

Seminarer 2022

27. januar
Modern Technologies

7. april
Ost og valle

6. oktober
Forbrugerspæktiv

8. december
Big Data

TILMELDING

Tilmelding senest den
3. december 2021 på
mejeritekniskselskab.dk

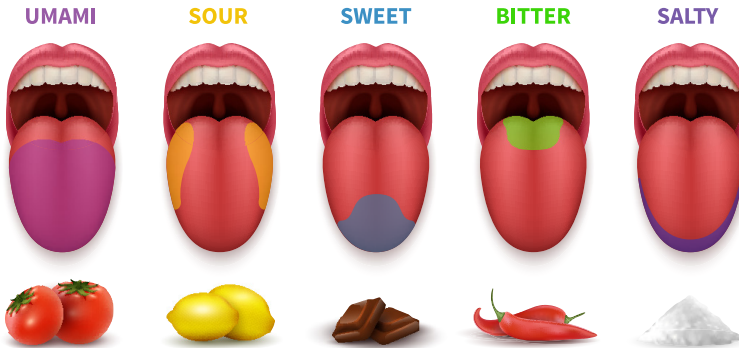
PRIS

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

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

STUDERENDE

Mejeriteknolog- og meje-
riingeniørstuderende vil
kunne deltage for 250 kr.
pr. seminar.
Deltagergebyret betales
dog af henholdsvis Dansk
Mejeriingeniør Forening
eller
Foreningen af mejerilede-
re og funktionærer, hvis
man er studentermedlem
i én af disse foreninger
samt Mejeriteknisk
Selskab.



Sensorik

Onsdag d. 16. marts 2022
10:00 – 16:00
Hotel Legoland

Indenfor sensorik, er der stadig fokus på de grundlæggende smagskvaliteter (sød, sur, bitter og salt smag) og deres interaktioner. Mange ændringer i fødevareproduktionen i dag f.eks. fodringsstrategier, alternative pasteuriseringsteknologier og forbrugernes præferencer vedrørende plantebaserede produkter, salt og sukker kan potentielt påvirke den sensoriske kvalitet af mejeriprodukter og planteprodukter.

Desuden fører den voksende interesse for gastronomi og sanseoplevelser til en ny generation dedikerede og kyndige forbrugere, der ønsker ekstraordinære spiseoplevelser hver dag – hvilket gør sensorik til et emne af almen interesse for både fagfolk og ikke-professionelle.

Deltagerne vil blive inviteret til at teste deres færdigheder i forskellige smagstests.



Mejeriteknisk
Selskab

www.mejeritekniskselskab.dk

Program

10:00 – 10:05	Velkommen
10:05 – 10:20	Sensorik og forbrugervidenskab Associate Professor Ulla Kidmose Dept. of Food Science, Aarhus Universitet
10:20 – 10:45	Smagstests Associate Professor Ulla Kidmose PhD Student, Jonas Yde Junge Dept. of Food Science, Aarhus Universitet
10:45 – 11:05	Kaffepause
11:05 – 11:35	Hvad påvirker den sensoriske kvalitet af mejeriprodukter? Associate Professor Ulla Kidmose Dept. of Food Science, Aarhus Universitet
11:35 – 12:10	Umami og ostens rolle i den grønne omstilling Professor i gastrofysik Ole G. Mouritsen Fødevarevidenskab & Smag for Livet, Københavns Universitet
12:10 – 13:10	Frokost
13:10 – 13:40	Smagsbedømmelser i praksis på mejeriet Produktspecialist Tove Kjær Beck, Kruså Mejeri, Arla Foods
13:40 – 14:10	Sensorikkens rolle i forbrugerorienteret produktudvikling Head of Sensory & Consumer Science Lisbet Bjerre Knudsen, Arla Foods
14:10 – 14:30	Kaffepause
14:30 – 15:00	Smagsperception og -interaktioner PhD-student Jonas Yde Junge, Dept Food Science, Aarhus Universitet
15:00 – 15:45	Fremtidens sensorik Nourish Camilla A. Andersen, Sensory Science, IFF
15:45 – 15:50	Afslutning

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.

GOLD SPONSORS

KRÜGER  VEOLIA

KE3FITT
WORLD LEADERS IN STERILE SAMPLING™

AAK

NIRXAS

ECOLAB®



KOLD MEJERI

iff



Erhvervsakademiet og
Professionshøjskolen

Where science
& creativity meet

SILVER SPONSORS

NOVADAN®

 **procudan**
ADDING VALUE TO YOUR SUPPLY CHAIN

integra2r

BENTLEY
INSTRUMENTS



Mejeriteknisk
Selskab

Danmarks Mejeritekniske Selskab
Munkehatten 28- 5220 Odense SØ

Note that minor changes might occur.
Changes will immediately be updated on our website.