



Et glas mælk!

Torsdag den 3. april 2014 kl. 10.00 – 16.00
Hotel Legoland, Åstvej 10, 7190 Billund

Konsummælk eller drikkemælk har fået et andet perspektiv, end mælken havde for blot få år siden. Der fokuseres på sundhed, beriget mælk, "designet" mælk, proteinopbygning, økologi, miljø og meget andet, når spørgsmålet om hvorfor man drikker mælk, stilles til almindelige danskere i dag. Seminaret vil afdække markedet for drikkemælken anno 2014 samt vise nogle af de trends, der rører sig på området i dag. Desuden vil de væsentligste parametre inden for sundhed, ernæring og designede mælkeprodukter blive behandlet, ligesom der vil indgå et mere teknologisk fokus på nogle af de væsentligste produkttyper – både nuværende og de varianter, som er i vækst i disse år.



Mejeriteknisk
Selskab

MÆLKENS MANGFOLDIGHED

En seminarække om mælk og mejeriprodukter

- ✓ Mælken som råvare (1/10 2013)
- ✓ Syrnede mejeriprodukter (5/12 2013)
- ✓ Specialoste og madoste (18/3 2014)

Et glas mælk (3/4 2014)

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

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** De søde konsumprodukter - forbrug, marked og trends
v/ Afdelingschef Jan Hermansen, Mejeriforeningen
- Kl. 10.40 – 11.10** Ernæringsmæssige aspekter ved mælk
v/ Ernæringschef Merete Myrup Christensen, Landbrug og Fødevarer
- Kl. 11.10 – 11.30** Pause
- Kl. 11.30 – 12.00** Lactosefri mælk - er kommet for at blive
v/ PhD studerende Therese Jansson, Aarhus Universitet
- Kl. 12.00 – 12.30** Teknologier til produktion af laktosefri mælk
v/ Area Sales Manager Torben Grund Pedersen, GEA Liquid Processing
- Kl. 12.30 – 13.30** Frokost
- Kl. 13.30 – 14.15** Proteinberigede produkter -hvorfør og hvordan?
v/ Head of Health & Performance Nutrition Troels Laursen, Arla Foods Ingredients Group P/S
- Kl. 14.15 – 14.45** Emballering af konsummælkprodukter
v/ Quality Assurance Manager Bent Donald Madsen, Tetra Pak CNE
- Kl. 14.45 – 15.05** Pause
- Kl. 15.05 – 15.50** Varmebehandling - metoder og særlig fokus på ESL samt UHT
v/ Process Category Manager Gorm Kjærulff, SPX Flow Technology
- 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 "Mælkenes Mangfoldighed".

Selvvalg af 3 seminarer:

Kr. 4.785 + moms

- normalpris kr. 5.985

Hele seminarrækken (5 seminarer):

Kr. 6.985 + moms

- normalpris kr. 9.975

TILMELDING

Tilmelding senest fredag den 28. 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.



Indhold



Afdelingschef
Jan Hermansen,
Mejeriforeningen

De søde konsumprodukter - forbrug, marked og trends

Dagen indledes med et overblik over kategorien "de søde konsummælksprodukter". Der vil blive kigget på forbrug og forbrugsmønstre og på markedet - både nationalt og internationalt samt sidst men ikke mindst tidens trends. Forbruget af søde konsumprodukter er faldet igennem en årrække, men hvad er det mælken "taber til"? Og hvilke nye tiltag er aktuelle for at holde fast i markedet. Hvordan er udviklingen på det økologiske område? Og hvordan tager danske børnefamilier mod skolemælken anno 2014? Lactosefri produkter, berigede produkter og proteindrikke er nogle af de nyere varianter danskere i dag finder i supermarkedets kølediske - men hvordan udvikler disse sig markedsmessigt? Og ... er der nye spændende tendenser på vej?



Ernæringschef
Merete Myrup Christensen,
Landbrug og
Fødevarer

Ernæringsmæssige aspekter ved mælk

Mælkens sundhedsmæssige effekter har været til debat i årtier, argumenterne har været for og imod, mens de positive argumenter har fået mere medvind de seneste år. Den ernæringsmæssige værdi af mælk vil blive gennemgået, og både positive og negative argumenter vil blive inddraget. Der vil blive lagt særlig vægt på de næringsstoffer, hvor indtag af mælk spiller en vigtig sundhedsmæssig rolle i vores kost. Indlægget vil også berøre spørgsmålet om D-vitamin-berigelse af mælk og på de sundhedsmæssige forhold, som er afgørende for at det overvejes at berige mælk med D-vitamin.



PhD studerende
Therese Jansson,
Aarhus Universitet

Laktosefri mælk - er kommet for at blive

Omkring 4% af befolkning i Danmark menes at lide af laktoseintolerance. I vores nabolande er tallet højere, og kommer man til Asien er antallet af laktosemalabsorbanter meget højt. Med et voksende marked i Asien og øget fokus på problemet i den vestlige verden er det relevant at kunne producere laktosefri konsumprodukter af tilfredsstillende kvalitet. Indlægget vil belyse, hvad laktosemalabsorption er, og hvilke reaktioner dette forårsager i kroppen? Desuden vil der blive sat fokus på et igangværende studie af, hvorfor forskellige former for varmebehandling, filtrering og opbevaring af laktosefri mælk medfører, at der dannes uønskede smags- og aromastoffer.



Area Sales Manager
Torben Grund
Pedersen, GEA Liquid
Processing

Teknologier til produktion af laktosefri mælk

Laktosefri mælk og mejeriprodukter er i fremmarch, og på processiden findes der flere muligheder, når der skal produceres laktosefri produkter. Indlægget vil belyse de forskellige metoder og muligheder, som adskiller sig ganske meget fra hinanden, men også medfører forskellige muligheder, fordele og ulemper. Dette gælder såvel de økonomiske og driftsmæssige forhold, som de produktteknologiske egenskaber.

Målgruppe

Seminarret retter sig til alle, som beskæftiger sig med produktion, produktudvikling, og indkøbsmæssigt er seminarret relevant for mejerister, mejeriteknologer, mejeriingeniører og tekniske medarbejdere, der arbejder med mælk og mejeriprodukter.

Proteinberigede produkter - hvorfor og hvordan?

I takt med den øgede interesse for sport og styrketræning samt den øgede fokus på krop og udseende, er proteinberigede produkter gået fra at være et kosttilskud til syge og svækkede, til at være af interesse for idrætsudøvere på stort set alle niveauer, og et marked der vokser i store dele af verden. Mælkeprotein har vist sig særlig gavnlig for opbygning af muskelmasse, og indlægget vil afdække hvilke mekanismer i kroppen, der er afgørende for, at mælkeprotein fremmer muskelopbygningen, samt hvordan der arbejdes med udvikling og produktion af de produkter, som efterspørges på dette område.



Head of Health & Performance Nutrition
Troels Laursen,
Arla Foods Ingredients Group P/S

Emballering af konsummælksprodukter

Emballeringen af konsummælk tjener mange formål! Emballagen skal først og fremmest sikre produktet mod kontaminering og mod på anden vis at blive forringet. Emballagen skal også sikre optimal transport og håndtering – på mejeriet, i detailhandlen samt hos forbrugeren, og når den bortskaffes er miljøforholdene i fokus. Endeligt er der de markedsføringsmæssige og de økonomiske aspekter, som naturligvis også er yderst aktuelle at tænke ind i emballage og emballeringsspørgsmålet. Emballagen tjener således mange flere funktioner end blot at bringe mælken fra mejeri til forbruger, og ét er hvordan behovene ser ud i dag – men hvad bringer fremtiden, når det drejer sig om emballering af konsummælksprodukter? Emnet vil blive gennemgået i et bredt perspektiv, men dog med særlig fokus på kvalitet og holdbarhed ved fyldning og emballering af pasteuriseret -, ESL- og UHT behandlet mælk og mælkeprodukter.



Quality Assurance Manager
Bent Donald Madsen,
Tetra Pak CNE

Varmebehandling - metoder og særlig fokus på ESL og UHT

Varmebehandling af mælk dækker over mange teknologier. Langt størstedelen af den mælk, som konsumeres på verdensplan er UHT mælk, og i disse år vinder ESL-mælken også frem. Men hvad er egentlig definitionen på ESL-mælk eller mælk med Extended Shelf Life? Og hvad ligger der produktteknologisk og produktionsmæssigt bag ESL-mælken? Der er forskellige muligheder for produktion af ESL mælk, og disse kan afhænge af mange forhold – herunder f.eks. råvarens kvalitet, slutproduktets forventede holdbarhed, kølekæden fra mejeri til konsumtion samt hensyn til miljø og drift under produktion. UHT er dog stadig den mest udbredte form for drikkemælk i verden. Her i landet undgår de fleste forbrugere de hvide UHT produkter. Men hvad er det, der får UHT mælken til at smage så markant anderledes end den friske mælk? Og hvilke procesforhold giver mælken den anderledes smag? Indlægget belyser en række relevante forhold omkring disse produkttyper, og afdækker både processerne og de fysisk/kemiske ændringer, der sker i produkterne under produktion og lagring.



Process Category Manager
Gorm Kjærulff, SPX
Flow Technology