



Fremtidens fødevarerproduktion - udfordringer og klimasmarte løsninger

Tilmelding på www.teknologisk.dk/k90759

Program

- 9.00 **Velkommen**
v. Lars Hinrichsen, divisionsdirektør, Teknologisk Institut
- 9.10 **Åbningstale**
v. Mogens Jensen, minister for fødevarer, fiskeri og ligestilling
- 9.25 **Den grønne omstilling i fødevarerindustrien - hvordan når vi målene, og hvad skal der til?**
v. Niels Peter Nørring, klimadirektør, L&F
Det danske fødevarerhverv har en vision om at være klimaneutralt i 2050. I 2050 skal vi nemlig fortsat have en stor dansk fødevarerklæde, der leverer fødevarer, eksport, vækst og arbejdspladser til hele Danmark. Vejen er at udvikle nye metoder, produkter og teknologi og gennem samarbejde, i hele værdikæden, at få sat mere skub på den grønne omstilling.
- 9.40 **Kampen mod madspild**
v. Mikkel Fog Holm-Nielsen, exe. assistant, Too Good To Go
Too Good To Go bekæmper madspild via en app, hvor restauranter, caféer, supermarkeder m.fl. kan sælge madvarer, der er i overskud. Hør, hvordan Too Good To Go bidrager til kampen mod madspild, og hvordan forretningsmodellen har udviklet sig under coronakrisen. Et nyt tiltag er fx at appen nu også kan anvendes til take-away markedet, og derudover er netop lavet aftaler med en ny stor detailkæde.
- 9.55 **Fra Fyn til hele verden: Ingredienser til den globale fødevarerindustri**
v. Conny Twisttmann, CEO, Fipros
Fipros processerer som lønproducent ingredienser og færdigpakkede fødevarer. I december 2018 indgik virksomheden en omfattende aftale med en stor kinesisk partner indenfor modernemælksproduktion, hvilket mandede ud i en investering i en ny fabrik på Fyn. Den stod klar til indvielse i februar 2020 lige på toppen af coronakrisen. Hør Conny Twisttmann fortælle, hvordan virksomheden navigerer i dette, og hvordan man bliver en global spiller, når man kommer fra Fyn.
- 10.10 **Pause**



Session 1

Fødevaresikkerhed
og mikrobiologisk proceskontrol

Chairman: Lene Meinert

- 10.20 **Food Safety Culture**
v. Lone Sass Mortensen
Alle fødevarevirksomheder har en fødevaresikkerhedskultur - men er den god eller dårlig? Hvordan ser en stærk fødevaresikkerhedskultur ud, og hvordan kan man arbejde med at forbedre den?
- 10.35 **Fremtidens processtyring**
v. Birgit Groth Storgaard
Få indblik i fremtidens værktøjer til at-line mikrobiologisk proceskontrol baseret på DNA-teknologi. Hvor hurtigt kan du få svar på mikrobiologiske analyser og automatisk feedback på CCP-afvigelse?
- 10.50 **Rengøring - gamle dyder og nye teknologier**
v. Anette Granly Koch
Rengøring er en sikker vej til øget fødevaresikkerhed og god holdbarhed, men hvad virker? Hvor langt når du med nye teknologier, gamle dyder og objektiv rengøringskontrol.
- 11.05 **Food integrity**
v. Lars Thomas Krusell
Bliv introduceret til Food Integrity, og hvad begrebet dækker over, bla. i forhold til en fødevarers kvalitet, bæredygtighed, autenticitet og opretholdelse af etiske normer i hele fødevareværdikæden.
- 11.20 **Round table - dialog og spørgsmål**
De fire indlægsholdere svarer på spørgsmål fra chatten.

Session 2

Digitalisering og sensorteknologi

Chairman: Holger Dirac

- Digitalisering i fødevareindustrien**
v. Dennis Brandborg Nielsen
Hør Teknologisk Instituts bud på de nye digitale løsninger til at optimere kvalitets- og proceskontrol i fremtidens fødevareproduktion. Gå fra stikprøver til 100 % kontrol og få et hurtigt feedback på fejl ved udstyr.
- Digitale teknologier til reduktion af madspild**
v. Lars Månsson
Hvordan reduceres spild samtidig med at kvaliteten sikres? Hør om hvordan Teknologisk Institut har afprøvet nye metoder til overvågning af ingredienser og fremstillingsprocesser i samarbejde med de producerende virksomheder.
- Monitorering af dyrevelfærd**
v. Dorte Schrøder-Petersen
Hvordan laver man bæredygtig produktion med høj dyrevelfærd? Hvad er udfordringerne og paradokserne? Hvordan måler vi dyrevelfærd, nu og i fremtiden? Hvad kan vi, hvad er vigtigst og hvad drømmer vi om?
- Personalised food**
v. Bianca Pérez
Kan man 3D printe en citronfromage eller en cheesecake? I fremtiden vil hospitalspatienter få mulighed for individuelt tilpassede måltider. Hør om, hvor langt man er med teknologien i Danmark.
- Round table - dialog og spørgsmål**
De fire indlægsholdere svarer på spørgsmål fra chatten.

11.30

Pause



Session 3

Nye proteinkilder og forbrugerkrav

Chairman:
Anne Louise Dannesboe Nielsen

11.40 **Plantebaserede produkter - hvad efterspørger forbrugerne?**

v. Dorte Petersen

Nye plantebaserede produkter skyder op overalt, men hvad efterspørger forbrugerne reelt? Hvilke kategorier mangler der produkter indenfor, og hvordan kan de eksisterende forbedres? Hør svaret, der er baseret på forbrugerdata.

11.55 **Nye planteproteiner og processering**

v. Karin Loft Eybye

Der er øget efterspørgsel på planteproteiner. Markedet udvides i forhold til sojaprotein, men hvilke kommer til? Bliv klogere på mulighederne for at udnytte nye kilder fra produktionssidestrømme og hør, hvordan disse proteiner processeres, så de minder om f.eks. kødfars eller kyllingestykker.

12.10 **Værdifuldt protein fra animalske sidestrømme**

v. Kjartan Bjarnov Kaas-Larsen

Lunger, blod og fiskeaffald mm. Der er øget efterspørgsel på protein, så giver det mening at fødevareregnede sidestrømme i høj grad bliver anvendt til dyrefoder? Hør om en ny metode til ekstraktion af protein fra griselunger, og hvordan det kan bruges i nye velsmagende kødprodukter.

12.25 **Bæredygtighedsvurdering**

v. Thomas Fruergaard Astrup, DTU

Fødevarer og madspild har stor bevågenhed i klimadebatten, men hvor meget betyder madspild egentlig, og hvor vigtig er udnyttelsen af restfraktioner fra fødevarerproduktionen i en klimasammenhæng?

12.40 **Round table - dialog og spørgsmål**

De fire indlægsholdere svarer på spørgsmål fra chatten.

12.50

Afslutning

13.00

Tak for i dag

Session 4

Klimasmart fødevarerproduktion og emballering

Chairman: Inger Olesen

Energieffektive teknologier til fødevarerproduktion

v. Peter Schneider

Fødevarerindustrien står foran en stor elektrificering, som vil have indflydelse på fremtidens investeringer i produktionsudstyr. Hør om de nye energieffektive teknologier samt nye teknologier inden for opkoncentrering.

Vandreduktion

v. Karen Sørensen

Hvordan kan man arbejde med at spare på vandet, og hvad betyder det at bruge vand, der ikke er drikkevand i en fødevarerindustri? Vi viser cases, hvor fødevarerindustri sparer 10 % af deres indkøb af drikkevand ved at genanvende vand i produktionen uden at gå på kompromis med fødevarerens sikkerhed.

Bæredygtig emballage

v. Lars Germann

Hvilke udfordringer og muligheder er der for emballering af fødevarer (plastdirektiv, miljø), og hvilke veje kan fødevarerbranchen gå for at leve op til den kommende lovgivning? Hvad er bæredygtig emballering, og findes der den ideelle løsning?

Mærkning af klimasmarte fødevarer

v. Inger Olesen

Bliv klogere på, hvad du skal være opmærksom på, hvis du vil kommunikere, at dit produkt er klimavenligt i forhold til andre produkter. I dette oplæg hører du om anprisningsreglerne og eksempler på disse.

Round table - dialog og spørgsmål

De fire indlægsholdere svarer på spørgsmål fra chatten.