

# AKTIVITETER 2024-2025

Seminarer og konferencer med mulighed for opkvalificering og tilegnelse af mejerifaglig viden, der er direkte relateret til daglige udfordringer og behovet for kompetenceudvikling indenfor mejerier og mejeriernes leverandørindustri m.fl.



## MÅLGRUPPE

Enhver som er beskæftiget med produktion, produktudvikling, innovation, optimering, lovgivning, og mærkning m.m. inden for mejeriindustrien og beslægtede brancher.

Uddannelsesmæssigt er kursene relevante for mejerister, mejeriteknologer, mejeriingeniører, levnedsmiddelingenører samt andre, der beskæftiger sig med eller interesserer sig for emnerne.

*Detaljeret program til de enkelte arrangementer vil løbende blive uploadet på [www.mejeritekniskelskab.dk](http://www.mejeritekniskelskab.dk) samt udsendt til medlemmer af selskabet pr. mail.  
Der tages forbehold for ændringer.*



**Mejeriteknisk  
Selskab**

# Seminarer i 2024 & 2025

## GUL OST

Mange mejerier producerer forskellige varianter af gul ost til et marked, som er præget af hård konkurrence og hvor forbrugertrenden er, at de unge vælger den traditionelle skærest fra og i stigende omfang foretrækker specialoste, hårde gule oste m.v. Seminaret vil indledningsvis beskæftige sig med den markedsmæssige situation for segmentet 'gule oste' og derudover byder dagen på et bredt spektrum af indlæg, som har produktionsorienteret fokus på proces, teknologi og ny viden på området.

Der vil være indlæg indenfor bakteriofager, syring og modning, aromadannelse samt krystaldannelse i den gule ost, ligesom sidste nyt om plantebaserede ostealternativer vil blive belyst.

## AI

Kunstig Intelligens (AI) er et af tidens hotte emner. På de mest moderne virksomheder bruges AI til alt lige fra overvågning til at svare på spørgsmål fra medarbejderne.

Ved dette seminar vil indlægsholderne komme vidt omkring AI i mejeribranchen, bl.a. hvordan AI kan hjælpe i forbindelse med produktudvikling og derved spare kostbare ressourcer og få nye spændende produkter hurtigere ud til forbrugeren. Emner som brug af diverse chatbotter som ChatGPT og Microsoft Copilot vil også blive vendt.

En stor del af den AI som kan bruges i mejeribranchen, stammer fra indsamling og logning af forskellige data, hvor AI kan hjælpe med at sortere og udvælge de data, som bruges i produktionen både hos mejeristen, hos teamlederen og andre lag.

## AI

Dette seminar tager fat i det aktuelle emne om kunstig intelligens (AI). I moderne miljøer anvendes AI til alt fra overvågning til at besvare medarbejdernes spørgsmål. På seminaret vil indlægsholderne udforske, hvordan AI kan revolutionere mejeribranchen. Indlægsholderne dykker ned i, hvordan AI kan hjælpe med produktudvikling, optimere ressourceforbruget og fremskynde lanceringen af nye, spændende produkter til forbrugerne. Indlægsholderne vil også diskutere brugen af chat-robotter som ChatGPT og Microsoft Copilot.

En betydelig del af den AI, der kan udnyttes i mejeribranchen, stammer fra indsamling og analyse af forskellige data. AI hjælper med at sortere og udvælge relevante data til produktionen, både på mejerigulvet og i ledelseslagene. På seminaret vil eksperter inden for forskellige områder præsentere, hvordan AI kan anvendes i praksis.

*Denne teaser er skrevet af Microsoft Copilot*

5. dec. 2024  
GUL OST



Hotel Legoland - Billund

29. jan. 2024  
AI



Hotel Legoland - Billund

# Temadag 2025

## MEJERIBRUGETS DAG 2025

Mejeribrugets Dag er dagen, der samler branchen – dels for at knytte kontakter mellem mejeribrugets mange aktører, dels styrke branchens unikke sammenhold, og dels for at give deltagerne ny viden inden for faget.

Målet er, at rigtig mange deltagere fra mejerier samt organisationer og virksomheder med tilknytning til branchen finder tilbudet relevant, og at alle går hjem fra Mejeribrugets Dag med fornyet indsigt samt konkret viden om, hvilke nye muligheder den nyeste udvikling og forskning fører med i relation til mælkeråvaren, teknologi, fødevarer sikkerhed og mejeriprodukter.

I 2025 sætter vi fokus på, hvordan noget af den nyeste forskning på universiteterne kan implementeres i erhvervet, og hvordan den kan få betydning for produkt- og procesudvikling og for kvalitet og sikkerhed af fremtidens mejeriprodukter. Disse projekter vil både blive præsenteret af forskerne og de virksomheder og mejerier, som har taget forskningen i anvendelse.

Samtidig vil der være mulighed for at møde branchens kerneleverandører til en uformel dialog om deres nyeste produkter og initiativer, og ikke mindst vil der være et flot ostebord sponsoreret af en lang række mejerier.

Mejeriforeningen, Mejeribrugets ForskningsFond og Danmarks Mejeritekniske Selskab står bag arrangementet – i tæt samarbejde med Dansk Mejeriingeniør Forening og Foreningen af mejeriledere og funktionærer.

Tilmeldingen åbner i starten af 2025.

Foreløbigt program:

- 10:30 Fra forskning til praktisk anvendelse
- 12:15 Frokost og stande
- 13.45 Fra forskning til praktisk anvendelse (fortsat)
- 15:15 Ostebord
- 16:30 Mælkeråvaren – nu og i fremtiden
- 18:15 Netværksmiddag

12. mar. 2025  
MEJERIBRUGETS DAG



MCH - Messecenter Herning



# Seminarer i 2025

## RENGØRING & CIP

Dette seminar tager afsæt i et af de altoverskyggende emner i mejeribranchen: rengøring og CIP.

Indlægsholderne vil fokusere på hygiejnisk og rengøringsvenligt udvendigt design for operatørerne samt den indvendige rengøring af udstyr, primært via CIP (Cleaning In Place).

Dagen starter med projektering og design, af hvordan et helt nyt CIP-anlæg kan foregå, og hvad man kan opnå ved at skræddersy CIP-anlægget til procesanlægget. Der vil også være indlæg om optimering af CIP-anlæg via forskellige metoder samt hvordan en CIP-optimeringsrejse kan medføre store besparelser. Indlægsholderne vil komme med bud på opbygning og krav til effektive CIP-anlæg samt hvordan man bedst optimerer CIP-rengøring i forhold til miljø, ressourceforbrug og rengøringskvalitet. Styring af den effektive rengøring efter behov i stedet for tid vil også blive belyst. Endelig vil der blive set på, hvordan rengøringskvaliteten bedst kontrolleres og valideres, samt give et bud på, hvad fremtidens rengøringsmidler kan være.

## NORDIC DAIRY CONGRESS

The 2025 edition of the NDC will focus on the opportunities to 'Unlock the POWER OF DAIRY' offering a unique blend of three days filled with the latest insights in dairy science and technology, alongside networking opportunities amidst Iceland's breathtaking landscapes all while fostering potential new avenues for business growth.

- Explore the transformative potential of dairy delving into critical aspects like consumer choices, ethical considerations, nutrition optimization, and the future of technological solutions in the dairy industry.
- Tailor make your own experience with a choice of parallel sessions from nutrition across different life stages to sustainability in dairy production, and learning about the green aspects of dairy consumption and the latest innovations in dairy biotechnology.
- Connect with industry leaders: Network with professionals at the forefront of dairy innovation. Gain insights, engage in discussions, and be part of shaping a healthier, more sustainable future of the dairy industry.

Learn more about the programme and NDC 2025:  
[www.nordicdairycongress.com](http://www.nordicdairycongress.com)

3. april 2025  
RENGØRING & CIP



Hotel Legoland - Billund

20-22. maj 2025   
NORDIC DAIRY CONGRESS

Hotel Hilton Reykjavik - Island



**GOLD SPONSOR:**

**GEA** Engineering for a better world.

# Seminarer i 2025

## **WORLD CLASS PROCESSES FOR CHEESE AND FERMENTED PRODUCTS**

Fermentation of milk and vegetables has been applied for centuries and its applications have been and are still being developed to the extent that it is now considered one of the solutions to feed the worlds' growing population, in other words it has an enormous potential.

This seminar will focus on this potential in addition to the classic fermentation processes at the dairies.

A wide range of fermented dairy products and dairy alternatives allow for the use of diverse cultures, combination of various culture types and enzymatic treatment, putting into play a variety of flavor profiles, textures, and gel structures of the fermented dairy products.

## **NEW TECHNOLOGIES – NEW OPPORTUNITIES FOR MILK**

This seminar will delve into the latest advancements in the dairy sector. Distinguished speakers will showcase cutting-edge technologies that are revolutionizing the industry. Discover how these innovations are creating new opportunities for milk by enhancing sustainability, efficiency, cost-effectiveness, while preserving the natural flavor, nutritional value, and functional properties of dairy products.

The seminar will also explore new possibilities for inline analyses, aimed at optimizing time and resources in laboratory settings. Moreover, the latest technologies for controlling and optimizing process and production equipment, which promise significant savings and energy optimization will be displayed. Speakers will also highlight budget-friendly solutions and technologies, ensuring that these innovations are accessible to all.

Finally, a common thread through the seminar will be how these advancements contribute to reaching the climate goals for 2030.



11. sep. 2025



**WORLD CLASS PROCESSES  
FOR CHEESE AND FERMENTED  
PRODUCTS**

Hotel Legoland - Billund

4. dec. 2025



**NEW TECHNOLOGIES – NEW  
OPPORTUNITIES FOR MILK**

Hotel Legoland - Billund

# Artikelsamling

I samarbejde med Mejeribrugets ForskningsFond (MFF) og Mejerimedier har Danmarks Mejeritekniske Selskab sponsere en samlet årlig udgivelse af forskningsartikler, der udarbejdes i forbindelse med de forskningsprojekter, som MFF yder støtte til og som Mejerimedier publicerer.



Dette særtryk er sponsoreret af Danmarks Mejeritekniske Selskab & Mejeribrugets ForskningsFond

Artikelsamling fra  
Mejeribrugets ForskningsFond  
bragt i Mælkeritidende 2023

Artikelsamlingen kan læses på <https://mejerimedier.dk/aarsudgivelser/>, hvor alle årgange tilbage til 2013 ligger.





# Input til seminar

Har du eller din virksomhed input til programmet til de kommende seminarer, er du/I velkommen til at kontakte Mejeriteknisk Selskabs sekretariat. Inputne kan bl.a. være ønske om bestemte indlæg eller ønske om selv at holde et fagligt relevant indlæg.

## **Sekretariatets kontaktinformation:**

Danmarks Mejeritekniske Selskab  
Munkehatten 28, 5220 Odense SØ  
Telefon: 66 12 40 25  
E-mail: [DMS@mejeriforum.dk](mailto:DMS@mejeriforum.dk)  
[www.mejeritekniskselskab.dk](http://www.mejeritekniskselskab.dk)

# Seminarsponsor

Din virksomhed bliver eksponeret på et af selskabets seminarer. I vælger selv hvilket seminar og indhold.

Aftalen skal som udgangspunkt indgås senest 2½ måned før seminaret.

Du/I får:

- Eksponering ved seminaret efter aftale og eget valg – f.eks.: Stand, posters, uddeling af materiale el. lign.
- Logo og link på selskabets hjemmeside samt på tilmeldingssiden
- Logo eksponeres i det digitale seminar materiale, som alle deltagere har adgang til
- Logo og gerne én sides ppt-profilering kører mellem foredragene ved seminarer.
- En deltager til seminaret.

Et seminarsponsorat koster 6000 kr. ex. moms.

Sponsoratet er fuldt fradragsberettiget.

Med et sponsorat bidrager din virksomhed til at øge kompetencerne og de faglige kvalifikationer i mejeribrug og i følgeindustrien.

## Bliv sponsor

- Ved at blive sponsor for DMS er I med til at støtte afholdelse af mejerifaglige arrangementer og faglig opkvalificering af branchens ansatte.
- Danmarks Mejeritekniske Selskab udbyder bl.a. seminarer, konferencer, studieture og virksomhedsbesøg.
- Sponsorer profileres ved disse arrangementer samt på selskabets hjemmeside.
- Der er mulighed for, at selskabet arrangerer et virksomhedsbesøg hos jer.
- I vælger selv den sponsorpakke, som passer bedst til jeres virksomheds behov og ønsker.






## Bliv sponsor

Scan QR-koden  
og bliv sponsor allerede i dag





# Sponsorpakker og indhold

Sponsortype	Guld	Sølv	Bronze
Pris (kr./år)	11.000	7.000	4.000
			
Logo på hjemmesiden	☺	☺	☺
Logo i seminar mapper	☺	☺	☺
Forskningsartikler udsendes samlet én gang årligt	☺	☺	☺
DMS-logo til brug for virksomhederne, hvis man vil markedsføre støtte til DMS	☺	☺	☺
Profilert logo i seminar mapper	☺		
Profilert logo i seminar brochure & hjemmesider	☺	☺	
Profilert i præsentation	☺		
4 årlige fripladser ved seminarer	☺		
2 årlige fripladser ved seminarer		☺	
En deltager fra virksomheden i DMS' aktivitetsudvalg*	☺		

\*Aktivitetsudvalget leverer ideer og input til kommende års seminarer/program

# GULDSPONSORER

dsm-firmenich ●●●

**MMS**  
Membrane Systems



**ECOLAB**®  
PROTECTING WHAT'S VITAL™



**KERRY**

**NIRAS**

**Thise**  
MEJERI MED PASSION

**KOLD** MEJERI

**iff**

**GEA** Engineering  
for a better  
world.

**AAK**



**novonosis**

KRÜGER **VEOLIA**

**UCL**  
: Erhvervsakademi og  
: Professionshøjskole

**NATURLI'** **Dragsbæk**  
BE THE CHANGE

## SØLVSPONSORER

integra2r

NOVADAN®

 EINAR WILLUMSEN  
When taste and speed matter

 **procudan**  
ADDING VALUE TO YOUR SUPPLY CHAIN

**BENTLEY**  
INSTRUMENTS

## BRONZESPONSORER

  
FAGLIGT FÆLLES FORBUND

 interline **CARL J. NIELSEN A/S** 

 **TRIVISION**  
Vision beyond imagination

  
**Arla**

**SPXFLOW**

**Palsgaard**®  
Heart working people

 **Au2mate**  
PROCESS AUTOMATION PARTNER

**FOSS**

**MEJERIFORENINGEN**

**SACCO**  
system  
NORDIC

 **ELOPAK**

  
**nemco**  
food industry solutions

**NDT**  
Nordic Dairy Technology



# Bliv medlem

Danmarks Mejeritekniske Selskab har ca. 375 medlemmer og 37 sponsorer.

Et personligt medlemskab koster 350 kr. pr. år ekskl.. moms (437,50 kr. inkl. moms). Kontingentet er tjent ind ved deltagelse i blot ét enkelt seminar.

Mejeriteknolog- og mejeriingeniørstuderende samt andre på relevant studieretning kan blive gratis studentermedlemmer og dermed få mulighed for at deltage i selskabets arrangementer på fordelagtige vilkår.

Scan QR-koden og indmeld dig via selskabets hjemmeside.



**Mejeriteknisk**  
Selskab

**Danmarks Mejeritekniske Selskab**

Munkehatten 28, 5220 Odense SØ

Telefon: 66 12 40 25

E-mail: [DMS@mejeriforum.dk](mailto:DMS@mejeriforum.dk)

[www.mejeritekniskselskab.dk](http://www.mejeritekniskselskab.dk)



Fotos: Henrik Juul-Børsen, Mejeriteknisk Selskab