



Seminarer 2020

5. marts

PhD Day

2. april

Non-dairy og
blandingsprodukter

8. oktober

CIP - indsigt og
potentiale

3. oktober

Food safety in the
dairy sector

Nyt om osteproduktion

Torsdag d. 30. januar 2020
09.30 – 16.00

Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund

Ostproduktion er altid i udvikling og seminaret sætter fokus på de udfordringer og nye muligheder, som er aktuelle emner for både store og små ostemejerier. Der vil bl.a. blive kastet lys over effektiviseringsmuligheder i osteprocessen og nogle af de praktiske udfordringer i osteriet som f.eks. fermentering, løbe, bakteriofager og styring af syrningsprocessen samt mulighederne i anvendelsen af forskellige modningskulturer, accelereret ostemodning og saltreduktion. Endeligt bliver der givet bud på hvor innovation indenfor osteområdet bevæger sig hen og til sidst stiller vi et af de store spørgsmål lige nu: hvad er vigtigst; ost eller native whey, og hvad vil blive første valg i fremtiden?



En del af præsentationsmaterialet og indlæggene er udarbejdet på engelsk. Det fremgår af markering ved det enkelte indlæg om præsentations sproget er engelsk.



Part of the presentations are elaborated in English and will be presented in English. English-spoken presentations are indicated in the programme.

TILMELDING

Tilmelding senest den
24. januar 2020 på
mejeritekniskelskab.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

Program

- 09.00 – 09.30 **Registrering og kaffe**
- 09.30 – 09.40 **Velkomst og præsentation af dagens program**
- 09.40 – 10.25 **Osteproduktion, fremtiden i lokalt og globalt perspektiv**
Director NPD Cheese Mads Aamann, Arla Foods Innovation center
- 10.25 – 11.10 **1% more cheese yield and superior functionality**
 Senior Principal Scientist Sebastien Roustel & Senior Commercial Development Manager Anne Katrine Irgens, Chr. Hansen
- 11.10 – 11.30 **Pause**
- 11.30 – 12.00 **An aromatic and ripening adjunct culture for uncooked pressed cheese**
 Technical Sales Manager, Dairy Matthias Reif-Beck, Lallemand
- 12.00 – 12.30 **The benefits of complex cultures**
 Dr. Irma van Rijswijk, CSK
- 12.30 – 13.30 **Frokost**
- 13.30 – 14.00 **The complexity of bacterial interaction in cheese ripening**
 Assistant Professor, Food Microbiology Cleide Oliveira de Almeida Møller, University of Copenhagen
- 14.00 – 14.30 **Hvad er bedst for din produktion, direkte podning eller brugssyre? Mulig optimering af brugssyres aktivitet og stabilitet**
Director Per Dedenroth Pedersen, Sacco
- 14.30 – 14.50 **Pause**
- 14.50 – 15.20 **Advances in large capacity cheese making vats with improved yield and efficient heating**
 Senior Cheese Application Expert Steve Kindschuh, Tetra Pak Processing Equipment
- 15.20 – 15.50 **Nativ valle fra et osteperspektiv – nye døre åbnes**
Senior Category Manager Cheese Claus Bukbjerg Andersen & Senior Project Manager Mette Møller Andersen, Arla Foods Ingredients
- 15.50 – 16.00 **Afslutning**

Se alle abstracts på
www.mejeritekniskelskab.dk



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

Seminarret henvender sig til alle, som beskæftiger sig med udvikling, innovation, produktion, optimering, salg & marketing, fødevarer-sikkerhed og kvalitet m.m. inden for mejeri-industrien samt andre, der beskæftiger sig med fagområdet eller interesserer sig for mælk og mejeriprodukter.

GULD SPONSORER

KRÜGER  VEOLIA

KEFIT
WORLD LEADERS IN STERILE SAMPLING™



AAK

ECOLAB



SØLV SPONSORER

NOVADAN®



integra2r

Eltronic