

Prædiktiv mikrobiologi - et centralt redskab til produktudvikling og dokumentation af fødevarsikkerhed

Temadag torsdag den 27. februar 2014 på DTU Fødevareinstituttet i Lyngby

Temadagen giver konkrete eksempler på, hvordan prædiktiv mikrobiologi kan anvendes til produktudvikling og ved dokumentation af fødevarsikkerhed og holdbarhed.

Eftermiddagen indeholder en softwaresession, hvor deltagere kan afprøve flere forskellige prædiktive modeller og softwareprogrammer. Yderligere vil nogle af de virksomheder, der anvender prædiktiv mikrobiologi, fortælle om deres erfaringer og præsentere fødevarer, hvor prædiktive modeller har været anvendt ved produktudvikling eller risikovurdering.

Program

- 10.00 – 10.10 Introduktion v. Paw Dalgaard, DTU Fødevareinstituttet
- 10.10 – 11.00 Predictive microbiology in European perspective – cases illustrating applied and fundamental aspects v. Panagiotis N. Skandamis, Agricultural University of Athens, Greece
- 11.00 – 11.30 *Listeria monocytogenes* og mælkesyrebakterier i fiske- og kød-produkter v. Ole Mejlholm, DTU Fødevareinstituttet
- 11.30 – 11.50 Pause
- 11.50 – 12.20 Prædiktive modeller til styring af *Clostridium botulinum* v. Annemarie Gunvig, DMRI
- 12.20 – 13.20 Frokost
- 13.20 – 13.50 Mejeriprodukter – forudsigelse af sikkerhed og holdbarhed for hytteost v. Nina B. Østergaard, DTU Fødevareinstituttet
- 13.50 – 14.20 Forudsigelse af sikker opbevaringstemperatur ved lunholdelse af færdigretter v. Tina Beck Hansen, DTU Fødevareinstituttet
- 14.20 – 14.50 Ny Food Spoilage and Safety Predictor (FSSP) software v. Paw Dalgaard, DTU Fødevareinstituttet
- 14.50 – 16.20 Software session samt præsentation af fødevarer, hvor prædiktive modeller er anvendt i forbindelse med produktudvikling og/eller risikovurdering





Software session - 'Prædiktive modeller hands-on':

Food Spoilage and Safety Predictor

- *Listeria* og mælkesyrebakterier v. Ole Mejlholm, DTU Fødevareinstituttet
- Mejeriprodukter og pasta salat v. Nina B. Østergaard, DTU Fødevareinstituttet
- Forudsigelse af holdbarhed v. Paw Dalgaard, DTU Fødevareinstituttet

Komply systemet til støtte af egenkontrol

- Komply og fødevarer sikkerhed v. Mads Bredgaard, Komply A/S
- *Listeria*, *Cl. botulinum*, Confirm og holdbarhed af fersk kød v. Annemarie Gunvig, DMRI
- Sikker opvarmning og nedkøling, styring af smørrebrøds- og sandwichproduktion v. Tina Beck Hansen, DTU Fødevareinstituttet og Heidi Friis Hansen, Viffos

GroPIN software v. Panagiotis N. Skandamis, AUA, Greece

Vækst/ikke-vækst model for gær i chokoladefyld

v. Cecilie Lykke Marvig Nielsen, KU, Institut for Fødevarevidenskab

Præsentation af fødevarer, hvor prædiktive modeller er anvendt i forbindelse med produktudvikling eller risikovurdering

Fiskeprodukter v. Royal Greenland Seafood A/S (Jan Soinjoki og Pia L. Nielsen)

Mejeriprodukter v. Arla Foods a.m.b.a (Annelie Eklöv og Elissavet Gkogka)

Kødprodukter v. Tulip Food Company A/S (Kvalitetsafdelingen)

16.20 – 16.30 Afslutning

Yderligere information

Paw Dalgaard (pada@food.dtu.dk, tel. 45 25 25 66) vedr. det faglige program

Lissi Holm (lihol@food.dtu.dk, tel. 45 25 25 58) vedr. praktiske forhold.

Registrering og deltagergebyr

Registrering foretages online senest den 19. februar 2014.

Klik 'Tilmelding' eller se www.food.dtu.dk/nyheder/arrangementer.

Pris for deltagelse i temadagen er DKK. 1.500 inkl. forplejning og kursusmateriale.

Det maksimale deltagerantal er 100 personer.

Tid og sted

Temadagen afholdes kl. 10.00-16.30 i DTU mødecenter, Anker Engelunds Vej 1, Bygning 101A, mødelokale 1, 1. sal, 2800 Kgs. Lyngby. Se kort over DTU.



Temadagen er relateret til projekter støttet af GUDP-programmet under NaturErhvervstyrelsen bl.a. 'Software med prædiktive modeller til fødevarer-produktudvikling, risikovurdering og egenkontrol' og 'Udvikling af seafood-produkter med forbedret sundhedsværdi, spisekvalitet og fødevarer sikkerhed'.