye funktionelle mælketyper Direktør <i>Leif Friis Jørgensen</i> , Naturmælk amba		
10.45 - 11.00	PAUSE		
11.00 - 12.30	Parallelsessioner Sundhed & Ernæring / Fødevarerikkerhed & Mikrobiologi / Teknologi		
12.30 - 13.30	FROKOST		



Ændringer i
programmet kan
forekomme og vil
i givet fald fremgå af
online program på
[www.mejeri-
forskningensdag.dk](http://www.mejeri-
forskningensdag.dk)

Mælk

Ny viden og muligheder

Mejeriforskningens Dag 2017
2. marts kl. 9.30-16.00 på Hotel Legoland

Parallelsessioner

Sundhed & Ernæring Ordstyrer - Henrik J. Andersen, Mejeribrugets ForskningsFond (Arla Foods Ingredients)	Fødevarerikkerhed & Mikrobiologi: Ordstyrer - Poul J Pedersen, Mejeribrugets ForskningFond (Thise Mejeri)	Teknologi Ordstyrer - Per M. Olsen, Arla Foods
11.00		
 Sund, smagfuld og naturlig: Forbrugerpræferencer overfor mejeriprodukter	Mikrobiel diversitet på mejeriet	Samspillet mellem proces og produktgenskaber: Mælke- proteiner som ingrediens i fødevarer
Liisa Lähteenmäki, Aarhus Universitet	Lene Jespersen, Københavns Universitet	Richard Ipsen, Københavns Universitet
Maria Kumpel Nørgaard, Arla Foods	Nick Nørreby, Thise Mejeri	Connie Benfeldt, Arla Foods Ingredients
11.45		
Mejeriprodukters indflydelse på muskler og knogler	Biobeskyttende kulturer	 Mælk til fjerne markeder - Nye krav til holdbarhed og forbedret kvalitet
Lars Rejnmark, Aarhus Universitet	Stina Dissing Aunsbjerg Nielsen, KU (nuv. Chr. Hansen A/S)	Lotte B. Larsen, Aarhus Universitet
Britt Christensen, Arla Foods	Preben Jørgensen, DuPont Nutrition Biosciences	Valentin Rauh, Arla Foods
13.30		
Mælk til hjernen - om mælks indflydelse på hjernens udvikling og funktion	Mere mælk og mælkevand, mindre postevand og spildevand	 Nye filtrerings- teknikker
Esben Skipper Sørensen, Aarhus Universitet	Susanne Knøchel, Københavns Universitet	Ulrich Kulozik, Teknisk Universitet München
Anne Staudt Kvistgaard, Arla Foods Ingredients	Søren Nørh Bak, Grundfos BioBooster	Claus Hélix Nielsen, Aquaporin Group
14.15		
Forebyggelse af metabolisk syndrome vha. mejeriprodukter	 Sygdomsfremkaldende mikroorganismer - nej tak	Udvikling af nye enzymer til mejeriindustrien
Kjeld Hermansen, Aarhus Universitets- hospital	Lisbeth Truelstrup Hansen, DTU	Martin Willemoës, Københavns Universitet
Lea Brader, Arla Foods	Yinghua Xiao, Arla Foods	Hans van den Brink, Chr. Hansen A/S

Ændringer i programmet kan forekomme

Indlægsholdere

Mejeribrugets ForskningsFond

Formand Hans Henrik Lund, Arla Foods
Styregruppeformand Henrik J. Andersen, Arla Foods
Ingredients
Styregruppeformand Poul J. Pedersen, Thise Mejeri

Aarhus Universitet

Lektor Esben Skipper Sørensen
Klinisk Professor Lars Rejnmark
Professor Liisa Lähteenmäki
Professor Lotte B. Larsen
Professor Kjeld Hermansen

Københavns Universitet

Professor Lene Jespersen
Application Scientist Stine Dissing Aunsbjerg Nielsen
(nuv. Chr. Hansen A/S)
Professor Susanne Knøchel
Professor Richard Ipsen
Lektor Martin Willemoës

Teknisk Universitet München

Univ. Professor, Dr.-ing. Ulrich Kulozik

Danmarks Tekniske Universitet

Professor Lisbeth Truelstrup Hansen

Mejeriindustrien og øvrige

Science and Sales Development Manager Anne Staudt
Kvistgaard, Arla Foods Ingredients
Nutrition Scientist Britt Christensen, Arla Foods
Research Scientist Maria Kümpel Nørregaard, Arla Foods
Nutrition Scientist Lea Brader, Arla Foods
Produktionschef Nick Nørreby, Thise Mejeri
Principal Application Specialist, Dairy Preben
Jørgensen, DuPont Nutrition Biosciences
Segment Director, Industry Søren Nøhr Bak, Grundfos
Biobooster
Research Scientist Yinghua Xiao, Arla Foods
Director Connie Benfeldt, Arla Foods Ingredients
Research Scientist Valentin Rauh, Arla Foods
Chief Technology Officer Claus Hélix Nielsen, Aquaporin
Group
Senior Department Manager Hans van den Brink, Chr.
Hansen A/S
Senior Vice President R&D Sven Thormahlen, Arla Foods
Direktør Leif Friis Jørgensen, Naturmælk amba
Direktør Merete Myrup Christensen, Landbrug &
Fødevarer
Vice President Esben Laulund, Chr. Hansen A/S
Senior CAPEX Office Manager Per M. Olsen,
Arla Foods

Praktiske oplysninger

Mejeriforskningens Dag 2017

Torsdag den 2. marts
Kl. 9.30 - 16.00
Hotel Legoland
Aastvej 10, 7190 Billund

Tilmelding

www.mejeritekniskselskab.dk
Der er åbent for tilmelding frem til
21. februar 2017.

Bemærk

Parkering kræver P-billet -
fremsendes pr. mail.

Pris

Inkl. forplejning kr. 1,995,- ex. moms.

Arrangører

Mejeribrugets ForskningsFond
Foreningen af mejeriledere og
funktionærer
Danmarks Mejeritekniske Selskab
Dansk Mejeriingeniør Forening
Landbrug & Fødevarer

Spørgsmål vedr. arrangementet

Grith Mortensen
gmo@lf.dk
+45 33 94 46 65
Jette Rohde
dmf@maelkertidende.dk
+45 51 24 24 76

Planlægningskomité

Hans Henrik Lund
Grith Mortensen
Katrine Lindholm Bøgh
Anne-Sofi Christiansen
Trine Dalsgaard
Per M. Olsen
Kim Toft Andersen
Jakob Holm Nielsen
Colin Andrew Ray
Louise B.B. Andersen
Jette Rohde