

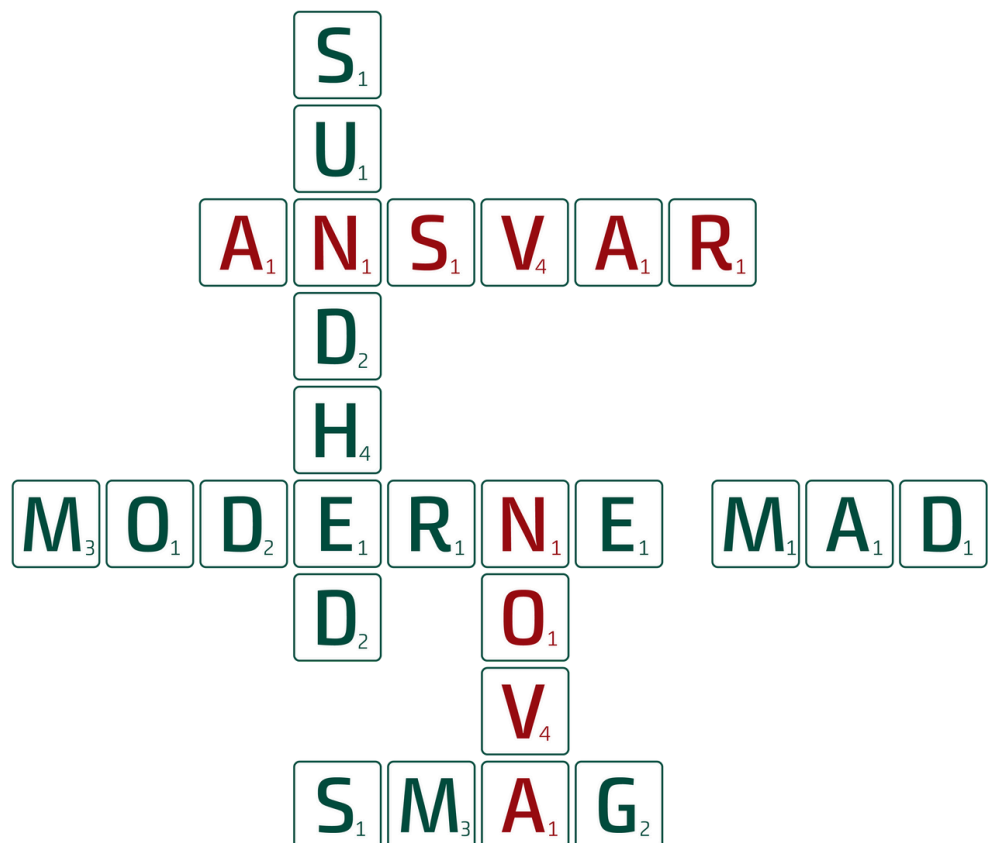
Ultraforarbejdede fødevarer

Trussel eller mulighed for innovation?



The future of
food production

4. november 2025





Er ultraforarbejdede fødevarer en tikkende bombe under fødevareindustrien, eller rummer de en unik mulighed for fornyelse og innovation? På årets fødevarekonference sætter vi fokus på netop dette spørgsmål. Hvad ved vi, hvad tror vi – og hvor bevæger vi os hen?

Forarbejdning af fødevarer er ikke noget nyt. Vi hakker, blander, koger, steger og krydrer dagligt vores mad i hjemmet, og forarbejdning har til formål at gøre råvarer spiselige, forbedre smagen og sikre længere holdbarhed. Men i den industrielle fødevareproduktion kan processen nå et punkt, hvor den oprindelige råvare er næsten uigenkendelig, og hvor der anvendes tilsætningsstoffer, som normalt ikke har hjemme i køkkenet - det vi i dag kalder ultraforarbejdede fødevarer.

Forbrugerne bestemmer, hvad der ender i indkøbskurven, og de ultraforarbejdede produkter frister både med velsmag og bekvemmelighed. Men de er sjældent det sundeste valg. Derfor står fødevareindustrien over for en stor udfordring: At udvikle nye produkter, som er tilgængelige og velsmagende – men som ikke ender i kategorien ultraforarbejdede fødevarer, og som samtidig lever op til kravene om sundhed og kvalitet.

Ultraforarbejdede fødevarer – trussel eller mulighed for innovation?

Vi har inviteret en række eksperter til at give deres bud på emnet. Se det fulde program på side 2.

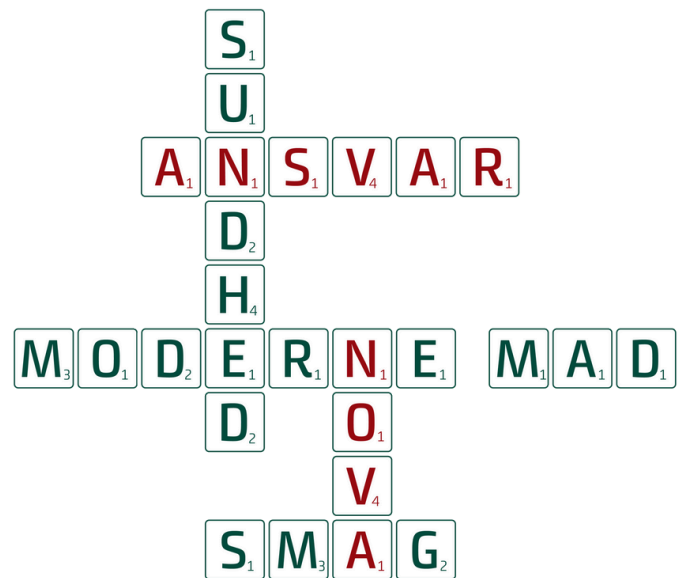
- Kl. 9.30 **Ankomst og kaffe**
- Kl. 10.20 **Ultraforarbejdet - hvor usundt er det?**
- Kl. 10.50 **Hvordan og hvorfor forarbejder vi råvarer til fødevarer?**
- Kl. 11.40 **Danskerne måltidsvaner - hvad vil de have?**
- Kl. 13.00 **Sådan rammer du forbrugerne i snakken om forarbejdning af fødevarer**
- Kl. 13.00 **Hvordan balancerer vi kvalitet, convenience og sundhed i fødevarebranchen**

Tilmelding
tilmeld dig [her](#)

Hvornår
4. november 2025
kl. 9:30 - 14:15

Hvor
Gregersensvej 1
2630 Taastrup

Ultraforarbejdede fødevarer – trussel eller mulighed for innovation?



Dagens program

- Kl. 9.30 - 10.00 **Ankomst** og kaffe
- Kl. 10.00 - 10.20 **Velkomst og introduktion** til dagens tema v/ Lars Leopold Hinrichsen, dagens moderator
- Kl. 10.20 - 10.50 **Oplæg 1: Ultraforarbejdet - hvor usundt er det?**
v/ Professor Lars Ove Dragsted, Institut for idræt og ernæring (Københavns Universitet)
- Kl. 10.50 - 11.20 **Oplæg 2: Hvordan og hvorfor forarbejder vi råvarer til fødevarer?** v/ Lektor Karsten Olsen, Institut for Fødevarevidenskab (Københavns Universitet)
- Kl. 11.20 - 11.40 **Pause** - gå på opdagelse
- Kl. 11.40 - 12.20 **Oplæg 3: Danskernes måltidsvaner - hvad vil de have?**
v/ Nina Preus, Forbrugersociolog hos Landbrug & Fødevarer
- Kl. 12.20 - 13.00 **Frokost**
- Kl. 13.00 - 13.30 **Oplæg 4: Sådan rammer du forbrugerne i snakken om forarbejdning af fødevarer** v/ Anna Rise, Kommunikationsdirektør Nestlé
- Kl. 13.30 - 14.00 **Oplæg 5: Hvordan balancerer vi kvalitet, convenience og sundhed i fødevarerbranchen?** v/ Frederikke Thye Fester, Chefkonsulent DI Fødevarer
- Kl. 14.00 - 14.15 **Opsamling og tak for i dag** v/ Lars Leopold Hinrichsen, Forretningsdirektør Teknologisk Institut

**Vi glæder os til at byde dig velkommen
tirsdag den 4. november kl. 9:30 i Taastup**