Program

Kl. 08.30 – 09.00	**Registrering og kaffe**
Kl. 09.00 – 09.10	**Velkomst og præsentation af dagens program**
Kl. 09.10 – 09.40	**CheeseMaker – kartoffelstivelse erstatter kasein i ost** v/ Application Specialist Karen Bülow-Olsen, KMC
Kl. 09.40 – 10.10	**Vegetabilske proteiner - i det videnskabelige perspektiv** v/ Lektor Keld Ejdrup Markedal, Institut for Fødevarevidenskab, Bioraffinering
Kl. 10.10 – 10.40	**Soyabønnen - fremtidens proteinkilde nr. 1!** v/ Adm. direktør Poul Agger, Agger Foods A/S
Kl. 10.40 – 11.00	**Pause**
Kl. 11.00 – 11.30	**Olie og fedstoffer som alternativ til mælkefedt** v/ Commercial Product Manager, Dairy Malin Thors Rosenquist AarhusKarlshamn
Kl. 11.30 – 12.00	**Ernæringsværdi af mælkealternativerne** v/ Seniorforsker Pia Knuthsen, DTU Fødevareinstituttet
Kl. 12.00 – 13.00	**Afslutning og frokost**

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.

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.

PRIS

Kr. 1.295.00
+ moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.

Kr. 1.595,00
+ moms for ikke-medlemmer.

Ved samtidig tilmelding og deltagelse i halvdagsseminar vedr. "Vandbesparelse i mejeriet" som afholdes om eftermiddagen samme dag og sted, vil prisen være:

Kr. 795,00
+ moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.

Kr. 995,00
+ moms for ikke-medlemmer.

TILMELDING

Tilmelding senest fredag den 3. oktober 2014 på mejeriteknisk selskab.dk

Mælkealternativer m.m. ....

Torsdag den 9. oktober 2014 kl. 9.00 – 12.00
Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund

Mælk og mejeriprodukter har gennem tiderne været en kendt og anerkendt fødevare for mennesker. Der er dog op igennem de 20. århundrede sket en industriel og forarbejdningsmæssig udvikling, som har betydet, at der i dag er mange analoge produkter på markedet. Produkter som har samme egenskaber, samme funktion eller samme ernæringsmæssige profil som mejeriprodukter, men som ikke indeholder mælk eller i hvert fald kun mælkebestanddele i begrænset omfang. Parallelt med den øgede forædling af disse produkter er der, foranlediget af befolkningstilvækst, debatter om CO^2 og bæredygtige produktion, kommet yderligere fokus på nogle af disse produktgrupper og dermed på alternativerne til mælk og mejeriprodukter. Seminaret vil præsentere et udpluk af disse analoge produkter samt lidt om de markedsmæssige og i en vis udstrækning de ernæringsmæssige forhold, der knytter sig til disse.

Mejeriteknisk Selskab

KOMMENDE ARRANGEMENTER

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

De specifikke datoer for næste års seminarer vil fremgå på hjemmesiden, når de er fastlagt.

Indlægsholder:

Indhold

Application Specialist Karen Bülow-Olsen, KMC

CheeseMaker – kartoffelstivelse erstatter kasein i ost

Kartoffelstivelse kan anvendes i en række analoge osteprodukter såsom pizzatopping, parmesanlignende produkter og imitations smøreost. Kun nogle få simple procestrin er nødvendige for at kunne producere disse osteprodukter. Dette gør det let at tilsætte stivelse til en allerede eksisterende smelteosteproduktion. Det er muligt at lave en ren pulverløsning, at tilsætte rigtig ost eller anvende UF koncentrat.
Kartoffelstivelse kan også bruges til at lave mælkefrie ostelignende produkter, der henvender sig til veganere og allergikere. KMC udvikler derved både løsninger, som henvender sig til den økonomisk bevidste konsument og til den sundhedsinteresserede forbruger.

Lektor Keld Ejdrup Markedal, Institut for Fødevarevidenskab, Bioraffinering

Vegetabilske protein – i det videnskabelige perspektiv

Københavns Universitet har igennem årtier spillet en væsentlig rolle i forhold til forskning i planteproteiner, og har opnået stor viden og ekspertise på området. Samtidig har forskerteamet opnået erfaring i opskalering og industriel produktion af disse vegetabilske proteiner, hvilket betyder, at der er nye perspektiver i anvendelse af de typiske planteproteiner, som soya, men også andre lignende afgrøder. Indlægget vil blandt andet præsentere både hvorledes processen frem til brugbare proteiner er bygge op, hvordan man kan sikre tilstrækkelig renhed af proteinerne samt hvilke kendte og måske fremtidige anvendelsesmuligheder, der er for disse vegetabilske proteiner.

Adm. direktør Poul Agger, Agger Foods A/S

Soyabønnen - fremtidens proteinkilde nr. 1!

Soyabønnen har mange forskellige anvendelsesmuligheder, og i forhold til dagens tema er soyadrik naturligvis relevant at nævne, men derudover findes der en lang række andre områder, hvor soyaprotein og andre soyabestanddele anvendes eller erstatter mælkebestanddele og andre animalske fødevarer. Soyabønnen som næringskilde er desuden yderst interessant i forhold til begrebet global ansvarlighed. Soyabønnen har et meget gunstigt CO^2-footprint, og en dyrkningsprofil, som betyder, at soyaprotein vil kunne dække det globale proteinbehov i fremtiden. Et behov, som vil vokse dramatisk i de kommende år. Men hvad med smagen? Umiddelbart lyder svaret, at man ikke behøver at gå på kompromis med oplevelsen, når hakket kød erstattes af soyaprotein i danskernes fortrukne retter, hvilket deltagerne i seminaret selv vil få mulighed for at bedømme ved en lille test i forlængelse af indlægget.

Indlægsholder:

Commercial Product Manager, Dairy Malin Thors Rosenquist AarhusKarlshamn

Olie og fedstoffer som alternativ til mælkefedt

Olie og fedstoffer erstatter mælkefedt i mange produkter. Det drejer sig om såvel fløder, pulverprodukter, børne/babymad, ost og spreads, ligesom ernæringsmæssige forhold være baggrund for at der anvendes vegetabilsk fedt/olier frem for animalske fedtstoffer. Indlægget vil give en bred belysning af, hvordan de vegetabilske fedstoffer anvendes og hvilke muligheder der er på området. Der vil ligeledes være en gennemgang af hvorledes markedet på området udvikler sig samt hvilke trends der er aktuelle i tiden.

Seniorforsker Pia Knuthsen, DTU Fødevareinstituttet

Ernæringsværdi af mælkealternativerne

Der er kommet mange nye typer drikkevarer på markedet i de senere år, f.eks. ris-, havre-, mandel- og sojadrikke. Disse drikke har fået en del omtale i medierne, hvor de indimellem fremhæves som erstatning for komælk og som specielt sunde. Nogle forbrugere vælger mælkealternativer af helbredsmæssige årsager og andre måske af ideologiske årsager.
Men hvad betyder dette ernæringsmæssigt set? Kan havredrikke, mandeldrikke, risdrikke eller sojadrikke erstatte komælk i den daglige kost, og hvad skal man i så fald være opmærksom på?

Målgruppe

Seminaret retter sig til alle, som beskæftiger sig med produktion, produktudvikling, innovation og optimering, inden for mejeriindustrien samt i andre/beslægtede industrier. Uddannelsesmæssigt er seminaret relevant for mejerister, mejeriteknologer, mejeriingeniører, levnedsmiddelingeniører samt andre som beskæftiger sig med eller interesserer sig for denne gruppe af produkter.