

## Produktion af fremtidens fødevarer

DTU Fødevareinstituttet inviterer til seminar om produktion af fremtidens fødevarer med fokus på, hvordan hygiejnisk design, sensorisk kvalitet, nye ingredienser og fermentering kan bidrage til at skabe sikre og gode fødevarer på en effektiv måde.

Den danske fødevarerektor oplever i disse år en stærk vækst. Eksporten har rundet 150 milliarder. Det nordiske køkken tiltrækker nye gourmet-interesserede gæster til Danmark. Det, der tidligere blev til affald, udnyttes i højere grad til nye former for ingredienser. Danmark er førende indenfor fødevareteknologi til industrien og bliver fortsat bedre til at udnytte ressourcerne samtidig med, at kravene til kvalitet og holdbarhed øges.

Sektoren oplever kort sagt en ny guldalder.

DTU Fødevareinstituttet understøtter denne udvikling, og fire af instituttets innovationsenheder vil på seminaret demonstrere, hvordan forskning, undervisning og samarbejde med industrien skaber sikre og gode fødevarer på en effektiv måde.

Seminaret er især relevant for ansatte i fødevarerindustrien, som på forskellig vis arbejder med at producere fødevarer eller udvikler og producerer udstyr og ingredienser til fremstilling af fødevarer.

### Program

#### Velkomst og introduktion

v/afdelingschef Henning Høgh Jensen, DTU Fødevareinstituttet

#### Produktion af fremtidens fødevarer

v/Senior Vice President – CED Innovation Esben Laulund, Chr. Hansen

#### Fødevarer produceret med optimalt hygiejnisk design

v/forsker Henrik Fallesen, Innovationsfabrikken IPU

#### Fødevarer med sensorisk kvalitet

v/seniorforsker Grethe Hyldig, DTU Fødevareinstituttet

#### Fødevarer med nye ingredienser udvundet af ”affald”

v/professor Charlotte Jacobsen, DTU Fødevareinstituttet

#### Fødevarer baseret på fermentering

v/lektor Tim Hopley, DTU Fødevareinstituttet

#### Besøg innovationsenhederne

- DTU Center for Hygiejnisk Design
- Sensorisk laboratorium
- DTU Bryghus
- DTU Ingredienscenter

#### Smagsprøver, netværk og afslutning

v/afdelingschef Henning Høgh Jensen, DTU Fødevareinstituttet

#### Tid

Onsdag den 8. oktober 2014,  
kl. 13.00-16.00

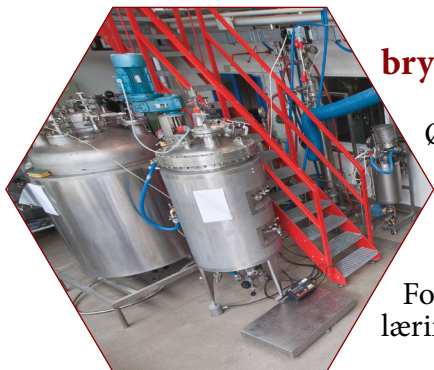
#### Sted

DTU Lyngby Campus  
Søltofts Plads  
Bygning 221  
Mødelokale 237, 2. sal  
2800 Kgs. Lyngby

#### Tilmelding

Det er gratis at deltage i seminaret.  
På grund af begrænset deltagerantal er tilmelding nødvendig på DTU Fødevareinstituttets website senest torsdag den 2. oktober 2014.

## DTU Fødevarainstituttet:



### brygger bedre øl

Øl er en del af dansk kultur. Brygning kræver energi, vand, korn, humle og stor viden om forgæring. DTU Bryghus tester blandt andet brugen af rå byg i stedet for maltet byg gennem tilsætning af enzymer. Den proces giver en betydelig besparelse i forbrug af energi og CO<sub>2</sub>-udledning.

Forskning og innovation i øl tiltrækker studerende, da brygningen bruges som basis for læring af teoretiske og praktiske færdigheder.



### udvikler den gode smag

Vi møder maden med alle sanser, og sensorik beskæftiger sig med samspillet mellem mad og sanser – og kobler den sansemæssige oplevelse med de bagvedliggende egenskaber.

Ved hjælp af sensorikken er det muligt at forstå sammenhængene mellem de råvarer, ingredienser og processer der bruges. Sensorikken bliver derfor også et uundværligt element i forskning og innovation, når den gode smag skal udvikles.



### certificerer udstyr

Danmark har en meget høj fødevarer sikkerhed. Producenter af både udstyr og fødevarer stiller høje krav til, at udstyr til fødevarerindustrien kan gøres rent. DTU Center for Hygiejnisk Design kan certificere udstyr, så producenten har bevis for, at det kan gøres forsvarligt rent.

Centeret forbinder nytænkning, udvikling, design og kvalitet med forskning og undervisning. Centret er det eneste EHEDG og DANAK autoriserede testcenter i Danmark.



### udvinder ingredienser

Danmark er førende i at udvikle og levere ingredienser til den globale fødevarerindustri.

Forskningen udvikler ingredienser fra nye materialer og fra affaldsstoffer. Innovation skaber helt nye forretningsmodeller, når det, der hidtil var affald, giver grundlag for ingredienser af høj værdi. Dette sker i tæt samarbejde med partnere fra industrien.