

AKTIVITETER

2023-2024

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.

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

De detaljerede programmer til de enkelte arrangementer vil løbende blive uploadet på www.mejeritekniskelskab.dk samt udsendt til medlemmer af selskabet pr. mail og/eller post. Der tages forbehold for ændringer.



Mejeriteknisk
Selskab

Seminarer i 2023 & 2024

CHEESE FOR COOKING

The use of cheeses for cooking is rapidly expanding, cheeses are often regarded as a replacement of meat or used to improve the taste of vegetables in the green conversion of diets.

Cheddar, shredded cheese, Mozzarella and Hallumi for grilling are amongst the most well-known. Other well-known Danish cheeses such as Danbo, Havarti, Fynbo, Maribo have good melting properties and could be used in cooking. Further, cheese sauce made from e.g., blue cheese is a popular choice in the kitchen.

This seminar will present an overview of topics relating to cheeses designed for cooking and deal with current production methods both traditional and new innovative ones such as IQF for cheeses including how the different technologies make significant differences for the functionality in relation to hot cooking with cheese. A market overview will also be included in the program, looking at a market where a major part of cheeses for cooking is produced for the B2B marked, and where the private cooking also is an interesting market that requests convenient products, new products, and substitutes for meat etc.

KVALITETSKONTROL

Mejeriernes kvalitetskontrol er udviklet over mange år, hvor der løbende er opbygget forskellige analysesystemer, ligesom branchens eget værktøj til sensorisk bedømmelse ud fra 15-skalaen er vigtig i det daglige arbejde. Alle disse metoder og værktøjer er med til løbende at dokumentere og validere, at fødevarer sikkerhed, egenkontrolprogram, lovgivning, sensorisk kvalitet, kunde- og forbrugerkrav m.m. kan opfyldes.

Der er således mange gode grunde til at fokusere på analysemetoderne og hele tiden sikre, at disse er rigtigt valgt og velfungerende i forhold til deres respektive formål. Dette gøres bl.a. ved løbende at sikre en optimal prøveudtagning og validere målemetoder. Til dette formål findes adskillige referenceprøver og et stort antal standarder og bulletiner udgivet af bl.a. IDF – International Dairy Federation. I modsætning til målbare og objektive kvalitetsparametre er den oplevede kvalitet subjektiv og vil dermed være genstand for forskellige synspunkter og forskellig smag og behag. De senere år har gourmet-branchen i Danmark udfordret nogle af de gængse kvalitetsbegreber, hvilket har ført til mange nye og spændende produkter, som kokke og restauranter gør brug af. På seminaret vil denne del af kvalitetsbegrebet og håndteringen heraf blive belyst.

7. dec. 2023 
CHEESE FOR COOKING

25. jan. 2024 
KVALITETSKONTROL

Temadag 2024

MEJERIBRUGETS DAG 2024: FREMTIDENS TEKNOLOGIER

Den 13. marts 2024 slår Mejeribrugets Dag dørene op i en ny udgave, som branchen forhåbentlig vil tage godt imod.

Mejeriforeningen og Danmarks Mejeritekniske Selskab står bag arrangementet med Dansk Mejeriingeniør Forening og Foreningen af mejeriledere og funktionærer som medudbydere.

Visionen er at skabe et mødested for mejeriindustrien i bred forstand, hvor mejerifaglighed, netværk og vidensdeling bidrager til en stærk og konkurrencedygtig mejeriindustri.

Mejeribrugets Dag er en dag, der samler branchen - dels med det formål at knytte kontakter mellem mejeribrugets mange aktører og leverandører og dels styrke branchens unikke sammenhold og kultur.

Forventningen er at se rigtigt mange deltagere fra mejerier samt organisationer og virksomheder i tilknytning til branchen, og at alle går hjem fra Mejeribrugets Dag med fornyet indsigt samt konkret viden om nye muligheder og trends relateret til mejeri, teknologi og mejeriprodukter.

Dagen er bygget op som moduler dvs. deltagelse i hele eller dele af arrangementet. Det foreløbige program ser ud som følger:

09.30-14.30: Merværdi og vækst gennem mejeri- og leverandørsamarbejde

Et forum, hvor mejeriernes nøglepersoner og branchens leverandører mødes og udveksler nyheder og erfaringer med det formål at skabe værdi, synergi og vækst for alle parter. Der veksles mellem leverandørpræsentationer fra podiet og mulighed for dialog og udveksling af visitkort ved leverandørernes standpladser.

Deltagerne kan forvente at høre om nyheder indenfor teknologi, optimeringer m.v.

14.30-15.00: Kaffe

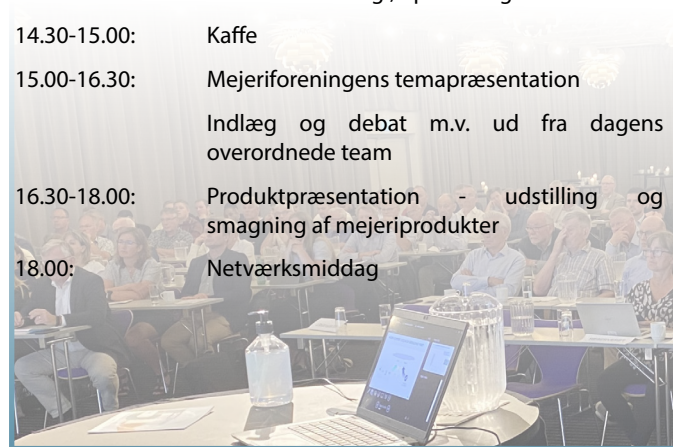
15.00-16.30: Mejeriforeningens temapræsentation

Indlæg og debat m.v. ud fra dagens overordnede team

16.30-18.00: Produktpræsentation - udstilling og smagning af mejeriprodukter

18.00: Netværksmiddag

13. mar. 2024 
MEJERIBRUGETS DAG 2024:
FREMTIDENS TEKNOLOGIER



Seminarer i 2024

THE PROSPECTIVES OF THE FERMENTATION PROCESS

Fermented dairy products constitute a growing segment all over the world. Novel product segments are being developed to meet new consumer trends and preferences as well as a wide range of market requirements.

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

A wide range of fermented dairy products make allowance for the use of different cultures, combination of various culture types, and, of course, the fermentation process itself. Thereby, a variety of flavour profiles, textures, and gel structures of the fermented dairy products are in play.

The program of the seminar will include presentations on "precision fermentation" or "cow-free" protein – for example, for the production of HMO (human milk oligosaccharides), as well as news on probiotics. Challenges, solutions, and opportunities in this field will be addressed. New knowledge about starter cultures for cheesemaking will be presented, to include focus on bacteriophages, which continue to pose a significant challenge at many cheese dairies.


REDUCING WASTE BY UTILIZING SIDE STREAMS

In recent years, side streams have become a hot topic in the dairy industry, as rising awareness on minimizing waste and utilizing hidden and unused resources in all areas have become key issues. The seminar will focus on how the side streams, to include raw materials, water, and energy available at the dairy, can be identified by using, e.g., mass balance tools. Add to this, how such side streams can be converted into value, thereby protecting the environment and minimizing resource consumption at the dairy.

A number of players in the dairy industry will contribute with presentations on specific input relative to optimal resource utilization of, e.g., acid whey and the milk's minerals, through both known and new methods. In addition, speakers from other industries will provide inspiration for uncovering hidden resources.



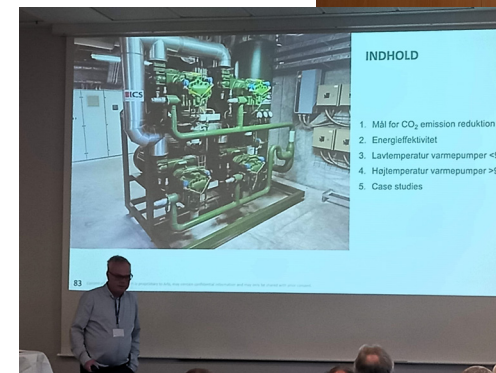
30. maj 2024 
THE PROSPECTIVES OF THE
FERMENTATION PROCESS

12. sep. 2024 
REDUCING WASTE
BY UTILIZING SIDE
STREAMS

Seminarer i 2024

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 skæreoost fra og i stigende omfang foretrækker specialoste, hårde gule ost m.v. Seminaret vil indledningsvis beskæftige sig med den markeds-mæssige situation for segmentet 'gule oste' og derudover byder dagen på et bredt spektrum af indlæg, som har produktionsorienteret fokus på produktion, teknologi og ny viden/research på området. Der vil være indlæg indenfor bakteriofager, syring og modning, aromadannelse samt krystaldannelse i den gule ost, ligesom sidste nyt om vedr. plantebaserede ostealternativer vil blive belyst.



5. dec. 2024 
GUL OST

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



GULDSPONSORER



SØLVSPONSORER



BRONZESPONSORER



Bliv medlem!

Danmarks Mejeritekniske Selskab har ca. 375 medlemmer og 34 sponsorer.

Et personligt medlemskab koster 350 kr. pr. år + moms og kontingentet er tjent ind ved deltagelse i blot ét seminar.

Mejeriteknolog- og mejeriingeniørstuderende samt andre på relevant studieretning kan indmeldes som studentermedlemmer og derved få mulighed for at deltage i selskabets arrangementer til en meget begrænset pris*

Studentermedlemskab er gratis i hele studietiden.*

Scan nedenstående QR kode og indmeld dig via selskabets hjemmeside.

** Prisen er 275 kr. pr. seminar. Dette beløb betales dog af Foreningen af mejeriledere og funktionærer eller Dansk Mejeriingeniør Forening, hvis man også er studentermedlem i en af disse foreninger.*



Mejeriteknisk
Selskab

Danmarks Mejeritekniske Selskab

Munkehatten 28, 5220 Odense SØ

Telefon: 66 12 40 25

E-mail: DMS@mejeriforum.dk

www.mejeritekniskselskab.dk

