



Omstilling til klimaneutral værdikæde

Program

- 9.00 **Registrering og kaffe**
- 9.30 **Velkommen**
v. Lars Hinrichsen, direktør, DMRI, Teknologisk Institut
- 9.40 **Grønne fødevarer og bæredygtige ingredienser – hvordan når vi i mål?**
Facilitator: Lene Meinert, centerchef for Fødevaresikkerhed, Teknologisk Institut
- 9.45 **Teknologiske løsninger - fra nye råvarer til grønne produkter**
v. Anne Louise Dannesboe Nielsen, centerchef for Fødevareteknologi, Teknologisk Institut
Kom og hør om nye bæredygtige råvarer fx insekter, mikroalger, celledyrkede animalske fødevarer og nye fremstillingsteknologier som fiberspinning og 3D-print.
- 10.30 **Danmark er et fødevareland – også i fremtiden!**
v. Rasmus Prehn, minister for fødevarer, landbrug og fiskeri
- 10.50 **Kaffepause**
- 11.00 **Teksturering af nye råvarer med Power Heater-teknologi**
v. Rikke Miklos, Global Senior Customer Application Specialist, Source Technology
Få mere at vide om, hvordan Power Heater-teknologi kan anvendes til produktion af forskelligartede produkter som petfood, kød og teksturerede plantebaserede produkter i unik høj kvalitet.
- 11.25 **Mad skal smage godt – smagsudvikling af nye råvarer vha. fermentering**
v. Vera Kuzina Poulsen, Principal Research Scientist, Chr. Hansen
Bliv klogere på, hvordan Chr. Hansen, med udvælgelse af de rigtige mælkesyrer og Bacillusisolater vha. High Throughput Screening og fermentering, kan optimere smagen og tekturen af protein fra ærter og hestebønner.
- 11.50 **Frokost**
- 12.35 **Fremtidens emballage og pantsystemer**
Facilitator: Lars Germann, centerchef for Emballage og Transport, Teknologisk Institut
- 12.40 **Bæredygtigt pantsystem til takeawayemballage**
v. Rikke Hjorth Hansen, seniorprojektleder i Bæredygtighed og Digitalisering, Teknologisk Institut & Gitte Saaby Kjær, Founder and CEO, New Loop
I 2025 træder det udvidede producentansvar i kraft, og takeawaybranchen bliver ansvarlig for at håndtere dens emballagers livscyklus. Hør om vores bud på et centralt pantsystem, samt hvordan innovation kan smelte digitalisering ind i takeawayforbrugets hverdag.



- 13.05 **Klimabelastning ved fødevareremstilling - hvad betyder noget, og hvor ligger potentialet?**
v. Thomas Fruergaard Astrup, professor, Institut for Vand- og Miljøteknologi, DTU-Miljø
Hvordan mindsker vi bedst klimabelastningen fra fødevareremstilling? Et vigtigt fokusområde er reduktion af spild gennem hele kæden fra produktion til forbruger. Det resterende spild skal udnyttes bedst muligt: Hvordan beregnes bæredygtigheden, hvad betyder noget, og hvor ligger potentialet?
- 13.30 **Kaffepause**
- 13.40 **Fra den første til sidste del af den cirkulære økonomi**
v. Thomas Bak Thellessen, Director, Sustainability, Faerch A/S
Faerch er i dag ikke blot en fødevareremballageproducent, men også 'integreret recycler' med ambitioner om at skabe reel cirkularitet for fødevareremballage. På den cirkulære rejse er materialevalget essentielt, og derfor har virksomheden gennemgået en omfattende transition over en årrække.
- 14.05 **Besøg Teknologisk Instituts test- og demonstrationsfaciliteter – vælg mellem 3 temaer:**
- Tema 1. Pakkeri, emballage & nye retursystemer**
På et besøg i papirfabrikken kan du se eksempler på nye emballageløsninger og få et indblik i, hvordan Teknologisk Institut arbejder med design og test af nye bæredygtige fiberemballager fra idé til prototype. For at minimere madspild er det essentielt at sikre friskhed af fødevarer fra produktion og helt ud til forbrugeren, og derfor skal der være styr på barriere-egenskaber, svejse kvalitet og stabilitet i hele kæden med de specifikke krav, der gælder for den enkelte fødevarer.
- Desuden får du mulighed for at møde ildsjælene bag idéen om at etablere et centralt pantsystem til takeawayemballage, altså en parallel til Dansk Retursystem, men på nye flasker. Kom derfor og hør et konkret bud på, hvordan vi ønsker at operationalisere morgendagens klimaudfordringer med indførelse af genbrug.
- Tema 2. Digitalisering, proceskontrol og energieffektive teknologier**
Kom på besøg i det autoriserede DMRI Testlab, hvor du kan opleve robotstyring med Virtual Reality, og se, hvordan digitale modeller kan anvendes i forbindelse med træning af operatører eller optimering af arbejdsmiljøet med robotter på linjen. Oplev desuden forskellige nye løsninger til øget proceskontrol og procesoptimering, lige fra overvågning af dyrevelfærd til kvalitetsparametre i de forskellige produktionsled samt metoder til hurtig identificering og håndtering af holdbarhedsbestrægende bakterier.
- I det sensoriske laboratorium demonstreres sensoriske hurtigmetoder, specialdesignet sportsernæring med 3D-print samt nyt volumetrisk varmebehandlingsudstyr, der koger kødpølser og skinker på kun 1 minut.
- Tema 3. Nye råvarer og teknologier til grønne produkter**
Besøg vores pilot plant for bioraffinering, hvor du får demonstreret filtreringsteknologier til nye proteinprodukter og spraytørring. Se de mange eksempler på, hvordan vegetabiliske og animalske sidestrømme kan udnyttes som råvarer til fremstilling af høj-kvalitetsprotein og ingredienser til fødevarerproduktion.
- Vi viser desuden eksempler på alternative proteinkilder som fx insekter, mikroalger, mask og krill samt teknologier til teksturering og smagsoptimering. Få desuden en snak med eksperter inden for metoder til procesoptimering, sporbarhed, proteinkvalitet og produktkarakterisering.
- 16.30 **Tak for i dag**

Praktiske oplysninger

Tilmelding på www.teknologisk.dk/k91081

Deltag *online* eller *on site* hos Teknologisk Institut, Gregersensvej 1, 2630 Taastrup

Bemærk, der vil blive taget fotos og video på dagen til eksternt kommunikation. Ved deltagelse i arrangementet accepterer du dette.

Ved eventuel indførelse af coronarestriktioner, som måtte sænke grænsen for antal deltagere, vil det være de gæster, der har tilmeldt sig først, som kan deltage.