



Sundere fødevarer med lavere indhold af sukker, fedt og salt skal være det lette valg for forbrugerne. Den danske ingrediensindustri tilbyder en række løsninger, men det kan være komplekst for en fødevarevirksomhed at navigere iblandt dem.

Derfor er mulighederne nu blevet kortlagt i et samarbejde mellem Fødevarestyrelsen og Teknologisk Institut. Samtidigt er forbrugernes holdning til ingredienser blevet undersøgt i en stor forbrugerundersøgelse. Resultaterne præsenteres på dette webinar.

Ved deltagelse opnås adgang til nye forbrugerindsigter samt viden om, hvilke ingredienser der findes på markedet til produktion af sundere fødevarer med lavere sukker, fedt og salt. Sidder du med ansvaret for produktudvikling, marketing etc. i en fødevarevirksomhed eller ingrediensvirksomhed, er dette webinar relevant for dig.

PROGRAM

- 12.30-12.35 Velkommen til konferencen v. Teknologisk Institut
- 12.35-12.45 Baggrund inkl. forbrugernes interesse for sundere fødevarer v. Fødevarestyrelsen
- 12.45-13.15 Gennemgang og diskussion af kortlægning & forbrugeranalyse v. Eva-Marie Lange, Teknologisk Institut
- 13.15-14.30 Korte oplæg om ingrediensløsninger til lavere salt, sukker & fedt
 - AFI: "Reduktion af salt og fedt vha. mælkebaserede ingredienser" v. Claus Bukbjerg Andersen
 - Chr. Hansen: "SaltLite™ - kommercielt koncept til saltreduktion i ost" v. Marlene Boiesen
 - Lallemand: "Gær til saltreduktion i fødevarer" v. Nicolai Jensen
 - CP Kelco: "Clean Label løsninger til fødevarer med reduceret fedt, sukker og salt" v. Poul R. Larsen
 - Einar Willumsen: "Smagen af sukker og fedt" v. Jan Grøndal
 - KMC: "Reduceret salt og fedt i smelteost" v. Lærke Hansen
- 14.30-14.40 Pause
- 14.40-15.20 Virtuel messe. Matchmaking mellem ingrediensvirksomheder og fødevarevirksomheder.
- 15.20-15.30 Afrunding

DATO OG TILMELDING

Webinaret er gratis og afholdes online den 21. januar 2021. Tilmeld dig på www.teknologisk.dk/k90857

