



## Fremtidens fødevarerproduktion - udfordringer og klimasmarte løsninger

Tilmelding på [www.teknologisk.dk/k90759](http://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*
- 9.20 **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 fødevarerklænge, 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.
- 9.35 **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.
- 9.50 **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.
- 10.15 **Pause**



## Session 1

Fødevarer sikkerhed  
og mikrobiologisk proceskontrol

Chairman: Lene Meinert

- 10.25 **Food Safety Culture**  
*v. Lone Sass Mortensen*  
Alle fødevarer virksomheder har en fødevarer sikkerhedskultur - men er den god eller dårlig? Hvordan ser en stærk fødevarer sikkerhedskultur ud, og hvordan kan man arbejde med at forbedre den?
- 10.40 **Food integrity**  
*v. Lars Thomas Krusell*  
Bliv introduceret til Food Integrity, og hvad begrebet dækker over, bla. i forhold til en fødevarer kvalitet, bæredygtighed, autenticitet og opretholdelse af etiske normer i hele fødevarer værdikæden.
- 10.55 **Rengøring - gamle dyder og nye teknologier**  
*v. Anette Granly Koch*  
Rengøring er en sikker vej til øget fødevarer sikkerhed og god holdbarhed, men hvad virker? Hvor langt når du med nye teknologier, gamle dyder og objektiv rengøringskontrol.
- 11.10 **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?

11.25

## Session 2

Digitalisering og sensorteknologi

Chairman: Holger Dirac

- Digitalisering i fødevarer industrien**  
*v. Dennis Brandborg Nielsen*  
Hør Teknologisk Instituts bud på de nye digitale løsninger til at optimere kvalitets- og proceskontrol i fremtidens fødevarer produktion. Gå fra stikprøver til 100 % kontrol og få et hurtigt feedback på fejl ved udstyr.
- 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?
- 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.
- Personalised food**  
*v. Bianca Pérez*  
Kan man 3D printe en citronfromage eller en cheese-cake? I fremtiden vil hospitalspatienter få mulighed for individuelt tilpassede måltider. Hør om, hvor langt man er med teknologien i Danmark.

Pause



### Session 3

Nye proteinkilder og forbrugerkrav

Chairman:  
Anne Louise Dannesboe Nielsen

### Session 4

Klimasmart fødevarerproduktion  
og emballering

Chairman: Claus Schøn Poulsen

- 11.40 **Plantebaserede produkter**  
*v. Dorte Petersen*  
Nye plantebaserede produkter skyder op overalt. Få et indblik i, hvad forbrugerne efterspørger og mulige proteinkilder. Bliv klogere på mulighederne for at udnytte nye kilder fra produktionsstrømme, og hvordan disse proteiner processeres, så de minder om f.eks. kødfars eller kyllingestykker.
- 11.55 **Insekter som ny proteinkilde**  
*v. Simon Hvid*  
Insekter som fødevaringrediens kan være én af flere mulige indgangsvinkler til at mindske klimaaftrykket for animalske proteiner. Men hvilke fødevarer passer insekterne bedst i? Og hvordan påvirker de tekstur, smag og holdbarheden? Få indblik i den seneste viden på området og bliv klogere på, hvordan du kommer i gang med insekterne i din produktudvikling.
- 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?

**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 fødevarer virksomhed? Vi viser cases, hvor fødevarer virksomheder sparer 10 % af deres indkøb af drikkevand ved at genanvende vand i produktionen uden at gå på kompromis med fødevarer sikkerheden.

**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.

**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.

- 12.40 **Afslutning**
- 12.45 **Tak for i dag**