Program

Kl. 09.30 – 10.00	**Registrering og kaffe**
Kl. 10.00 – 10.10	**Velkomst og præsentation af dagens program**
Kl. 10.10 – 10.55	**Myndighedskontrol og lovgivning - nu og i fremtiden** V/Sektionsleder Niels Ladefoged Nielsen, Fødevarestyrelsen Ringsted
Kl. 10.55 – 11.25	**Sensorik – en del af kvalitetssikringen** V/Teamleader Sensory Department Birthe Madvig Sørensen, Eurofins Steins Laboratorium A/S
Kl. 11.25 – 11.40	**Pause**
Kl. 11.40 – 12.10	**IDF-metoder i det mikrobiologiske laboratorium** V/Mikrobiolog Susanne Nielsen, Eurofins Steins Laboratorium A/S
Kl. 12.10 – 12.40	**Nye metoder metoder til kvantificering af fødevarestrukturer** V/Principal Scientis, PhD Flemming Møller, DuPont Nutrition and Health
Kl. 12.40 – 13.40	**Frokost**
Kl. 13.40 – 14.10	**Antibiotikapåvisning i rå mælk** V/Consultant & Business Partners Tove Asmussen og Berte Asmussen, Raw Milk Connect
Kl. 14.10 – 14.40	**Optimer værdien af dine analytiske instrumenter** V/Salgs- & applicationsspecialist Lone Vejgaard, Q-Interline A/S
Kl. 14.40 – 14.55	**Pause**
Kl. 14.55 – 15.25	**Detekter det uventede - udvidet brug af spektroskopi til kvalitativ analyse i mejeriindustrien** V/Project Manager, PhD Karin Kjeldal, FOSS
Kl. 15.25 – 15.55	**Prøveudtagning og neddeling – betydning for analyseresultaterne** V/Cand. Scient. Carsten Theisen Pedersen, Eurofins Steins Laboratorium A/S
Kl. 15.55 – 16.00	**Afslutning**

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. 1.995.00
+ moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.

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

TILMELDING

Tilmelding senest fredag den 22. maj 2015 på mejeritekniskselskab.dk

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.

Analysemetoder i mejeriindustrien

Torsdag den 28. maj 2015 kl. 10.00 – 16.00
Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund

Analysemetoder er værktøjer! Værktøjer til at sikre, dokumentere og validere, at fødevaresikkerhed, sensorisk kvalitet, egenkontrolprogram, lovgivning, kunde- og forbrugerkrav m.m. kan opfyldes. Desuden bruges analysemetoderne også til, at produktionen foregår så effektivt som muligt og med et minimum af ressourcespild – hvad angår både råvare og øvrige ressourcer.
Der er således mange gode grunde til at fokusere på analysemetoderne og hele tiden sikre sig at disse er rigtigt valgt og velfungerende i forhold til deres respektive formål.
Udviklingen går hurtigt, både i forhold til hvad og i hvilke mængder man kan måle, hvordan man måler og ikke mindst hvordan man sikrer og validerer sine målemetoder og optimerer prøveudtagning m.m.
Seminaret vil udover ovenstående belyse rammerne for de internationale standarder, der er på mejeriområdet samt de krav, som myndigheder og lovgivning stiller til valg af analysemetoder m.m.

Mejeriteknisk Selskab

KOMMENDE ARRANGEMENTER

- Pulver (8/10 2015)
- Generalforsamling og virksomhedsbesøg (28/10 2015)
- Smør og blandingsprodukter (3/12 2015)

Indlægsholder:

Indhold

Sektionsleder Niels Ladefoged Nielsen, Fødevarestyrelsen Ringsted

Myndighedskontrol og lovgivning – nu og i fremtiden
Myndighedernes kontrolprogrammer og den bagvedliggende lovgivning stiller en række krav til analysemetoder, validering og grænseværdier m.m. Der findes anerkendte standarder men også muligheder for at anvende andre metoder – herunder hurtigmetoder, forudsat at disse er valideredе. Indlægget vil komme ind på de lovgivningsmæssige rammer, krav til analyser samt belyse hvilke udfordringer – og muligheder - der kan være forbundet med valg af metode. Desuden vil der blive kigget lidt på fremtidens analysemetoder, som blandt kan komme til at byde på "whole genom sequencing" til karakterisering af mikroorganismer, og de muligheder der ligger i det – både for virksomheder og kontrolmyndigheder.

Teamleader Sensory Department Birthe Madvig Sørensen, Eurofins Steins Laboratorium A/S

Sensorik – en del af kvalitetssikringen
Den sensoriske oplevelse er alfa og omega for fødevarer, men den sensoriske kontrol kan tilrettelægges på mange måde og på mere eller mindre teoretisk og statistisk korrekt grundlag. Indlægget vil præsentere, hvilke principper der ligger bag den sensoriske kvalitetskontrol og hvordan man sikrer, at den sensoriske kontrol er standardiseret. Desuden vil det blive anskueliggjort, hvordan sensorikken supplerer de mikrobiologiske og kemiske analyser i forbindelse med holdbarhedskontrol.

Mikrobiolog Susanne Nielsen, Eurofins Steins Laboratorium A/S

IDF-metoder i det mikrobiologiske laboratorium
International Dairy Federation (IDF) har som en af sine hovedområder at udarbejde guidelines for analysemetoder og prøveudtagning m.m. I indlægget vil det blive gennemgået hvad IDF er, og hvordan IDF løbende arbejder med at udvikle standarder på mejeriområdet. Det vil blive belyst, hvilke fordele der er ved at anvende IDF-metoder, ligesom der vil blive givet et bud på, hvilke metoder der forventes at blive aktuelle i fremtidens laboratorier.

Principal Scientis, PhD Flemming Møller, DuPont Nutrition and Health

Nye metoder til kvantificering af fødevarestrukturer
Eksempler på hvordan udviklingen af ingredienser til mejeriprodukter har nødvendiggjort udviklingen af nye metoder til kvantificering af fødevarestrukturer. Der vil blive givet tre eksempler på metoder og udstyr, som DuPont Nutrition and Health har udviklet og optimeret sammen med universiteter, kunder og instrumentfirmaer. De tre metoder kan blandt andet bruges til at 1: kvantificere glans og overfladestrukturer af syrnede produkter, 2: følge strukturdannelse under produktionen og 3: måle farve og fysisk stabilitet af flydende produkter.

Antibiotikapåvisning i rå mælk
Trods mange år med bl.a. EU-regler på området inklusiv Maximum Residue Levels(MRL´s) bliver kontrollen med antibiotika i den ubehandlede mælk foretaget efter ret forskellige principper i Nord Europa. Nogle lande holder sig strengt til MRL´s, hvorimod fx Danmark går et skridt videre og straffer mælkeproducenterne ved målemetodernes detektionsgrænse, hvis de er lavere end MRL for de enkelte typer antibiotika. Andre land så som Norge har valgt en helt anden tilgang, de checker ikke rutinemæssigt de enkelte landmænd, men i stedet testes alle tankbiler før aflæsning.
Med udgangspunkt i et par udvalgte lande, vil vi gennemgå de mest anvendte analysemetoder og principper for kontrol.

Consultant & Business Partners Tove Asmussen og Berte Asmussen, Raw Milk Connect

Optimer værdien af dine analytiske instrumenter
NIR/IR-udstyr anvendes utrolig mange steder til kontrol og styring af processer og produkter i den danske fødevareindustri. Fordelen ved udstyret er, at det giver et hurtigt, billigt og meget nøjagtigt analyseresultat. For at sikre validiteten kræver det dog, at udstyret kalibreres regelmæssigt og justeres løbende, for at man fortsat kan have tillid til dets performance og måleresultater. Kontrollen og kvalitetssikringen af udstyret kræver en QA-plan, som kan være ganske tidskrævende for medarbejderne at følge op på manuelt. For at lette denne opgave har softwarevirksomheden Valipros A/S udviklet AnalyticTrust, et web-baseret værktøj, som på tværs af virksomhedernes lokale og globale produktionssteder overvåger alle analyseinstrumenter, der kræver kalibrering.

Salgs- & applicationsspecialist Lone Vejgaard, Q-Interline A/S

Detekter det uventede – udvidet brug af spektroskopi til kvalitativ analyse i mejeriindustrien
Kvantitative kvalitetsparametre anvendes i stor udstrækning som et helt fundamentalt redskab i kvalitets- og produktionsstyring. Herved fokuseres på de forventede kompositionelle komponenter i mælken og i mellem- og slutprodukter. Men hvad med det vi ikke forventer at finde? Utilsigtet forurening af mælken eller decideret forfalskning. Eller alvorlige produktionsfejl med følgende kostbart spild eller uvurderlige konsekvenser for renomé og brand. Den midt- og nærinfrarøde teknologi som i vidt omfang anvendes til kvantitativ analyse kan udvides til også at inkludere kvalitative metoder til screening for specifikke kontaminanter eller mere uspecifik detektion af afvigelser fra det forventede.

Project Manager, PhD Karin Kjeldal, FOSS

Prøveudtagning og neddeling – betydning for analyseresultaterne
Prøveudtagning og prøvebehandling er en yderst kritisk parameter, når det handler om at sikre et repræsentativt analyseresultat. Under indlægget vil det blive præsenteret, hvordan der sikres en repræsentativ prøveudtagning, og der vil blive sat fokus på hvor homogene eller inhomogene mejeriprodukter rent faktisk er samt hvilke krav det stiller til prøveudtagning. IDF's foreskrift af hvordan neddeling af en prøve bør foregå vil blive gennemgået, og endeligt vil usikkerheder på analyseresultater – forårsaget af prøveudtagning og neddeling – blive belyst.

Cand. Scient. Carsten Theisen Pedersen, Eurofins Steins Laboratorium A/S

Målgruppe

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