

Program

Mejeribrugets Dag 2026

Dag 1

09.30 - 10.00 **Ankomst & registrering og standområde**

10.00 - 10.15 **Velkommen til Mejeribrugets Dag 2026**

Præsident Henrik Kæmpe, Danmarks Mejeritekniske Selskab

10.15 - 11.15 **ANVENDT MEJERIFORKNING - UDVIKLING AF MEJERIPRODUKTER TIL ÆLDRE – EN CASE**

UDVIKLING AF MEJERIPRODUKTER TIL ÆLDRE – EN CASE

Udvikling af produkter til en specifik målgruppe kræver viden om alt fra, hvad gruppen har af præferencer til deres ernæringsmæssige behov. I denne session tager vi udgangspunkt i udvikling af mejeriprodukter til ældre, men nogle af overvejelserne kan også bruges, hvis man står overfor at skulle udvikle produkter til andre forbrugergrupper.

Mejeriprodukters betydning for mad til ældre

Ernæringschef Merete Myrup, Mejeriforeningen

Raske ældres præferencer for fermenterede mejeriprodukter

Lektor Ulla Kidmose, Aarhus Universitet

Sådan sikrer vi god mad til de ældre, der er indlagt på hospitalet

Cheføkonoma Mona Carøe Jensen, Regionshospitalet Randers

Debat

Moderator: Cecilie Marvig Nielsen, Novonesis

10.15 - 11.15 **ANVENDT MEJERIFORSKNING - RENGØRING DER RYKKER**

RENGØRING DER RYKKER

Hvornår er noget rent? Og kan vi på nogen måde spare tid, ressourcer og miljøomkostninger ved at optimere vores rengøringsprocesser? I denne session stiller vi skarpt på den nyeste forskning og udvikling inden for rengøringsområdet samt deler erfaringer fra hverdagen på mejerierne.

SmartClean – minimering af miljøpåvirkning ved rengøring

Professor Serafim Bakalis, Københavns Universitet (oplægget holdes på engelsk)

Optimering af CIP – erfaringer fra Arla Foods

Senior Project Manager Morten Granhøj Holm, Arla Foods Ingredients

Rengøring – hvad kræver særlig opmærksomhed?

Senior Consultant Annette Baltzer Larsen, Force Technology

Debat

Moderator: Mads Aamann

11.15 - 11.45 **Mælkebar og standområde**

Løs verdenssituationen over en lækker mejeriforfriskning og mød eksperterne i standområdet


11.45 - 13.00 **LEVERANDØRERNE HAR ORDET - HOT TOPICS**


HOT TOPICS

Med indlægsholdere fra:

- IFF
- Novonesis
- Process Engineering A/S
- Au2mate A/S
- Nikodan

Virksomhed	Teaser

	<p>Protein – nøglen til effektiv vægtkontrol</p> <p>At styre vægten med GLP-1-terapier kræver mere end appetitkontrol – det kræver specifikke fødevarer med fokus på at bevare muskelmassen. Løsninger med fokus på det gyldne forhold mellem mejeri- og planteproteiner har videnskabeligt vist sig at overgå enkeltkilde-proteiner. Ifølge Reidy et al. (2013) forlænger proteinblandinger leveringen af aminosyrer, hvilket øger muskelproteinsyntesen efter træning sammenlignet med valleprotein alene. Denne forlængede frigivelse understøtter bevarelsen af muskelmasse – hvilket er afgørende under kaloriebegrænsning eller metaboliske interventioner.</p> <p>De kostmæssige udfordringer i forbindelse med GLP-1-terapier og branchens reaktion herpå skal adresseres og diskuteres som en præsentation og i plenum.</p>
<p>novonosis</p>	<p>Novonosis' Galaya® Smooth – Perfekt tekstur til højprotein-yoghurt</p> <p>Novonosis' Galaya® Smooth er en enzymatisk løsning fra Novonosis, der gør det muligt at kontrollere viskositeten i højprotein-drikkeyoghurt og opnå højere proteinkoncentrationer ved brug af gængse mælkepulvere – uden at gå på kompromis med smagen.</p> <p>Løsningen er udviklet til at imødekomme den stigende efterspørgsel på proteinrige produkter, hvor tekstur og mundfølelse ofte er en udfordring. Med Galaya® Smooth kan producenter opnå en ensartet, drikkelig konsistens, selv ved højt proteinindhold, og samtidig reducere behovet for dyrere og svært tilgængelige specialpulvere.</p> <p>Galaya® Smooth er let at integrere i en eksisterende yoghurtproduktion og doseres nemt sammen med yoghurtkulturen, hvilket gør implementeringen enkel og effektiv.</p> <p>Ved at optimere viskositeten sikrer Galaya® Smooth en bedre forbrugeroplevelse og giver producenterne fleksibilitet til at udvikle innovative produkter, der kombinerer høj ernæringsværdi med god smag.</p> <p>- <i>Malthe Strøm Pedersen, Product Development Scientist, Novonosis</i></p>
	<p>Mejeriindustriens nye investeringsmodel hedder EPCM</p> <p>Mejeriindustrien har historisk anvendt én eller få systemleverandører til kontrahering af investeringsprojekter indenfor proces- og forsyningsanlæg. Disruptiv innovation har introduceret nye investeringsmodeller og tiltrukket nye serviceleverandører til markedet. Det medfører nye begreber som f.eks. Engineering Procurement & Construction Management (EPCM) kontrakter, som kunderne skal forholde sig til og forstå i forhold til fordele & ulemper. Rådgivende ingeniørfirmaer, som Process Engineering, tilbyder kunderne EPCM-kontrakter, som i sin enkleste form er en konsulentaftale om levering af tekniske serviceydelser. Process Engineering udfører detaljeret procesdesign på procesintegrationen og håndterer teknologileverancerne i projektet. EPCM-kontrakten</p> <p>- <i>Michael Hastrup Andersen, Director, Food & Biotech Section</i></p>



Produktoptimering i mejeriindustrien – fra data til værdi

Et af de helt store fokusområder i mejeriindustrien er produktoptimering gennem bedre måling og avanceret automation.

Teknologien for inline og online proces måleinstrumenter er modent i seneste år og er nu mere robuste med mindre kalibreringsbehov end tidligere generationer. Dette sammen med digitale løsninger gør det muligt at overvåge og styre produktionen med høj præcision fra råvareindtag til færdigvare.

Ved at kombinere præcise data med intelligent styring kan mejerier reducere spild, sikre ensartet kvalitet og optimere udbyttet.

Automation og dataintegration bliver dermed nøglen til både bæredygtighed og øget konkurrenceevne

Hvor hver decimal i fedt, tørstof eller protein gør en reel forskel på bundlinjen.

- Lars Linnet, Produktdirektør



UV-C Hygiejne, Robotik og Vision-inspektion: Integreerede Løsninger til Fremtidens Mejeriproduktion

Mejeriproduktion stiller stadigt højere krav til dokumenteret hygiejne, processtabilitet og ensartet produktkvalitet. Samtidig øges behovet for automatiserede løsninger, der kan integreres i eksisterende produktionslinjer uden at gå på kompromis med fødevarer sikkerhed eller produktintegritet.

I dette oplæg præsenterer vi vores erfaringer med UV-C-baseret overfladedesinfektion. En kontrolleret UV-C dosering kan reducere mikrobiologisk belastning på produktionsudstyr, værktøj, emballage og direkte på temperaturfølsomme produkter som skiveost, chokolade og frugt. Fokus vil være på dosisstyring, eksponeringstid, materialekompatibilitet samt validering i forhold til hygiejnestandarder.

Derudover viser vi, hvordan robotløsninger kan implementeres til fleksibel håndtering, og hvordan simple conveyor-løsninger vil kunne håndtere manuelle processer. Endelig præsenterer vi hvordan vision-baseret inspektion muliggør inline kvalitetskontrol, sortering og sporbarhed direkte på transportbånd.

11.45 - 13.00

LEVERANDØRERNE HAR ORDET - RENGØRING DER RYKKER

Rengøring der rykker

Med indlægsholdere fra

- PTI

- Novadan ApS

- Henrik Bach, Technical Sales & Solution Engineer



Moderator: Hans Osterland

- Nordic BioClean

- E-CIP

Virksomhed	Teaser

	<p>Hvordan kan optimeret CIP rengørings effektivitet omsættes til forbedret anlægseffektivitet (OEE) og værdifuld ekstra produktionstid?</p> <p>OEE (Overall Equipment Effectiveness) bruges i stigende grad som måleenhed for et produktionsanlægs samlede effektivitet. Det er et udtryk for mest mulig produktionstid med fejlfrie produkter. OEE består af tre overordnede fokusområder for et produktionsanlæg: Tilgængelighed, Ydeevne og Produktkvalitet. OEE regnes i procent og selv små procentvise forbedringer kan have stor økonomisk betydning. E-CIP's patenterede løsning giver kortere rengøringssekvenser der kan omsættes til øget faktisk produktionstid. Det nye E-CIP anlægsdesign med højere skyllevandskvalitet, mindsker risikoen for krydskontaminering og forbedrer fødevarer sikkerheden, med forventeligt færre mikrostop og kvalitetsproblemer. I mange tilfælde kan der med en E-CIP-løsning opnås en stigning på to-tre procent i OEE. Det lyder ikke af meget, men det er rigtig meget værd. Selv en halv times ekstra opetid på produktionsanlægget om dagen, svarer jo til en uges ekstra produktion om året – og det er mange penge på bundlinjen. Så en ombygning til et E-CIP-anlæg kan være tjent hjem på under et år.</p> <p><i>Finn Gregersen, Direktør, E-CIP</i></p>
	<p>Nova Insight – dokumentation og optimering i ét værktøj</p> <p>Mejeribrug står over for skærpede krav til dokumentation i kvalitetsstyringsprogrammer. Nova Insight er din intelligente løsning til CIP-dataanalyse og procesoptimering, der sikrer fuld kontrol over rengøring og produktkvalitet. Den nye, forbedrede udgave er designet til at integrere som dokumentation i dit kvalitetsstyringsystem – hurtigt, sikkert og effektivt.</p> <p>Med Nova Insight får du mere end compliance: Du optimerer rengøringsprocesser, reducerer vand-, energi- og kemiforbrug og frigør muligvis værdifuld produktionstid. Disse besparelser sænker dine totalomkostninger og styrker samtidig din klima- og miljøprofil – en klar konkurrencefordel i et marked med stigende fokus på bæredygtighed.</p> <p>Gør dokumentation til en strategisk fordel. Kontakt os i dag og oplev, hvordan Nova Insight kan løfte både kvalitet og bundlinje.</p> <p><i>- Ronni Rasmussen, Application Specialist Membranes & CIP</i></p>
	<p>Cleaning challenges in food production</p> <p>Verify your cleaning process - Manual approach Disassemble critical installation points and perform manual inspection.</p> <p>Conduct routine checks more frequently, not only when issues arise. Increase cleaning frequency and duration to ensure enhanced safety margins.</p> <p>Verify your cleaning process - Optimized approach with realtime sensorinput To identify challenging and hard to clean areas, sensor installation must always be based on a HACCP-analysis.</p> <p>Ensure product and process SAFETY Measure buildup on tank/pipe walls before and after</p> <p><i>Anders Hjulmann, Industry Manager, Food and Beverage</i></p>

	<p>Biosafety: Sådan får du en effektiv løsning på biofilm i mejeriets kritiske anlæg</p> <p>Biofilm er en af de største skjulte risici i moderne mejeriproduktion, fordi biofilm kan forringe holdbarheden og give grobund for bakterier som fx <i>Listeria Monocytogenes</i>. Med dokumenterbare referencer præsenterer Nordic BioClean Solutions og Realco en patenteret metode til biofilm-detektion, eliminering og efterfølgende forebyggelse.</p> <p>Oplægget viser, hvordan avanceret enzymteknologi og moderne detektionsmetoder kan anvendes både ved CIP og ved udvendig rengøring af maskiner og udstyr samt på lagre, gulve, i riste og i kloaker.</p> <p>- Else Kathrine Friis</p>
	<p>Hvordan kan optimeret CIP-rengøring konkret bidrage til ESG-mål?</p> <p>Betydelige reduktioner i vand- og spildevand ved CIP-rengøring, er en af de mest direkte og målbare veje til at styrke fødevarerens bæredygtighedsperformance. Med effektiv CIP-rengøring, falder ressourceforbruget markant. Det reducerer omkostningerne til selve vandet, samt udgifter til vandafledning og energiforbrug i utility-systemerne. Fra et ESG-perspektiv understøtter det særligt målene inden for miljø (E): lavere ressourceforbrug, reduceret CO₂-aftryk og færre belastninger af lokale vandressourcer. Dette gør CIP-optimering til et attraktivt og kommercielt robuste indsatsområder i fødevarereproduktionen.</p> <p>E-CIP har en patenteret CIP-løsning, der sparer op til 45% vand, spildevand, energi og CO₂eq ved rengøring af store hygiejniske produktionsanlæg som mejerier. På store CIP-linjer kan det være tusindvis af m³ vand og spildevand årligt! Desuden har E-CIP positiv indflydelse på samtlige standardiserede målepunkter i miljøpåvirkning (Environmental Impact) bl.a. udledning til ferskvandsmiljøer.</p> <p>Ressourcebesparelserne bidrager både til ESG-målene og til bundlinjen. Men er det kun bundlinjen der driver vores ESG-mål, eller hvor meget vægter selve ESG-målene i virkeligheden i vores grønne beslutninger? Hvordan gør vi ESG-mål attraktive og realistiske at nå i sig selv?</p> <p>Finn Gregersen, Direktør, E-CIP</p>

Moderator: Mads Aamann

13.00 - 14.15



Frokost

Frokostpause og dialog med eksperterne i standområdet.

14.15 - 15.15

ANVENDT MEJERIFORSKNING - VELSMAGENDE GRØN MAD MED MEJERIPRODUKTER

VELSMAGENDE GRØN MAD MED MEJERIPRODUKTER

Grøn mad behøver ikke være kedelig – tværtimod! Når friske grøntsager møder mejeriprodukter som ost, yoghurt og fløde, opstår en smagsmæssig synergi, der løfter måltidet. I denne session bliver vi klogere på, hvordan man, ved at forstå kemien bag gastronomien, kan udvikle ingredienser og mejeriprodukter, der komplimenterer grøntsagerne i køkkenet.

Sådan kan ost fremme en grøn spiseadfærd

Lektor Karsten Olsen, Københavns Universitet

Fra ost til naturlig smagsbooster – og en plantebaseret dagsorden

Head of Strategic Innovation Project Inger Hansen, Lactosan

Det tredje krydderi – hvordan kan ingredienssektoren spille med?

Technical Sales Director Paolo Cernuschi, SACCO (oplægget holdes på engelsk)

Debat

Moderator: Tove Kjær Beck, Novonesis

14.15 - 15.15

ANVENDT MEJERIFORSKNING - MIKROBIOLOGIENS MANGE MULIGHEDER

MIKROBIOLOGIENS MANGE MULIGHEDER Samspillet mellem mikrobiologi og procesteknologi spiller en stor rolle, når vi udvikler og producerer mejeriprodukter. I denne session dykker vi ned i den nyeste forskning på området og får indblik i, hvordan mikrobiologien spiller positivt ind i det praktiske mejeribrug.

Osteproduktion på nye måder

Lektor Christian Solem, DTU

Biobeskyttende kulturer – muligheder og begrænsninger

Department Manager Cecilie Marvig Nielsen, Novonesis

Mikrobiologiens mange muligheder – tre cases fra det virkelige liv

Produktionschef Lars Tømmerholt, Thise Mejeri

Debat

Moderator: Henrik Kæmpe, Mammen Mejerierne

15.15 - 16.15



Ostebord og standområde

Branchen byder på smagning af et bredt udvalg af oste. Glæd dig!
Mød eksperterne i standområdet.

MEJERIFORENINGEN HAR ORDET

Den nationale undersøgelse af danskernes kost – er alt mon ved det gamle?

Seniorrådgiver Sisse Fagt, DTU Fødevareinstituttet

Kost og fysisk aktivitet har betydning for udbredelsen af en række folkesygdomme som hjerte-kar-sygdomme, type 2 diabetes og fedme. For at målrette forebyggelsesinitiativer og følge udviklingen i befolkningens sundhedsrelaterede livsstil er det nødvendigt systematisk at kortlægge befolkningens kost- og aktivitetsvaner. DTU Fødevareinstituttet står bag "Den nationale undersøgelse af danskernes kost og fysiske aktivitet". Nu er DTU klar med "Den nationale undersøgelse af danskernes kost og fysiske aktivitet 2021-2024". Hertil kommer en uddybning af den store undersøgelse, der sætter fokus på danskernes indtag af kød- og mejeriprodukter, samt produkternes betydning som kilder til udvalgte næringsstoffer. Så... hvad spiser danskerne? Hvordan går det med efterlevelse af kostrådene? Og hvad er mejeriprodukters rolle i danskernes kost i 2026?

Moderator: Merete Myrup, Mejeriforeningen

Opdatering af branchekode – hvad kommer det til at betyde for erhvervet?

Seniorkonsulent Poul Smith Baun, Mejeriforeningen

Med branchekoden for mejerivirksomheder er de danske mejerier gået sammen om at sikre en ensartet tilgang til og forståelse af fødevarerikethed med afsæt i EU-lovgivningen. Når et mejeri følger branchekodens afsnit for eksempelvis smør eller gul ost, overholder de gældende regler, da alle afsnit løbende bliver vurderet af Fødevarestyrelsen, når de opdateres.

Branchekoden anvendes typisk, når Fødevarestyrelsen er på tilsynsbesøg, men også når kunder foretager deres egne audits. Det bidrager til en fælles forståelsesramme og et højt niveau af fødevarerikethed på tværs af branchen.

Seniorkonsulent Poul Smith Baun fra Mejeriforeningen kommer og giver en status på branchekoden samt en gennemgang af den seneste opdatering.

Moderator: Poul J. Pedersen, PJP Management

Grøn trepart – hvordan kommer den til at påvirke vores landmænd og mejerier på kort og lang sigt?

Formand Steen Nørgaard Madsen, Mejeriforeningen

Den Grønne Trepert er en aftale mellem den danske regering, Landbrug & Fødevarer, Danmarks Naturfredningsforening og andre organisationer om en historisk stor omlægning af Danmarks landbrugsarealer og fødevarerproduktion. Målet er at sikre mere natur, renere vand, styrke biodiversitet, beskytte drikkevand og nå Danmarks klimamål ved at omlægge landbrugsjord til skov, vådområder og natur. Indlægget giver en status på arbejdet med at implementere Den Grønne Trepert – og giver et bud på den betydning, det vil få for mejerierhvervets muligheder i fremtiden bl.a. i forhold til at skaffe råvarer, men også at sikre arbejdskraft og liv i landdistrikterne.

Moderator: Niels Østergaard, Arla Foods Ingredients

Tak for i dag

Henrik Damholt Jørgensen, Mejeriforeningen

Netværksmiddag

Dagen afsluttes med netværksmiddag for de deltagere, der har lyst til at "netværke" videre. Middagen er valgfri og har en egenbetaling.