



Seminar 2019

5. December
Mælkefamilien 2:
Teknologier og
muligheder

Seminarer 2020

Planlægges snarest ...

Samspillet i mælkens bestanddele giver bonuseffekter

Torsdag d. 10. oktober 2019
10.00 – 16.00

Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund

Mejeriprodukters sundhedsværdi udgør ikke blot summen af de enkelte næringsstoffer i et givent produkt. Struktur og samspil mellem indgående næringsstoffer har også betydning for de sundhedsmæssige effekter. Der er stigende anerkendelse af, at de gunstige effekter af mælk og mejeriprodukter handler om mere end de individuelle næringsstoffer, de indeholder. Det er nærmere den unikke kombination af næringsstoffer og disses indbyrdes interaktion og samspil i mælkefamilien, der tilsammen gør mælk og mejeriprodukter til helt særlige fødevarer, der spiller en vigtig rolle i kosten. På dette seminar belyses forskellige sundhedsmæssige og ernæringsmæssige bonuseffekter af mælkefamilien.

TILMELDING

Tilmelding senest den
4. oktober 2019 på
danmark.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

- 09.30 – 10.00 Registrering og kaffe**
- 10.00 – 10.10 Velkomst og præsentation af dagens program**
- 10.10 – 10.40 En helhedsorienteret tilgang til mælkematricen og de sundhedsmæssige og ernæringsmæssige effekter**
Senior Executive R&D Advisor Henrik J. Andersen, Research & Development, Arla Foods Ingredients
- 10.40 – 11.25 Mælkematricen og hjertesundheden**
Professor, dr.med. Arne Astrup, Københavns Universitet
- 11.25 – 11.40 Pause**
- 11.40 – 12.10 Mælkematricen og knoglesundheden**
Overlæge Jens-Erik Beck Jensen, Hvidovre Hospital
- 12.10 – 13.10 Frokost**
- 13.10 – 13.55 ”Du bliver hvad du spiser – og det gør dine tarmbakterier også”**
Professor (MSO) Dennis S. Nielsen, Institut for Fødevidenskab, Københavns Universitet
- 13.55 – 14.15 Case – Har syrnede mælkeprodukter og ost effekt på sundheden?**
Principal Application Specialist Preben Jørgensen, Dupont Nutrition Biosciences
- 14.15 – 14.35 Pause**
- 14.35 – 15.20 Mælkematricens komponenter og deres indflydelse på hjernesundhed**
Senior R&D Manager Marie Stampe Ostenfeld, Research & Development, Arla Foods Ingredients
- 15.20 – 15.50 Vegansk kost til små børn**
Professor Emeritus Kim Fleischer Michaelsen, Institut for Idræt og Ernæring, Københavns Universitet
- 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