

AKTIVITETER 2019

DANMARKS MEJERITEKNISKE SELSKAB

Aktivtetsprogrammet for 2019 inviterer til en række seminarer og konferencer, hvor der vil være rig mulighed for ny læring og for at opkvalificere sig indenfor både den nyeste mejerirelaterede forskning, nye teknologiske muligheder samt viden og forståelse for mælk og mejeriprodukter. Alt sammen viden, som kan bidrage til vækst og udvikling i såvel mejeriindustrien som i relaterede brancher og virksomheder.

Selskabets palette af aktiviteter inviterer endvidere branchens leverandører og interessenter til at deltage aktivt med præsentationer eller som seminarsponsorer. Begge dele er direkte muligheder for synliggørelse i mejeriindustrien og møde med branchens nøglepersoner.

Læs mere om de forskellige aktiviteter og muligheder her i brochuren.

31. januar
INLINE ANALYSIS IN THE
DAIRY INDUSTRY

27.marts
KONFERENCE:
MEJERIFORSKNINGENS
DAG "STRONGER
TOGETHER"

13. juni
FERMENTATION AND FER-
MENTED DAIRY PRODUCTS

10. oktober
MÆLKEMATRICEN 1 -
MEGET MERE END MÆLKENS
BESTANDDELE

14. november
KONFERENCE:
DAIRY&SUPPLIERS DAY -
GROWING THE PIE

05.december
MÆLKEMATRICEN 2 -
TEKNOLOGIER OG
MULIGHEDER

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, mejeringeniører, levnedsmiddelingeniører 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. Der tages forbehold for ændringer.



Mejeriteknisk
Selskab

Seminarer

31. januar



INLINE ANALYSIS IN THE DAIRY INDUSTRY - METHODS AND APPLICATIONS

The methods, equipment as well as the intelligence behind it is in constant development, which makes it possible to install more and more inline-measures in the dairies' production lines. The goal is, by all means, to optimize the quality, reduce the waste of raw material, product, time and capacity. At the same time in the environmental area, there is a considerable focus on inline-measures, as the consumption, emission and spill is object to immense attention and high costs. . At the seminar there will be presented new knowledge, new methods and new equipment on the subject.

**INLINE ANALYSIS
IN THE DAIRY
INDUSTRY -
METHODS AND
APPLICATIONS**



13. juni



FERMENTATION AND FERMENTED DAIRY PRODUCTS

Fermented dairy products is a growing segment all over the world. New markets are invented, and products developed to meet the new consumers. The seminar will deal with this potential as well as the fermentation processes in the dairies and the program will include new knowledge about fermentation and starter cultures not only for yoghurt and similar kind of products but also for cheeses. Threats like bacteriophages, yeast and biogenic amines will also be a part of the agenda and finally, the expanded shelf life and the need for products that can be stored at room temperatur will be addressed.



**FERMENTATION
AND FERMENTED
DAIRY PRODUCTS**

Seminarer

10. oktober

MÆLKEMATRICEN 1 - MEGET MERE END MÆLKENS BESTANDDELE

Mejeriprodukters sundhedsværdi udgør ikke blot summen af de enkelte næringsstoffer i et givent produkt. Struktur og sammenspil mellem indgående næringsstoffer har også stor betydning for de sundhedsmæssige effekter. Denne kompleksitet omtales som mælkematrixen, og forskellige typer af mejeriprodukter har forskellig matrice og ernæringsmæssig værdi. På dette seminar belyses produkternes kemiske og mikrobiologiske forhold og sundhedsmæssige effekt. Seminaret følges op i december med teknologiske løsninger og værktøjer relateret til mælkematrixen.

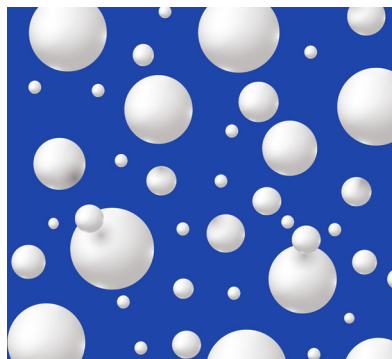


**MÆLKEMATRICEN
1 - MEGET MERE
END MÆLKENS
BESTANDDELE**

5. december

MÆLKEMATRICEN 2 - TEKNOLOGIER OG MULIGHEDER

Deltagelse i seminaret kan være fortsættelse af Mælkematrixen 1 - men kan også stå alene, hvis fokus hos deltageren er på det teknologiske område eller på nye anvendelsesmuligheder af mælkebestanddelene. Programmet vil belyse membran- og/eller tørrings-teknologier til de enkelte produkttyper,



per, som f.eks. lactoferrin, valle, WPC/WPI, permeate og lactose samt f.eks. enzymteknologier til produktion af oligosaccharider. Endeligt vil der indgå konkrete cases indenfor temadet samt belysning af hvordan mikronæringsstofferne fordeles i forbindelse med forarbejdning.

**MÆLKEMATRICEN
2 - TEKNOLOGIER
OG MULIGHEDER**

Konferencer

27. marts

DAIRY RESEARCH DAY 2019

”STRONGER TOGETHER”

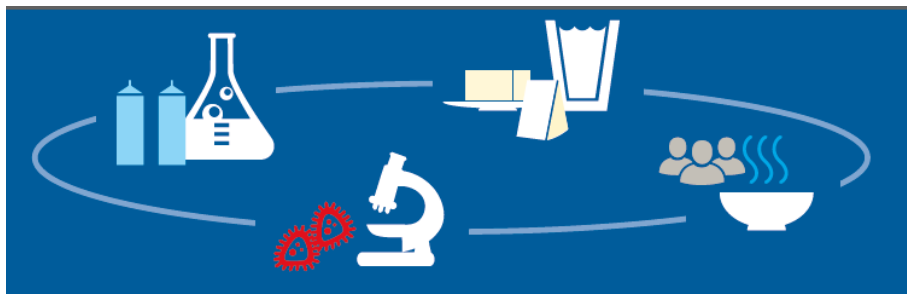
DAIRY RESEARCH MATCHING FUTURE DEMANDS



**STRONGER
TOGETHER**

The theme of the Dairy Research Day 2019 is “Stronger together – dairy research matching future demands”. It will be the fifth time that professionals from the dairies, suppliers and universities meet up to present and discuss the latest developments within dairy research.

The day is kicked off on how we can become even stronger when working together across the value chain, across sectors and across Companies, Research and Technology Organizations and Universities. Expect also interesting science presentations in the following areas: sustainable production, dairy products in a globalized world, food design – from molecular interaction to excellent eating, healthy and nutritious choices, digitalization and automation and finally, future consumer demands.



A day full of innovation

This year we present the ‘tour de science’ which will take the participants through interactive stops, where the latest developments within techniques and methodologies used to characterize food quality and safety will be highlighted and where the audience will be introduced to the latest science pertaining to properties of ingredients and dairy products.

The presentation will be in English, but we welcome questions in both Danish and English. You can find the program on www.mejeriforskningsdag.dk

Konferencer

14. november DAIRY & SUPPLIERS DAY “GROWING THE PIE”



GROWING THE PIE



For the 4th time, the Dairy&Suppliers Day 2019 invites you to an inspirational day and this time with the topic of how you Grow the Pie in various business aspects and thus, make a growth engine. Dairy&Suppliers Day 2019 put a focus on collaboration between Dairies and Suppliers. Under the headline: Growing the Pie, the focus is on how both parties can work together and thus make growth for the Danish Dairy Industry. You will be inspired in the morning by three keynotes who open with major messages of Co-Creating the future, how to take digitalization to the next level and how to create value when working together by means of true collaborative mindsets and how new sources of innovation accomplish more for everyone. In the afternoon, you are free to create your own program by choosing between three sessions. Supplier specialist from the dairy supplier industry present latest news on how to Grow the Pie with sustainability, digitalization, technology, product/quality, membrane technology and industry 4.0 – all wrapped-up at the end of the day.

Are you a decision-maker, manager, key specialist, project leader and especially interested in improving the productivity and competitiveness as well as developing methods in B2B relationships to expand business - network former and innovation consultants - or just interested in Growing the Pie and create value you should attend the conference.

The presentations will be in English. More information on www.mejeritekniskelskab.dk



Alle seminarer og
konferencer afholdes på:

Hotel Legoland
Aastvej 10
7190 Billund

Bliv medlem

Danmarks Mejeritekniske Selskab har ca. 360 medlemmer og 30 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
- De gule oste
- Procesoptimering
- Valle og vallebehandling
- Emballage og logistik
- Shelf life
- Osteproduktion
- Membranfiltrering

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
- Irland

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. 2.195,- + moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.

Kr. 2.695,- + 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. 5.285,- (normalpris kr. 6.585,-)

Bliv seminarsponsor

Eksponering ved seminaret efter aftale og eget valg – f.eks.:

- Stand, posters, uddeling af materiale el. lign.
- Logo og link på selskabets hjemmeside
- Logo eksponeres på i seminar materialet, som udleveres til alle deltagere
- Logo og gerne én sides ppt-profilering kører mellem foredragene ved møder og seminarer.

Et seminarsponsorat koster 6.000 kr. ex. moms. og inkluderer 1 års standard sponsoraftale.

Sponsoratet er fuldt fradragsberettiget.

Med et sponsorat bidrager din virksomhed til at øge kompetencerne og de faglige kvalifikationer i mejeribrug og i fødeindustrien.

TAK TIL SPONSORER

CARL J. NIELSEN A/S 

 interline

FOSS

NOVADAN®

MEJERIFORENINGEN

 Gerstenberg
Schröder®

 **Kemikalia**

SPXFLOW

CHR. HANSEN
Improving food & health

 **ELOPAK**
www.stopak.com

ORANA

Palsgaard®
Heart working people

 **nemco**
food industry solutions

 **CERAMICSPEED**
bearings

 **DU PONT®**
The miracles of science™



MMS
Membrane Systems

GEA



SANI 
Membranes

ANDRE RELEVANTE

DATOER:

6. februar
MEJERIBRUGETS DAG

8.-11. maj
STUDIETUR

Arrangeret i samarbejde
med Mælkeritidende

23. oktober
GENERALFORSAMLING I
MEJERITEKNISK SELSKAB



Mejeriteknisk
Selskab

Danmarks Mejeritekniske
Selskab - Munkehatten 28,
5220 Odense SØ

GULDSPONSORER

AAK



KEOFITT
WORLD LEADER IN STERILE SAMPLING



SØLVSPONSORER

ECOLAB®



Eltronic

PRODUCTION IT & AUTOMATION

integra2r