

Norsk Meieriteknisk Forening i samarbeid med  
Institutt for næringsmiddelfag (INF), NLH

arrangerer seminar om

## Smak i ost

Torsdag 20. februar 2003, kl. 10.00 -15.00

Sted: TINE FoU Senter Kalbakken, Oslo

### PROGRAM

- 09.30 Kaffe  
10.00 Åpning  
10.10 *Resultater fra prosjektet «Modning av ost»* v/Siv Skeie, INF, NLH.  
10.40 *NSLAB - (Melkesyrebakterier som ikke er en del av syrekulturen) i Norvegia og Präst*  
v/Hilde Østlie, INF, NLH.  
11.10 Pause  
11.25 *Hvordan dannes aromastoff fra aminosyrer ved hjelp av melkesyrebakterier (Flavour formation from amino acids by LAB)*  
v/MireilleYvon, INRA Jouy en Josas, Frankrike.  
12.00 Lunsj.  
13.00 *«Medfølgefloraens» rolle under modning av semi-hard ost*  
v/Ylva Ardö, KVL, Danmark.  
13.30 *Kontroll av Mycobacterium avium paratuberculosis i melk (The control of Mycobacterium avium paratuberculosis in milk)*  
v/Alan Williams, Hannah Research Institute, Skottland.  
14.00 Pause.  
14.15 *Resultater fra prosjektet "Faktorer som påvirker kvaliteten av Norvegia", samt resultater fra ystningsforsøk med alternative kulturer.*  
v/Ragnhild Heiberg, TINE.  
14.45 Oppsummering og diskusjon.  
15.00 Slutt.

**Seminaret blir delvis holdt på engelsk.**

**Påmelding senest 17. februar.**

**Seminaravgift:** Kr. 700,- for medlemmer, kr. 900,- for ikke-medlemmer (inkl. lunsj).

Fyll ut nedenstående slipp, evt. ta direkte kontakt på tlf. 22 42 25 20.

### Påmeldingsskjema – «Smak i ost», TINE FoU Senter Kalbakken, 20. februar 2003

Navn: ..... Tlf. ....

Adr.: .....

Postnr. .... Sted .....

Arb. sted .....

E-mailadresse: .....

**Norsk Meieriteknisk Forening, Postboks 398 Sentrum, 0103 Oslo**

Fax 22 41 38 01. E-mail: nmtf@nml.no eller meieriposten@nml.no