

Stipendieresa för deltagande på den 42:a Nordiska Mejerikongressen.

Genom stipendiet från Mejeritekniskt Forum hade jag, Jonas Börjesson, möjligheten att kunna delta på den 42:a Nordiska Mejerikongressen och få möjligheten att träffa viktiga personer inom den nordiska mejeriindustrin samt få möjligheten att ta del av det senaste inom mejeribranschen.

Temat för kongressen var ”Nya teknologier och innovationer inom mejeriindustrin”. För att kunna använda och applicera de nya kunskaperna som specialisterna i branschen tagit fram påpekade Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik från Technische Universität München - Weihenstephan, Germany i öppningsföreläsningen vikten av god kommunikation och samarbete mellan forskningen och industrin. Detta gör att en kongress som den Nordiska Mejerikongressen är mycket viktig för att föra industrin och forskningen framåt genom att ta del av erfarenheter, upptäckter samt finna eventuella framtida samarbeten.

Kongressen var uppdelad i två parallella program, ”Nya teknologier” och ”Hållbarhet och Mejerikvalitetskontroll”, tyvärr fanns det för många intressanta föreläsningar för att ha möjlighet till att kunna delta på allt jag skulle vilja. Från de föreläsningar inom ”Nya Teknologier” som jag deltog på presenterades det framförallt filtreringsteknologins stora potential och användnings områden. Genom rening av white water och återanvändning av mjölken minskas utsläppen och samtidigt effektiviseras användningen av råvarumaterialet, vilket är två populära mål hos företag idag. Andra användningsområden där filtrering har stora möjligheter är vid fraktorisering av mjölkens beståndsdelar (proteiner och fett kulor efter storlek, peptider, immunoglobuliner), proteinstandardisering samt bakteriologisk reducering.

Inom ”Hållbarhet och Mejerikvalitetskontroll” hade jag möjligheten att medverka på föreläsningar som tog upp användningsområden, möjligheter samt funktioner vid användning av enzymer för att påverka strukturen och stabiliteten hos geler och skum från mjölk. Transglutaminas är ett enzym som har visat sig ha exceptionella möjligheter att bilda kovalenta bindningar mellan glutamine och lysine hos kaseiner i serumfasen, på ytan av kaseinmicellen och intra-micelluärt. På detta sätt skapas en gel eller skum som är mycket stabilt och har en hög vattenbindningsförmåga som är mycket användbar hos ost, fermenterade mjölkprodukter samt mjölkskum.

Förutom de mycket intressanta föreläsningarna så fanns det gott om tid och evenemang där man hade möjligheten att träffa personer från olika delar inom mejeriindustrin och forskningen för diskussioner samt knyta kontakter, vilket som tidigare nämnts är en av huvuduppgifterna med kongressen.

Som en person som precis har startat sin karriär inom mejeri- och mjölkvärlden vill jag tacka Mejeritekniskt Forum oerhört mycket för möjligheten att få medverka på denna kongress där

såväl alla föreläsningar som evenemang har varit av toppklass. Från denna resa kommer jag ha med mig; från föreläsningarna, att det finns mycket potential i mjölkens olika beståndsdelar och genom att fortsätta utforska dem samt tekniker kan vi påverka strukturen, näringsammansättning och funktionaliteten hos mjölkprodukter. Från alla evenemang kommer jag minnas alla trevliga personer som jag hade möjlighet att träffa och deras passion för mejeribranschen.