



Forsyningssikkerhed i en verden i forandring

Program

- 8.30 Registrering og kaffe**
- 9.00 Velkommen og introduktion til dagens tema, Teknologisk Institut**
- 9.10 Energikrise kræver nytænkning hos Kohberg**
v. René Normann Christensen, CEO Kohberg Bakery Group A/S
Hør om Kohbergs energioptimeringer og investeringer i grøn energi og for at reducere afhængighed af el og naturgas.
- 9.40 Plantebaseret æg – hvorfor og hvordan?**
v. Ivan Noes, direktør, Dava Foods
Bliv inspireret af motivationen for og processen med at udvikle det plantebaserede æggeerstatningsprodukt, 'No egg'.
- 10.10 Kaffepause**
- 10.30 Data og kunstig intelligens betyder bedre udnyttelse af råvarerne**
v. Nicholaj Månsson Olsen, Data Architect, BKI Foods
Hør hvordan data og kunstig intelligens kan bruges til at forudsige egenskaberne af et slutprodukt og dermed bidrage til en mere optimal udnyttelse af råvarer og ressourcer.
- 11.00 Innovation og øget eksport i en usikker tid**
v. Thomas Møberg Nielsen, CEO, Easis
Selv om fremtiden kan virke usikker, har Easis en klar strategi, som skal styre virksomheden gennem kriser og udfordringer med forsyningssikkerhed. Easis tager nemlig kampen op ved blandt andet at fokusere på innovation og øget eksport.
- 11.30 Kort pause**
- 11.40 Klimaforandringer og mulige udfordringer ift. forsyningssikkerhed**
v. Lis Allaart, glaciolog og klimaformidler, Glacialis
Bliv klogere på hvordan kloden påvirkes af vores indblanding, og hvad det giver af mulige udfordringer ift. f.eks. forsyningssikkerhed.
- 12.15 Introduktion til fødevaretekmesse, TI-talks og rundvisning i Center for Fødevareteknologi og Center for Industriel 3D-print**
v. Inger Olesen, Sektionsleder, Teknologisk Institut
- 12.30 Frokost**
- 13.30 Fødevaretekmesse, TI-talks og rundvisning i Center for Fødevareteknologi og Center for Industriel 3Dprint**
Læs mere på næste side
- 16.30 Tak for i dag**



Eftermiddagen byder på tre parallelle sessioner, og du kan sagtens opleve det hele

Fødevaretechmesse (13.30-16.30)

Oplev nye løsninger til fremtidens fødevareproduktion, der snart kan komme din virksomhed til gode. Få en snak med vores specialister om de emner, der optager jer mest. Mød eksperter indenfor emner som:

- Bæredygtig emballage og digital infrastruktur til pantsystem
- Effektivisering af produktion eller R&D processer
- Mindre spild og udnyttelse af sidestrømme
- Mere smag til plantebaserede fødevarer
- Udnyttelse af vedvarende energi, når den er til rådighed i grønne energisystemer
- Udvikling og test af fremtidens danske plantebaserede råvarer
- Forebyggelse af fødevarer svindel
- Detektion af fremmedlegemer i fødevarer
- Mærkning – har du styr på reglerne-quiz?
- Fermentering og fødevarerhygiejne

Rundvisning i Center for Fødevareteknologi og Center for Industriel 3D-print

Start kl. 13.30 (hold 1), 14.15 (hold 2) og 15.00 (hold 3)

På rundvisningen præsenteres du for nogle af de laboratorier, der benyttes i samarbejdet med fødevareindustrien.

I Center for Fødevareteknologi kan du bl.a.

- Opleve produktudvikling i udviklingskøkkenet FoodtureLab
- Se vores sensoriklaboratorium til test af forbrugernes præferencer
- Se og høre om vores state-of-the-art-udstyr til fødevareranalyser
- Møde vores eksperter inden for fødevarer sikkerhed og mærkning
- Høre om vores faciliteter til pilotproduktion

I Center for Industriel 3Dprint kan du bl.a.

- Se vores komplette produktionslinje til udvikling, print og efterbehandling af komponenter
- Opleve print i både metal og plast godkendt til fødevarer
- Se og mærk nogle af de spændende løsninger, vi har udviklet til fødevareindustrien

TI-talks: 10 korte inspirationsoplæg à 10 minutter indenfor digitalisering & procesoptimering og produktudvikling & fødevarer sikkerhed

Digitalisering & procesoptimering

Kl. 13.30-14.15 samt 15.00-15.45

- Effektivisering af produktion og R&D gennem statistisk forsøgsdesign
- Undgå dyre produktionsstop og produktfejl med årsagsanalyse
- Visionteknologi til automatisk kontrolinspektion af transportkasser
- Plastdetektion – mindre spild og høj kvalitet
- Fra spild til grøn konkurrencekraft

Produktudvikling og fødevarer sikkerhed

Kl. 14.15-15.00 samt 15.45-16.30

- Livscyklusanalyse på plantebaseret yoghurt med nordiske råvarer
- Kaffe cascara til fremstilling af højværdi ingredienser
- Holdbarhed af pålæg – er der forskel på om det fremstilles af kød eller planter
- Quickguide til bestemmelse af holdbarheden af dit produkt
- Mikroalger – en ny kilde til lipider og proteiner