

25. januar 2017

Kl. 12.30 – 16.30

Danmarks Teknisk Universitet  
Anker Engelunds Vej 1, indgang 101A  
Mødecenteret lokale 1  
2800 Kgs. Lyngby

## Har du styr på dit rustfrit stål?

*Deltag i et eftermiddagsseminar om rustfrit stål og overflader til brug i fødevarerindustrien, få indblik i stål kvaliteter og korrosionsformer, samt sidste nye viden om biofilm og overflader.*

*Fokus er på at forhindre mikroorganismer eller urenheder af enhver art i at påvirke et fødevarerprodukt, ved hjælp af konstruktionsmæssige foranstaltninger.*

### Program

**Kl. 12.30** Registrering og kaffe

**Kl. 13.00** Velkomst v/ Afdelingschef Henning Høgh Jensen DTU Fødevareinstituttet

**Kl. 13.10** Præsentation af Innovation Pilot v/ Rasmus Weidner DTU center for Diplomingeniøruddannelse

**Kl. 13.20** EHEDG'S syn på rustfrit stål v/ Testmanager Henrik Ebbe Fallesen DTU HDC

**Kl. 13.30** Korrosion af rustfrit stål v/ Claus Qvist Jessen kemiingeniør, ph.d. Damstahl

**Kl. 14.20** Biofilm på ståloverflader, erfaringer fra forskningen v/ Professor Lisbeth Truelstrup Hansen DTU Fødevareinstituttet

**Kl. 14.50** Pause og netværk

**Kl. 15.10** Hygiejniske, rustfrit ståloverflader, hvordan? v/ Claus Qvist Jessen kemiingeniør, ph.d. Damstahl

**Kl. 16.10** Demoprojekter, et samarbejde v/ Direktør Alan Friis DMN Dansk Materiale Netværk

**Kl. 16.30** Spørgsmål og afslutning

Arrangementet er gratis,  
men tilmelding er nødvendig på mail  
til [lihol@food.dtu.dk](mailto:lihol@food.dtu.dk).

Der opkræves et no-show-fee på 300 kr. ved udeblivelse, uden afbud. Senest 2 dage før afholdelse.