

AKTIVITETER 2018

DANMARKS MEJERITEKNISKE SELSKAB

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. Arrangementerne kan følges samlet eller hver for sig.



25. januar
MÆLK OG MILJØ

22. marts
**OSTEPRODUKTION
I PRAKSIS**

14. juni
**MEMBRAN-
FILTRERING**

27. september
**KONFERENCE:
GROWING THE PIE**

11. oktober
INDUSTRY 4.0

06. november
**DET EFFEKTIVE
MEJERI**

MÅLGRUPPE

Enhver som er beskæftiget med produktion, produktudvikling, innovation, optimering, lovgivning, og mærkning m.m. inden for mejeriindustrien.

Uddannelsesmæssigt er kurserne relevante for mejerister, mejeriteknologer, mejerieringenører, 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

25. januar

CSR – MÆLK OG MILJØ

Cooperate Social Responsibility (CSR) strækker sig ind i stort set alle elementer af en virksomheds aktiviteter – og er et meget omfattende emne at behandle ud fra et 360° perspektiv. Seminaret vil med afsæt i FN's 17 bæredygtigheds mål skabe et overblik over de mange forskellige CSR-discipliner- og udfordringer – herunder særlige udfordringer for mejeriindustrien. Herefter vil programmet blive rettet ind på de indsatsmuligheder, som er af relevans for det praktiske mejeribrug. Der vil være programpunkter, som præsenterer nye muligheder for optimering og miljøforbedringer samt cases m.m. indenfor områder som procesudstyr, nye teknologier, energioptimering og ingredienser. Alt sammen små eller store bidrag til en bedre CSR-profil.

MÆLK & MILJØ



22. marts

OSTEPRODUKTION I PRAKSIS

Trods automatisering og stordrift – så er osteproduktion i praksis stadig et højaktuelt emne for både små og store ostemejerier. Dagens tema vil blive behandlet med afsæt i de praktiske udfordringer i osteriet og f.eks. vil fermentering, biogene aminer, bakteriofager og styring af syrningsprocessen samt accelereret ostemodning være aktuelle emner. Ud over disse emner vil optimeringsmuligheder også være relevante, når programmet sættes op.

**OSTEPRODUKTION
I PRAKSIS**



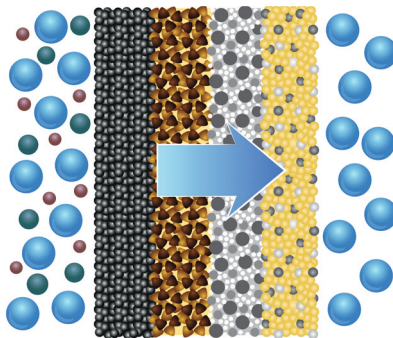
Seminarer

14. juni

MEMBRANFILTRERING

Membranfiltrering anvendes i større eller mindre udstrækning på stort set alle mejerier. Formålet med anvendelse kan være alt fra lavpraktisk opkoncentrering af valle eller mælk forud for transport, til spildevandsbehandling og så naturligvis som et led i produktionen af mange forskellige mejeriprodukter. Kravene til filtreringen varierer som følge af de mangeartede formål rigtig meget. Hvad skal filtreres fra? - Hvor lange er procestiderne? - Hvilke temperaturer arbejdes der ved? - Hvordan kan der rengøres? Med andre ord – så skræddersyes designet og set-up'et til den specifikke opgave. Seminaret vil give deltagerne en større viden om membranfiltreringsteknologien, forståelsen for teknologien, anvendelse af filtrering i forskellige applikationer og sammenhænge i mejeriindustrien, forhold omkring drift, rengøring og økonomi samt et kig ind i fremtidens muligheder for anvendelse af filtreringsteknologier.

MEMBRAN-FILTRERING



11. oktober

INDUSTRY 4.0 – IN- OG ONLINE ANALYSE-METODER OG STYRING AF PROCESSER

Digitaliseringen udgør i dag en uendelig række af muligheder inden for optimering og formentlig er fremtidsperspektiverne langt større end nogen har fantasi til at forestille sig i dag. Efter alt at dømmes vil digitaliseringen være den moderne fødevarerproducenters helt afgørende konkurrencefordel i fremtiden. Dette perspektiv vil udgøre afsættet til seminaret og fokus vil igennem dagen være på BIG DATA, behandling og udnyttelse af procesdata, faktor-

analyser og optimering samt metoder og sensorer til f.eks. NIR/IR, kontinuerlig PH-måling, PT100, vægte/flow, metaldetektor-tæthed m.m. Programmet vil bestå af en blanding af faktabaserede præsentationer om automation og dataudnyttelse samt cases med praktisk anvendelse af data til styring af processer.



INDUSTRY 4.0

Seminarer

06. december

MERE FOR MINDRE

– DET EFFEKTIVE MEJERI

Effektivitet er en never-ending-story! Målet om at skabe mere for mindre er altid aktuelt i produktionsvirksomheder, og for at opnå dette skal mange forskellige discipliner i anvendelse. Både systemer, metodikker og udstyr m.m. skal i spil, ligesom det er nødvendigt med en god opfølgning. På seminaret vil der være indlæg om forøgede udbytter, bedre vandbinding, værdistofudnyttelse, kapacitetsudnyttelse ligesom optimering af processer, som f.eks. varmebehandling vil være på dagsordenen. Dagens program vil bestå af fakta-baserede præsentationer om emnet samt praktiske cases fra mejerier og leverandørvirksomheder.



**DET EFFEKTIVE
MEJERI**

Alle seminarer og konferencer afholdes på:

**Hotel Legoland
Aastvej 10
7190 Billund**



Konferencer

27. september **DAIRY&SUPPLIERS DAY** **“GROWING THE PIE”**

Dairy&Suppliers Day vil for 4. gang slå dørene op til en dag, hvor mejerier og leverandørindustrien i en fælles ramme kan præsentere, høre om og drøfte fremtidige muligheder for samarbejde og fælles indsatser til gavn for begge parter. Dagens tema er “Growing the pie” og denne titel dækker over en konferencedag, hvor der både er plads til perspektiverende og inspirerende plenumindlæg om, hvordan en fælles indsats og co-creation skaber vindere på begge sider af bordet samt til parallelle workshops med helt fagspecifikke præsentationer af nye muligheder som leverandørindustrien byder ind med til mejeriindustrien. En dag fuld af nye produkter, muligheder, koncepter og viden for mejeriindustrien.

“CALL FOR ABSTRACTS” vil blive udsendt først i 2018 og senere på året følger et deltagerprogram.

Konferencen foregår på engelsk



GROWING THE PIE

Konference

Bliv medlem

Danmarks Mejeritekniske Selskab har ca. 375 medlemmer og 29 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.

* Prisen er 250 kr. pr. seminar, som betales af Foreningen af mejeriledere og funktionærer eller Dansk Mejeriingeniør Forening, hvis man også er studentermedlem i en af disse foreninger.



DANMARKS MEJERITEKNISKE SELSKAB

Gennem mere end 75 år har Danmarks Mejeritekniske Selskab arbejdet for at fremme den mejeritekniske forskning og oplysning samt anvendelsen af forskningens resultater til gavn for mejeribrug og andre virksomhedsområder, som har relationer til mejeribrug. Selskabet gennemfører:

- Konferencer og seminarer
- Virksomhedsbesøg
- Studieture

Selskabet samarbejder desuden med nationale og internationale organisationer og foreninger med tilknytning til mejeribrug.

SEMINARER OG KONFERENCER

Hvert år gennemfører Danmarks Mejeritekniske Selskab en række velbesøgte arrangementer for at formidle mejeriteknisk forskning og viden. De faglige emner spænder bredt og appellerer til hele selskabets medlemskreds. Blandt emnerne ved de seneste seminarer har været:

- Vandbesparelse i Mejeriet
- Syrnede mejeriprodukter
- Mælken som råvare
- Prædiktiv mikrobiologi og mikrobiologiske hurtigmetoder
- PAT i mejeriindustrien
- De gule oste
- Procesoptimering
- Valle og vallebehandling

Danmarks Mejeritekniske Selskab er desuden medarrangør af:

- Mejeriforskningens Dag
- Dairy&Suppliers Day

STUDIETURE OG VIRKSOMHEDSBESØG

Danmarks Mejeritekniske Selskab udbyder med jævne mellemrum studieture og virksomhedsbesøg både i Danmark og i udlandet.

Studieture:

- England
- Tyskland
- Polen
- Holland
- Frankrig

Virksomhedsbesøg:

- Them AM
- Naturmælk
- AKK
- Aarhus Karlshavn A/S
- Palsgaard A/S
- Thise Mejeri
- Argo Food Park



Scan QR kode og tilmeld dig via hjemmesiden



Mejeriteknisk
Selskab

Bliv medlem

Pris og tilmelding

Kr. 1.995,- + moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.

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

Er du eller bliver du medlem af selskabet ydes rabat ved samlet køb af flere seminarer i løbet af året. Du behøver ikke på nuværende tidspunkt at beslutte, hvilke seminarer du specifikt vil deltage i, men du kan købe "3 klip" og få 20 % rabat.

Medlemspris ved 3 klip: kr. 4.785,- (normalpris kr. 5.985,-)

STUDERENDE

Mejeriteknolog- og mejeriingeniørstuderende vil kunne deltage for 250 kr. pr seminar. Deltagergebyret betales dog af henholdsvis Dansk Mejeriingeniør Forening eller Foreningen af mejeriledere og funktionærer, hvis man er studentmedlem i én af disse foreninger.

Alle arrangementer afholdes på Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund
De detaljerede programmer til de enkelte arrangementer vil løbende blive uploadet på www.mejeritekniskselskab.dk samt udsendt til medlemmer af selskabet pr. mail og/eller post. Der tages forbehold for ændringer.

TAK TIL SPONSORER

CARL J. NIELSEN A/S 

 interline

FOSS

NOVADAN®

MEJERIFORENINGEN

 Gerstenberg
Schröder®

 Kemikalia

SPXFLOW

CHR. HANSEN
Improving food & health

 **ELOPAK**
www.elopak.com

 **Sealed Air**
Food Care

Palsgaard®
Heart working people

 **nemco**
food industry solutions

 **CERAMICSPEED**
CLEARING

 **DU PONT**
The miracles of science™



 **DÖHLER**
NATURAL FOOD & BEVERAGE INGREDIENTS

 **PROTECTE**
Tetra Pak
THAT'S GOOD

 **SepCo**

GEA

 **Arla**

ORAMA

**ANDRE RELEVANTE
DATOER:**

**07. februar
MEJERIBRUGETS
DAG 2018**

"Mælk – med en god
smag i munden" på
Kold College, Odense.

**30. maj - 01. juni
STUDIETUR**

Arrangeret i samarbejde
med Mælkeritidende.



**Mejeriteknisk
Selskab**

Danmarks Mejeritekniske
Selskab - Munkehatten 28,
5220 Odense SØ.

GULDSPONSORER

AAK

KOLD
College

THEM

OST


ERHVERVSAKADEMIET
LILLEBAELT

SØLVSPONSORER

ECOLAB®

 **procudan**
IMPROVING WATER TREATMENT TECHNOLOGY

Eltronic

PRODUCTION IT & AUTOMATION