

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 trends for specialoste og madoste
v/ Category Manager Poul Larsen, HKI OST
- Kl. 10.40 - 11.10** Oste i gourmetkokkens perspektiv
v/ Kok og kogebogsforfatter Henrik Boserup
- Kl. 11.10 - 11.30** Pause
- Kl. 11.30 - 12.00** Råmælksost
v/ Chefkonsulent Claus Heggum, Landbrug og Fødevarer
- Kl. 12.00 - 12.30** Knuthenlunds gede- og fåreoste - en perlerække af specialoste
v/ Mejeriejer Jesper Simonsen, Knuthenlund Gods
- Kl. 12.30 - 13.30** Frokost
- Kl. 13.30 - 14.00** De hvide oste
v/ Commercial Development Manager Martin Aagaard Pedersen, Nordex Food A/S
- Kl. 14.00 - 14.30** Mon Rocco - et tysk produceret Grana
v/ John Faurholdt, Arla Foods, Allgäuland Käserei
- Kl. 14.30 - 14.50** Pause
- Kl. 14.50 - 15.20** Unika ostene - et unikt koncept
v/ Senior NPD Manager Mads Friis Østergaard-Clausen, Arla Foods
- Kl. 15.20 - 15.50** Ingredienser til specialoste
v/ Kundechef Bent K. Vogensen, Procudan
- Kl. 15.50 - 16.00** Afslutning

PRIS

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

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

Efter "først til mølle-princippet" er der reserveret et antal fripladser til studentermedlemmer.

KLIPPEKORT

Der er mulighed for at købe klippekort og opnå medlemsrabatter til flere kurser i temarækken om "Mælkens Mangfoldighed".

Selvvalg af 3 seminarer:
Kr. 4.785 + moms
- normalpris kr. 5.985

Hele seminarrækken (6 seminarer):
Kr. 8.380 + moms
- normalpris kr. 11.970

TILMELDING

Tilmelding senest onsdag den 12. marts 2014 på www.mejeritekniskelskab.dk



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.



Specialoste & madoste

Tirsdag den 18. marts 2014 kl. 10.00 - 16.00
Hotel Legoland, Åstvej 10, 7190 Billund

De seneste år har budt på en rivende udvikling indenfor specialost og indenfor anvendelse af ost i og til madlavning, og derfor indgår disse emner også i seminarrækken "Mælkens mangfoldighed".

Seminarret om "Specialoste og madoste" vil præsentere trends i markedet, i køkkenet og i forbruget. Derudover vil der være indlæg - med mejerifaglig, teknologisk og produktorienteret indhold om en række af de særlige produkter og produktgrupper, som hører hjemme under emnet - specialoste og madoste.

Det skal fremhæves, at skimmelost som produktgruppe og teknologi præsenteres på et separat seminar den 4. december 2014.



Mejeriteknisk Selskab

MÆLKENS MANGFOLDIGHED

En seminarrække om mælk og mejeriprodukter

- ✓ Mælken som råvare (1/10 2013)
- ✓ Syrnede mejeriprodukter (5/12 2013)

Specialoste og madoste (18/3 2014)

- Konsummælk (3/4 2014)
- Specialoste - fokus på skimmeloste (4/12 2014)
- De gule oste (2015)
- Smør og blandingsprodukter (2015)
- Mælkepulver (2015)



Oplev Henrik Boserup og få indsigt i hvordan oste anvendes i det professionelle køkken

Indlægsholder:



Category Manager
Poul Larsen, HKI OST



Kok og kogebogsforfatter
Henrik Boserup



Chefkonsulent Claus
Heggum, Landbrug og
Fødevarer



Mejeriejer Jesper Si-
monsens, Knuthenlund
Gods

Indhold

Marked og trends for specialoste og madoste

Dagen indledes med en præsentation af de to kategorier - specialoste og madoste. Begge kategorier består af rigtig mange vidt forskellige produkttyper med vidt forskellige karakteristika og anvendelsesmuligheder. Nogle specialoste er stadig "blot" morgenmadsprodukter - andre indgår i gourmetkategorien. Madostene dækker ligeledes over et bredt spektrum af produkter og nye anvendelsesmuligheder og varianter dukker løbende op. Udviklingen i marked, afsætning og forbrug anskuelig-gøres, og der gives et bud på, hvor udviklingen og trends p.t. bevæger sig hen.

Oste i gourmetkøkkens perspektiv

Her bevæger emnet sig ind i køkkenet og ind på kokkenes domæne. Kok og kogebogsforfatter Henrik Boserup giver deltagerne et indblik i denne verden og i de faktorer, som er afgørende for, hvordan oste anvendes i det professionelle køkken anno 2013. Hvad er afgørende for hvilke oste, der bliver valgt til eller fra, og hvad kan ostene bibringe i køkkenet. Henrik Boserup giver sit bud på, hvordan han ser udviklingen og mulighederne for anvendelse af danske oste i køkkenet.

Råmælksost

I nogle lande ville råmælksost måske ikke gå ind under temaet - specialoste, men i Danmark er råmælksostens tilbagevenden så ny, at den stadig er ret "speciel" og bestemt fortjener en særlig omtale. Projektet, som førte til råmælksostens tilbagevenden til hylterne, som et produkt med høj fødevarer sikkerhed, vil blive præsenteret. Der vil blive lagt vægt på de forhold, som er kritiske i forhold til godkendelse og kvalitetssikring/fødevarer sikkerhed af produkterne - herunder hvilken lovgivning og muligheder, der gælder for produktion af råmælksost.

Knuthenlunds gede- og fåreoste - en perlerække af specialoste

De fleste danske mejerifolk er fortrolige med teknologi og proces, når der arbejdes med komælk. Med Knuthenlunds strategiske omlægning af godsets drift til økologi samt gede- og fåreavl og mælkeproduktion til eget mejeri, kræves en anderledes tilgang til osteudbytte, varierende kvalitet og vandindhold i osten osv. Indlægget vil både give et indtryk af Knuthenlund som forretning og belyse de udfordringer der er med produktion af specialoste m.m. på basis af gede- og fåremælk.

Målgruppe

Seminaret retter sig til alle, som beskæftiger sig med produktion, produktudvikling, innovation, optimering, lovgivning og mærkning inden for mejeriindustrien. Uddannelsesmæssigt er seminaret relevant for mejerister, mejeriteknologer, mejeriingeniører, levnedsmiddelingenører samt andre som beskæftiger sig med eller interesserer sig for mælk og mejeriprodukter.

De hvide oste

Hvid ost - salatost - Feta - Gybna Baida - Grillost - Halloumi - ja, kært barn har mange navne, og navnene dækker jo også over en vis forskellighed. De hvide oste kom til Europa - og Danmark for ca. 50 år siden, og de har indtaget både danske køkkener og mejerier med storm. Der er flere danske anlæg, som producerer store mængder af disse oste, og meget store andele af produktionen eksporteres. Indlægget vil udover fokus på produkterne og afsætningen af disse, beskrive de forskellige produkttyper samt teknologierne bag.

Mon Rocco - et tysk produceret Grana

Mon Rocco er reelt en Grana, men som BGB produkt (Beskyttet Geografisk Betegnelse) kan Grana kun produceres i et bestemt område i det nordlige Italien. Arla Foods Allgäuland-käserei producerer imidlertid en ostetype - Mon Rocco, som produceres efter samme metode og med samme udstyr som Grana ostene produceres i Italien. Indlægget vil fortælle en spændende historie om produktion, lagring, kvalitetskontrol og afsætning af Mon Rocco osten.

Unika ostene - et unikt koncept

Hør den forretningsmæssige og mejerifaglige historie bag Arla Foods Unika oste. Unika Arla er et innovationsprojekt skabt i samarbejde med nogle af Danmarks førende kokke. Ostene i serien er udviklet med inspiration fra gamle, regionale opbevarings- og tilberedningsmetoder, men kombineret med moderne teknikker. Drømmen er at skabe sublime oste baseret på vores lokale natur og fauna - og højne den nordiske mejerikultur. Unikaprogrammet har eksisteret i 10 år og bliver styret af en lille gruppe passionerede mejerister. Indlægget vil belyse, hvordan ostene er blevet til - både rent produkt- og proces teknologisk samt hvilke kriterier og tanker, der ligger bag de forskellige varianter.

Hvordan klæder man specialosten godt på?

Med et stigende marked samt udvikling og produktion af nye specialoste følger også behovet for nye ingredienser og nye måder at "klæde osten på". Specialoste kan f.eks. være fremstillet på basis af en relativt traditionel ost med unik smag og/eller tekstur, som opnår en bedre branding ved at anvende f.eks. særlig ostevoks, cheese coating, forskellige former for nødder eller tørrede frugter. Men - hvilke muligheder er der for at "klæde specialoste på"? Hvilke lovgivningsmæssige og kvalitetsmæssige forhold skal man være opmærksom på i denne sammenhæng? Og hvordan garanteres holdbarhed og fødevarer sikkerhed for den færdig specialost?

Indlægsholder:



Commercial Development
Manager Martin
Aagaard Pedersen,
Nordex Food A/S



Site Director John
Faurholdt, Arla Foods
Allgäuland Käserei



Senior NP Manager
Mads Friis
Østergaard-Clausen,
Arla Foods



Kundechef Bent K.
Vogensen, Procudan