

Program

Sådan produceres kvalitetsfødevarer effektivt i fremtiden

Danmark har en lang historie som landbrugsland og en topposition indenfor fødevarereproduktion og forskning. Vi har derfor et enestående udgangspunkt for at imødekomme aktuelle og fremtidige udfordringer med henblik på en bæredygtig og ressourceeffektiv produktion af sunde fødevarer af høj kvalitet.

Konferencen tager afsæt i resultater fra inSPIRe, hvor de største danske fødevarer virksomheder er involveret, og hvor resultaterne har stort potentiale i forhold til forretningsskabelse og innovation. Konferencen er planlagt i et samarbejde mellem inSPIRe og Innovationsfondens Programkomite for Sundhed, Fødevarer og Velfærd.



Registrering, velkomst og åbning

8:30-9.00 **Registrering og kaffe**

9:00-9.05 **Velkomst**

Lars Hinrichsen, Innovationsfondens programkomite for sundhed, fødevarer og velfærd

9:05-9.25 **Åbning af konferencen**

Dan Jørgensen, Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri

9.25-9.45 **Præsentation af Danmarks Innovationsfond**

Peter Olesen, bestyrelsen for Innovationsfonden



Session 1: Færre ressourcer til mere og bedre mad

Ordstyrer: Henning Høgh Jensen, DTU Fødevareinstituttet

9:45-10.25 **Keynote: Food Process Simulation - a future with quality and few resources**

Remko Boom, Wageningen

10.25-10.45 **Enzymatisk processing af biprodukter i kødindustrien**

Rene Lametsch, Københavns Universitet

10.45-11.15 **Pause**

11.15-11.35 **Hvordan kan modellering og simulering af fødevarereproduktionsprocesser bidrage til en øget effektivitet i fødevarereindustrien?**

Stina Frosch, DTU Fødevareinstituttet



Session 2: Better eating quality by improved process control

Ordstyrer: Richard Ipsen, Københavns Universitet

- | | | |
|-------------|--|--------------------------------------|
| 11.35-12.15 | Keynote: Microstructure design for control of oral response | Ian Norton, University of Birmingham |
| 12.15-13.00 | Frokostbuffet | |
| 13.00-13.20 | UHT milk processing: the fragile balance between shelf life and quality | Valentin Rauh, Arla Foods a.m.b.a. |
| 13.20-13.40 | Improving the texture of lipid and protein based food by using ultrasound | Lars Wiking, Aarhus University |
| 13.40-14.10 | Pause | |



Session 3: Moderne teknologi ligger bag fremtidens fødevarer

Ordstyrer: Nanna Viereck, Københavns Universitet

- | | | |
|-------------|---|---|
| 14:10-14.50 | Keynote: Taste Modulation | Imad A. Farhat, Director Business Development, Firmenich & University of Copenhagen |
| 14.50-15.10 | Forbedret forbrugeroplevelse af fedtrige fødevarer – krystallisationsmekanismer og mikrostruktur af vegetabilsk fedt | Sandra Beyer Gregersen, Aarhus Universitet |
| 15.10-15.30 | MicroPAT og beskyttende bakteriekulturer | Henrik Max Jensen, DuPont Nutrition Biosciences ApS. |

Afslutning

- | | | |
|-------------|---|--|
| 15.30-15.45 | Perspektiver indenfor strategisk fødevareforskning og afrunding af konferencen | Lars Hinrichsen, Innovationsfondens programkomite for sundhed, fødevarer og velfærd. |
|-------------|---|--|

**Tid: 11.
september, kl.
9:00-15:45
Sted: Kosmopol,
Fiolstræde 44,
København
Pris: Gratis**

Dette program samt tilmeldingslink kan findes på InnovationsFondens hjemmeside:
<http://innovationsfond.dk/aktuelt/arrangementer/>

Det Strategiske Forskningsråd og Rådet for Teknologi og Innovation (nu InnovationsFonden) står bag initiativet og bevilninger til inSPIRe. Industri og fonde bidrager ligeledes med bevilninger til inSPIRe. Bevillingerne løber over en femårig periode. DKK 126 mio., fem universiteter og fem GTS-institutter.



InnovationsFonden
FORSKNING, TEKNOLOGI & VÆKST I DANMARK