Program

Kl. 09.30 – 10.00	**Registrering og kaffe**
Kl. 10.00 – 10.10	**Velkomst og præsentation af dagens program**
Kl. 10.10 – 10.40	**Marked og trend for valle- og laktoseprodukter** V/Director Morten Kaas Hansen, Arla Foods Ingrediens
Kl. 10.40 – 11.10	**Afsætning og anvendelse af traditionelle mælkepulverprodukter** V/Vice President Niels Erik Larsen, Arla Foods
Kl. 11.10 – 11.30	**Pause**
Kl. 11.30 – 12.00	**Procesanlæg og processer til koncentrering og tørring af fødevareingredienser** V/Chem. Eng., Ph.D. Associalte Professor Anders Hallström, AH Process ApS
Kl. 12.00 – 12.30	**Design af effektive pulveranlæg** V/Deputy Division Manager, Carsten Juhl Jessen, GEA
Kl. 12.30 – 13.30	**Frokost**
Kl. 13.30 – 14.00	**Kvalitetssikring af Pulverproduktion** V/Dr., Ph.D. Sune Klint Andersen, Novo Nordisk
Kl. 14.00 – 14.30	**Teknologier til fremstilling af mælkebaserede ingredienser** V/Sub-Category Manager Whey, Ph.D. Nick Adamson, Tetra Pak Group, UK
Kl. 14.30 – 14.50	**Pause**
Kl. 14.50 – 15.20	**Indflydelsen af råvarer og processer på mælkepulveres funktionelle egenskaber** V/Kemiingeniør Gert Andersen, SPX Anhydro
Kl. 15.20 – 15.50	**Pulver analyser - når standard metoder som ISO og IDF ikke slår til** V/Direktør Sven Aage Linde, MD Eurofins Steins Laboratorum A-S
Kl. 15.50 – 16.00	**Opsamling og afslutning**

PRIS

Kr. 1.995.00
+ moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.

Kr. 2.495,00
+ moms for ikke-medlemmer.

TILMELDING

Tilmelding senest fredag den 4. oktober 2015 på mejeriteknikselskab.dk

STUDERENDE

Mejeriteknolog- og mejeriingeniørstuderende vil kunne deltage for 150 kr. pr seminar. Deltagergebyret betales dog af henholdsvis Dansk Mejeriingeniør Forening eller Foreningen af mejeriledere og funktionærer, hvis man er studentermedlem i én af disse foreninger.

Mælkebaserede Ingredienser

Torsdag den 8. oktober 2015 kl. 10.00 – 16.00
Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund

Mælkebaserede ingredienser er en overskrift, som dækker meget bredt. Der kan være tale om alt fra helt ordinært mælkepulver til højt forædlede produkter, som forarbejdes, tørres og håndteres i pulverform. Ligesom produkterne – så adskiller processerne sig også – baseret på i hvilken udstrækning, der er særlige krav forbundet med det enkelte produkt. Dagen vil byde på indlæg med fokus på teknologier, funktionalitet, kvalitet, analyser m.m. og vil med udgangspunkt i teoretisk baggrundsviden generelt have en praktisk orienteret tilgang til emnerne. Indledningsvis bliver dagen perspektiveret af en gennemgang af markedet for mælkebaserede ingredienser.

KOMMENDE ARRANGEMENTER

- Generalforsamling og virksomhedsbesøg (28/10 2015)
- Smør og blandingsprodukter (3/12 2015)

Mejeriteknisk Selskab

Danmarks Mejeritekniske Selskab
Munkehatten 28 • 5220 Odense SØ

Bemærk at mindre ændringer i programmet kan forekomme.
Ændringer ajourføres straks i programmet på hjemmesiden.

Mejeriteknisk Selskab

Indlægsholder:

Indhold

Director
Morten Kaas Hansen
Arla Foods Ingrediens

Marked og trend for valle- og laktoseprodukter
En betragtelig del af de mælkebaserede ingredienser udgøres af valleproteinpulver samt laktosepulver. Dagens første indlæg vil introducere deltagerne til den brede vifte af produkter, der findes på området. Hvordan, til hvad og af hvilke kundegrupper disse anvendes, de afsætningsmæssige muligheder samt prissætning, herunder hvilke mekanismer der styrer dette marked. Endelig vil der under indlægget også blive kigget fremad mod de trends og tendenser, der tegner sig for fremtiden.

Vice President
Niels Erik Larsen
Arla Foods

Afsætning og anvendelse af traditionelle mælkepulverprodukter
Sød- og skummetmælkspulvere samt industriost er produkter, som fylder rigtigt meget på verdensmarkedet, og som anvendes til såvel konsum som industrielle formål i hele verden. Samtidig er disse industriprodukter buffere på verdensmarkedet for mælk. Bufferen bevirker, at al den mælk, som mælkeproducenterne producerer, bliver forarbejdet og anvendt eller lagt på lagre. Indlægget vil belyse de afsætningsmæssige forhold og anvendelse til henholdsvis konsum og industri, hvordan markedet fungerer – herunder hvordan prissætningen er med til at sætte dagsordenen for afregningsprisen for mælk i store dele af verden. Modermælkserstatning er også et af de traditionelle pulverprodukter, som vil blive omtalt med hensyn til de markedsmæssige forhold.

Chem. Eng., Ph.D., Associate Professor
Anders Hallström
AH Process ApS

Procesanlæg og processer til koncentrering og tørring af fødevareingredienser
Fødevareingredienser udgør en bred gruppe af produkter med forskellige egenskaber. De anlægstyper og processer, der bliver brugt ved fremstillingen, er også forskellige. Produkterne stiller forskellige krav til anlæggene med hensyn til råvarernes egenskaber samt ønskede produktegenskaber. Desuden har den øgede energibevisthed en væsentlig indflydelse på procesvalget, da råvarerne generelt indeholder en stor mængde vand, der skal afdrives. Ydermere spiller tradition en rolle ved procesvalg. I foredraget vil der blive givet en oversigt over de procestyper, der bliver brugt i dag, og nogle af udviklingstendenserne vil blive identificeret.

Deputy Division Manager
Carsten Juhl Jessen
GEA

Design af effektive pulveranlæg
Størrelsen og effektiviteten på moderne pulverproduktionsanlæg er stærkt stigende også i Europa. De allerstørste og mest effektive mælkepulveranlæg producerer i dag 5-6 gange mere pulver end de største anlæg for 25 år siden. Disse højeffektive anlæg giver betydelige driftsfordele, der gør anlæggene mere energieffektive og sikrer en fuldstændig kontinuerlig produktion af pulver af højeste kvalitet med minimal kvalitetsvariation. Men hvad kræver det egentlig at udvikle og designe disse større anlæg, og hvordan kan man være sikker på, at de virker som de skal? Denne trend og designmæssige overvejelser præsenteres gennem en case story fra New Zealand.

Indlægsholder:

Dr. Ph.D.
Sune Klint Andersen
Novo Nordisk

Produktsikkerhed ved pulverproduktion
Kvalitetssikring er et gennemgående tema i alle industrier, der producerer produkter til menneskelig indtagelse f.eks. fødevarer eller medicin. I foredraget præsenteres og gennemgås med baggrund i pulverprocesser fra den farmaceutiske industri, hvordan produktkvaliteten af pulvere sikres gennem design af udstyr, processer og arbejdsgange.

Sub-Categoroy Manager Whey, Ph.D.
Nick Adamson
Tetra Pak Group, UK

Teknologier til fremstilling af mælkebaserede ingredienser
En fuldt udstyret linje til fremstilling af mælkebaserede pulverprodukter er sammensat af en række forskellige processer og maskiner. I præsentationen vil de enkelte teknologier blive gennemgået med fokus på de vigtigste overvejelser i forholdt til slutproduktets kvalitet og funktionalitet samt optimering af den komplette linje. Indlægget vil omfatte et review af to komplette linjer med alle teknologier - herunder centrifugering, varmebehandling, filtrering, elektrodialyse, ionbytning, fordampning, krystallisering og tørring.

Kemiingeniør
Gert Andersen
SPX Anhydro

Indflydelsen af råvarer og processer på mælkepulveres funktionelle egenskaber
Mælkepulvere anvendes både direkte som færdigvarer og som ingredienser ved fremstilling af mere forædlede pulverprodukter. Med mælkepulvere forstås både skummet- og sødmælkspulvere samt pulvere af produkter fra andre vådmejeriprocesser såsom valle, kærnemælk mm.
Afhængig af anvendelsen skal mælkepulverne sædvanligvis have en række funktionelle egenskaber. Disse egenskaber kan være generelle, såsom opløselighed, eller specielle såsom stabilitet i varm kaffe og fravær af langsomt opløselige partikler i modermælkserstatningspulvere (Baby Food). En forudsætning for at opnå de ønskede egenskaber er, at råvarerne er af god kvalitet samt, at der anvendes de rigtige processer og procesudstyr. I indlægget vil blive omtalt eksempler fra sødmælkspulver samt modermælkserstatningspulvere (Baby Food).

Direktør
Svend Åge Linde
MD Eurofins Steins Laboratorium A/S

Pulveranalyser - når standardmetoder som ISO og IDF ikke slår til
I Kina anvender man ikke ISO, IDF eller andre europæiske/amerikanske referencemetoder når sikkerhed og kvalitet skal bestemmes i mælkepulver, infant formula m.v. Referencemetoden er derimod den kinesiske standard, GB. Hidtil har det kun i begrænset grad givet importproblemer at europæiske analysecertifikater har været baseret på ISO/ IDF standarder. Med det voksende kinesiske marked implementerede Eurofins Steins Laboratorium 2013 GB-metoderne for at kunne bistå den europæiske mejeriindustri, hvis Kina skulle skærpe sine krav om brug af disse.
Eurofins Steins Laboratorium fortæller om sine erfaringer med GB metoderne og giver her sit bud på, hvordan man som virksomhed kan stå stærkere i Kina ved at anvende GB metoder. Det vil også blive belyst hvilke forskelle og udfordringer der er, når referencemetoderne ikke er ens.

Målgruppe

Seminaret retter sig til alle, som beskæftiger sig med produktion, produktudvikling, innovation eller optimering af mælkebaserede ingredienser. Uddannelsesmæssigt er seminaret relevant for mejerister, mejeriteknologer, mejeriingeniører, levnedsmiddelingeniører samt andre som beskæftiger sig med eller interesserer sig for emnet.