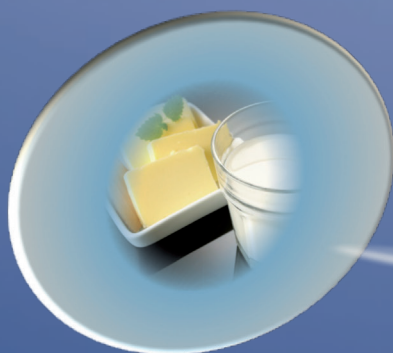


FRA MEJERIFORSKNING TIL ANVENDELSE

Mejeriforskningens Dag 2011



Forskerdating



Foredrag

ARRANGERET AF

Mejeribrugets ForskningsFond
Foreningen af mejeriledere og funktionærer
Danmarks Mejeritekniske Selskab
Dansk Mejeriingeniør Forening
Landbrug & Fødevarer

PROGRAM

09:00 - 09:30	Registrering
09:30 - 09:35	Velkomst v/ formand Hans Henrik Lund, Mejeribrugets ForskningsFond
09:35 - 10:00	"Mejeriforskningens betydning for erhvervet i et historisk perspektiv" v/ adjungeret professor Børge K. Mortensen
10:00 - 10:20	PAUSE
10:20 - 12:10	Parallelsessioner: Teknologi, Mikrobiologi samt Sundhed & Ernæring
12:10 - 13:10	FROKOST
13:10 - 13:35	Forskerdating del I
13:35 - 13:45	LOKALESKIFT
13:45 - 14:10	Forskerdating del II
14:10 - 14:30	KAFFEPAUSE
14:30 - 15:30	"Facts og myter om mejeriprodukter og ernæring" v/ professor Arne V. Astrup, Institut for Human Ernæring
15:30 - 15:55	"Forskningens perspektiver fremadrettet" v/ styregruppeformand Henrik J. Andersen, Mejeribrugets ForskningsFond
15:55 - 16:00	Farvel og tak for i dag v/ formand Hans Henrik Lund, Mejeribrugets ForskningsFond

FORSKERDATING

- ▶ "Nanoteknologi til bekæmpelse af biofilm" v/ Rikke Meyer
- ▶ "Mælkeråvarens proteinprofil og dens effekt på ostningsegenskaber" v/ Lotte Bach Larsen
- ▶ "Hvordan påvirker lys ostens kvalitet?" v/ Leif Skibsted
- ▶ "Mikropartikulerede mælkeproteiner - hvad kan de bruges til?" v/ Richard Ipsen
- ▶ "Ostemodning" v/ Ylva Ardö
- ▶ "Mikrobiologisk kvalitet og sikkerhed af råmælksoste" v/ Mogens Jakobsen
- ▶ "Nye pasteuriseringsmetoder" v/ Marianne Hammershøj
- ▶ "Nye mikrobiologiske veje til optimeret ostekvalitet" v/ Lene Jespersen
- ▶ "Fødevarer der giver syge, kræfterne tilbage" v/ Janice Sørensen
- ▶ "Mælk og fedme" v/ Janne K. Lorenzen
- ▶ "Kan mælkebaserede produkter blive slankemidler?" v/ Karsten Kristiansen
- ▶ "Mælk og børns sundhed" v/ Christian Mølgaard

PARALLELSESSIONER

TID	TEKNOLOGI	MIKROBIOLOGI	SUNDHED & ERNÆRING
	Ordstyrer - Peter Sinding	Ordstyrer - Poul J. Pedersen	Ordstyrer - Henrik J. Andersen
10.20	"Anti-biofouling nanostrukturerede overflader til slagteri- og mejerisektoren" v/ Rikke Meyer	"Brug af Lactobacillus helveticus til udvikling af nye, spændende og halvfaste osteposorter" v/ Ylva Ardö	"Funktionelle fødevarer til underernærede patienter" v/ Janice Sørensen
10.40	"Mælkeråvarens proteinprofil – betydning for mælkens egnethed til videre forarbejdning" v/ Lotte Bach Larsen	"Forudsigelse af råmælksosts kvalitet og fødevarer sikkerhed" v/ Mogens Jakobsen	"Kalcium i mejeriprodukter til forebyggelse af overvægt" v/ Janne K. Lorenzen
11.00	"Lysinitieret oxidation i lavfedt-oste – betydning af aminosyre- og proteinoxidation" v/ Leif Skibsted	"LSI-pasteurisering af mælk og effekt på mikrobiologi, ostemodning og proteindnaturering" v/ Marianne Hammershøj	"Helsefremmende effekter af mælk-baserede produkter" v/ Karsten Kristiansen
11.20	"Mikropartikuleret mælkeprotein som naturlig fedtstatter i fødevarer" v/ Richard Ipsen	"Nye veje til optimeret ostekvalitet – 'Smalltalk og funktionelle komponenter" v/ Lene Jespersen	"Mælkekomponenter og metabolisk syndrom (MOMS); effekten af mælk, valle og kasein på vægttab og risikomarkører for metabolisk syndrom hos overvægtige børn" v/ Christian Mølgaard
11.40	"Fem hurtige" og oplæg til eftermiddagens forskerdating <ul style="list-style-type: none"> • "Kalcium i mælk – Proteinbindingens fysiske-kemiske og teknologiske betydning". • "Mælkens sæsonvariation". • "PAT i mejeriindustrien". • "Synerese i løbegeler – forståelse og kvantificering". • "Fedtstruktur – Innovation af nye typer af smør og blandingsprodukter". • Oplæg om forskerdating v/ Peter Sinding 	"Fem hurtige" og oplæg til eftermiddagens forskerdating <ul style="list-style-type: none"> • "FoodMathModel". • "Starterkulturers fysiologiske og genetiske status som indikator for modningsforløb i ost". • "Modningsforløb i ostekorn". • "Styring af redoxpotentialet giver nye kvalitetsforbedrede oste". • "Virulenspotentialer af fødevarerborne patogener bestemt ved kvantitative genanalyser". • Oplæg om forskerdating v/ Poul J. Pedersen 	"Otte hurtige" og oplæg til eftermiddagens forskerdating <ul style="list-style-type: none"> • "Fødevarerallergener og aggregerede peptider". • "Hvilken type mælkeprotein er bedst til at øge muskelmassen, når indtaget lige efter styrketræning i utrænede såvel som i eliteatleter?" • "Mejeriprodukter og udvikling af insulinresistens blandt børn og unge, og interaktioner med fedme, fysisk aktivitet og familier diabetes". • "Nutrigenomisk tilgang til probiotikas molekylære virkningsmekanismer". • "Effekt af D-vitamin berigelse". • "Mælk og oral sundhed". • "Plads til ost i en hjerteirrigt kost". • "Sundhedsgavnige egenskaber i mælk fra køer fodret med grønt plantemateriale". • Oplæg om forskerdating v/ Henrik J. Andersen

FORSKERDATING

Mød forskerne fra formiddagens indlæg og kom et spadestik dybere. Forsker-dating foregår i mindre grupper – hvor forskerne giver et kort oplæg og deltagerne får mulighed for at debattere, stille spørgsmål og i det hele taget komme bredt omkring emnerne ud fra egne erfaringer og udfordringer.

PRAKTISKE OPLYSNINGER

MEJERIFORSKNINGENS DAG 2011 AFHOLDES:

Torsdag den 17. marts 2011
Kl. 9.00- 16.00
Hotel LEGOLAND
Aastvej 10, 7190 Billund

BEMÆRK

Parkering kræver P-billet som udleveres gratis i hotellets reception

PRIS

Inkl. forplejning kr. 1.995,-
Ph.d.studerende kr. 995,-
Kandidatstuderende kr. 0,-

TILMELDING OG BETALING

On-line tilmelding og betaling foretages via annoncering på www.maelkeritidende.dk (selve tilmeldingen og betaling sker i webshoppen Dairybooks, som du linkes til fra www.maelkeritidende.dk)

eller ved henvendelse til

Dansk Mejeriingeniør Forening
Mail: dmf@maelkeritidende.dk
Tlf.: 66 12 40 25

DER ER ÅBEN FOR TILMELDING FRA DEN 1. DECEMBER 2010 OG FREM TIL DEN 7. MARTS 2011.

Med venlig hilsen

Mejeribrugets ForskningsFond
Foreningen af mejeriledere og funktionærer
Danmarks Mejeritekniske Selskab
Dansk Mejeriingeniør Forening
Landbrug & Fødevarer

INDLÆGSHOLDERE

MEJERIBRUGETS FORSKNINGS- FOND (MFF)

Formand Hans Henrik Lund
Styregruppeformand Henrik J. Andersen
Styregruppeformand Poul J. Pedersen
Styregruppeformand Peter Sinding

AARHUS UNIVERSITET

Lektor Rikke Meyer – iNANO
Seniorforsker Lotte Bach Larsen
– Institut for Fødevarer
Seniorforsker Marianne Hammershøj
– Institut for Fødevarer

KØBENHAVNS UNIVERSITET

Professor Ylva Ardö
– Institut for Fødevarer
Professor Mogens Jakobsen
– Institut for Fødevarer
Professor Lene Jespersen
– Institut for Fødevarer
Ph.d.-studerende Janice Sørensen
– Institut for Human Ernæring
Postdoc Janne K. Lorenzen
– Institut for Human Ernæring
Professor Karsten Kristiansen
– Biologisk Institut
Lektor Christian Mølgaard
– Institut for Human Ernæring
Professor Arne V. Astrup
– Institut for Human Ernæring
Professor Leif Skibsted
– Institut for Fødevarer
Professor Richard Ipsen
– Institut for Fødevarer

ØVRIGE

Adjungeret professor
Børge K. Mortensen