

Program

Dessertes & søde mejeriprodukter

Dag 1

09.00 - 09.30 **Ankomst og registrering**

09.30 - 09.40



Velkomst

Henrik Kæmpe, Præsident, Mejeriteknisk Selskab

09.40 - 09.55



Kort introduktion til lovgivning og regler om brug af ingredienser og tilsætningsstoffer m.m.

Niels Osterland, Programkoordinator, Mejeriteknisk Selskab

Dessertes og søde mejeriprodukter er ikke "Mejeriprodukter" i lovgivningsmæssig forstand – men hvad er de så. De fleste af disse produkter er baseret på mælk eller har mælkebaserede ingredienser som væsentlige bestanddele. Ved brug af ingredienser og tilsætningsstoffer falder produkterne derfor udenfor definitionen på mejeriprodukter. Selvom de mange plantebaserede alternativer ikke betragtes som dessertes, er de også omfattet af mange af de samme regler.

Indlægget giver en kort introduktion til lovgivning og regler om brug af ingredienser og tilsætningsstoffer, mærkning og markedsføring af fødevarer.

09.55 - 10.25

Sådan laves is: En kort introduktion til produkttyper og metoder

Sophie Skyum, Sales engineer Ice cream Nordic And Elsebeth Baungaard, Portfolio Manager Ice cream, Tetra Pak

Der findes mange varianter af isprodukter – lige fra klassiske pindis til sandwiches, vaffer, små bites og store 1-liters bølter. Afhængig af produkttypen anvendes forskellige produktionsmetoder. I dette foredrag gives en kort introduktion til de mest almindelige isprodukter, illustreret med eksempler fra hele verden.

10.25 - 10.55



Designing the perfect mix for ice cream production

Sampson Anankabil, Application Specialist Ingredients Ice cream

Creating the ideal ice cream mix is all about balancing taste, texture, and stability. By combining the right proteins, fats, and functional ingredients, we can achieve a creamy mouthfeel, smooth structure, and consistent quality. This approach ensures indulgence while meeting consumer expectations for both flavor and performance.

Bemærk venligst dette indlæg er på engelsk

10.55 - 11.15



Kaffe pause

11.15 - 12.15



Historier fra Aabybro Mejeri & Ryå-Is

NH Lindhardt, Ejer, Aabybro Mejeri & Ryå Is

Jeg vil gerne invitere jer med på en lille rejse – en rejse, der både handler om iskremens historie i verden og om den danske mejerikultur, som jeg selv er vokset ind i, har levet af og levet med hele mit liv.

I løbet af 25 minutter tager jeg jer med tilbage til de første spæde forsøg på at lave is, videre gennem den globale udvikling – og helt frem til den danske mejeritradition, som gennem snart 150 år har formet både vores land og mit eget virke.

Jeg deler også min families historie i mejeribrugget. Flere generationer på samme sted, hvor hverdagen har været fyldt med mælkespande, håndværk, hårdt arbejde – og en ukuelig tro på kvalitet.

Og naturligvis kommer vi omkring Aabybro Mejeri og Ryå Is:

Vores udvikling fra andelsmejeri til privatmejeri, og hvordan vi gennem årene har formået at udvikle os i mange retninger, uden at give slip på det, der altid har betydet mest for os: smagen, stoltheden og det gode håndværk.

Hvis du er nysgerrig på, hvor isen kommer fra – både historisk og helt personligt – så glæder jeg mig til at fortælle.

12.15 - 13.15



Frokost

13.15 - 13.45



Esbjerg Mejeri Center en rejse gennem satsninger og produkter

Thomas Rønne, Site Planning Specialist, Arla Foods Esbjerg Mejeri Center

Esbjerg Mejeri Center omfatter produktionsstederne Esbjerg Mejeri og Cocio, hvor der produceres langtidsholdbare mejeriprodukter ved hjælp af UHT og autoklave sterilisering.

Langtidsholdbare produkter har gjort det muligt at eksperimentere med udvikling og lancering af en stor portefølje af mejeriprodukter herunder mælkebaserede drikke og desserter.

Disse udgør i dag hovedparten af vores godt 200 forskellige recepter og en samlet volumen på 280 mio kg årligt, der eksporteres overalt i verden, og er samtidig en væsentlig spiller for Arla Foods inden for disse kategorier.

Indlægget vil være en rejse gennem de satsninger, der har været afprøvet inden for Milk Shake, Softice mix, smagstilsatte drikke og dessert produkter.

13.45 - 14.15



Ingrediensvalg der gør forskellen – Forstå emulgatorers rolle i isproduktion

Kristian Kjærulff Andersen, Application Specialist, IFF Food Ingredients

At producere iscreme af høj kvalitet kræver mere end god smag – det handler om at løse komplekse tekniske udfordringer for at levere den optimale sanseoplevelse. Producenter skal balancere krav til tekstur, stabilitet, holdbarhed og omkostningseffektivitet, samtidig med at forbrugernes præferencer konstant ændrer sig.

Emulgatorer er en nøglekomponent i denne proces, da de bidrager til cremet konsistens, strukturel stabilitet og ensartet og effektiv processering. For at udnytte emulgatorernes fulde potentiale er det afgørende at forstå de komplekse interaktioner mellem ingredienser gennem hele produktionsforløbet – fra mixing til indfrysning og lagring.

I denne session sammenlignes mono- og diglycerider med æggeblomme, og vi ser nærmere på deres indflydelse på fedtdestabilisering, luftindarbejdning og smelteegenskaber. Denne viden giver producenter et solidt grundlag for at træffe strategiske valg, der imødekommer både tekniske krav og forbrugernes forventninger

14.15 - 14.35



Kaffe pause

14.35 - 15.05



Emulgator og stabilisators effekt i iscreme og andre desserter.

Claus Prior Hansen, Application Manager & Senior Application Scientist, Palsgaard A/S

Kombinationen af emulgator og stabilisatorer bruges ofte i industrielt fremstillede desserter såsom iscreme, ermol og drikke for at give struktur, stabilitet, funktionalitet og sensoriske egenskaber.

Afhængig af hvilket produkt der er tale om og hvilke egenskaber der ønskes, skal systemerne sammensættes på forskellige måder.

Palsgaard vil give et indblik i, hvordan dette kan løses, med fokus på iscreme.

15.05 - 15.35



Vegetabiliske fedtstoffer i is og flødeskumserstatninger – det bedste fra begge verdener

Mads Clausen Pedersen, Customer Innovation Manager, AAK

Vegetabilisk fedt er i mange år blevet brugt i levnedsmiddelindustrien som en ingrediens i mange forskellige produkter. I denne præsentation vil vi fokusere på anvendelse af forskellige vegetabiliske fedtstoffer i is og flødeskums erstatninger. Man behøver ikke lave plantebaserede produkter for at bruge vegetabiliske fedtstoffer, men når man kombinerer mælk med vegetabilisk fedt, får man måske det bedste af begge verdener. Det er vigtigt at bruge de rigtige fedtstoffer, der giver attraktive egenskaber i de færdige produkter, men hvad er attraktive egenskaber så?

15.35 - 15.50

Q & A - til dagens eksperter

15.50 - 16.00



Afslutning

Henrik Kæmpe, Præsident, Mejeriteknisk Selskab