



Seminarer 2022

6. oktober
Kvalitet i forbrugerperspektiv

8. december
The right data from Big Data

Konference 2022

17. november
Sustainable Food Processing

Ost og valle går hånd i hånd - eller gør de?

Torsdag d. 16. juni 2022
10.00 – 16.00

Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund

Hvad er vigtigst – osten eller vallen? Tidligere var der ingen tvivl, men i disse år ses et nyt regime gøre sit indtog, og i fremtiden vil vallen måske komme før osten – i hvert fald i nogle sammenhænge. Dette kan kompromittere nogle af de traditionelle processer, som anvendes til osteproduktion, og netop i dette perspektiv sættes ”osten” endnu engang på seminarprogrammet.

Seminaret vil fokusere på teknologier, mikrobiologi, tilsætninger m.v. som hele tiden må følge med udviklingen. Temaer som f.eks. elektrodialyse, protein- og kasestandardisering og reduktion af temperaturbehandling ved samtidig filtrering vil indgå i det endelige program.

De fleste mejerifolk vil nok foretrække ost fremfor valle, så der vil blive lejlighed til at opleve nogle af tidens populære oste.

TILMELDING

Tilmelding senest den
10. juni 2022 på
mejeritekniskselskab.dk

PRIS

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

Kr. 2.695,- + moms
for ikke-medlemmer.

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 studentermedlem i én af disse foreninger samt Mejeriteknisk Selskab.



Mejeriteknisk
Selskab

www.mejeritekniskselskab.dk

Program

- 09.30 – 10.00 **Registrering og kaffe**
- 10.00 – 10.10 **Velkommen og præsentation af programmet**
- 10.10 – 10.40 **Separering og fraktionering af mælkens proteiner - i går, i dag og i morgen**
Managing Director Niels Osterland, MMS Nordic
- 10.40 – 11.10 **Valle som råvare i moderne ingrediensproduktion**
Vice President Supply Chain Povl Friis, Arla Foods Ingredients Group P/S
- 11.10 – 11.30 **Kaffepause**
- 11.30 – 12.00 **Hvilke muligheder giver kaseinfraktionen - hvis vallen kommer først?**
Head of Food Chemistry Mette Christensen, Arla Food ambA
- 12.00 – 12.30 **Ostesmagning**
- osteprøver med relation til dagens emner, bl.a. fra Naturmælk
- 12.30 – 13.20 **Frokost**
- 13.20 – 13.50 **Ostemælkens kvalitet og den betydning for vallen**
Global Quality Specialist Søren Dollerup Nielsen, Arla Foods Ingredients Group P/S
- 13.50 – 14.20 **UV-behandling af valle**
Research Engineer Benedikte B. Holm, Lyras
- 14.20 – 14.40 **Kaffepause**
- 14.40 - 15.10 **Hvordan passer jeg bedst på min valle i osteproduktionen**
TBD
- 15.10 – 15.40 **Nye og innovative valleprodukter**
Vice President of Research and Development Niels Østergaard, Arla Foods Ingredients Group P/S
- 15.40 – 15.50 **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.

MÅLGRUPPE

Seminaret henvender sig til alle, som beskæftiger sig med udvikling, innovation, produktion, optimering, salg & marketing, fødevarerikkerhed og kvalitet m.m. inden for mejeriindustrien samt andre, der beskæftiger sig med fagområdet eller interesserer sig for mælk og mejeriprodukter.

GULD SPONSORER

KRÜGER  VEOLIA

KEOFITT
WORLD LEADERS IN STERILE SAMPLING™

AAK

NIRXAS


GRUNDFOS

ECOLAB®



KOLD MEJERI

iff



Erhvervsakademiet og Professionshøjskolen

Where science & creativity meet

SØLV SPONSORER

NOVADAN®

 **procudan**
SLOWLY - FASTLY - TO YOUR ADVANTAGE

integra2r
Eltronic

PRODUCTION IT & AUTOMATION

LIQTECH
WATER

 EINAR WILLUMSEN
When taste and speed matter