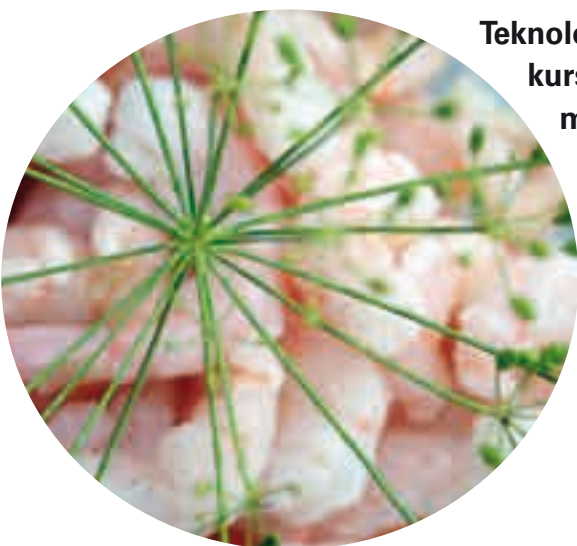


KURSER DER FREMMER EFFEKTIVITET OG INNOVATION



Teknologisk Instituts nye udbud af fødevarekurser er udviklet til at give resultater med det samme

op til forbrugernes behov.

Viden og innovation er forudsætninger for at deltage i den udvikling. Derfor har Teknologisk Institut styrket sit udbud af fødevarekurser, så danske virksomheder får de bedste muligheder for at være med blandt de mest innovative fødevareproducenter.

Teknologisk Instituts kurser udmærker sig ved at se teori og praksis som en helhed. Derfor kan deltagerne straks bruge den nye viden i det daglige arbejde.

Læs mere på de følgende sider om ni kurser, der kan styrke din virksomhed. Og følg med på www.teknologisk.dk, hvor flere nye tilbud vil komme til.

LÆR AT MÆRKE VAREN KORREKT

BRUG SANSENE TIL KVALITETSKONTROL

FIND GRÆNSEN FOR PAPSMAG

HJEMMEBANE — EN MULIGHED



skræddersyede kurser i Brabrand.

GODE, LEVENDE OG VÆRDIFULDE

”Det har været meget nyttigt. For det første har vi fået uvildig viden, som er uafhængig af udstyrsproducenterne. For det andet har kurserne medvirket til at skabe et velfungerende internt netværk, hvor medarbejderne hjælper hinanden. Og for det tredje er det en betydeligt billigere løsning end at sende så mange medarbejdere på eksterne kurser”, siger Senior Application Scientist, dr. Niall Young, som beskriver de to kurser som ”gode, levende og værdifulde”.

Selv om medarbejdere ofte kommer tilbage fra kursus med både ny viden og lyst til at anvende den, kan det i nogle tilfælde være nyttigt at afholde et virksomhedstilpasset kursus på hjemmebane. Det gælder fx, hvis mange medarbejdere skal have et fælles videngrundlag, eller hvis kurset skal skræddersys til virksomhedens konkrete forhold.

Et eksempel er Danisco, Brabrand, der med 10 Texture Analysers og 40 medarbejdere på området havde behov for opdateret viden om måling af tekstur.

I stedet for at sende medarbejderne på eksternt kursus, valgte virksomheden at lade Teknologisk Institut afholde to

FÅ DIT HELT EGET KURSUS

Teknologisk Institut tilbyder virksomhedstilpassede fødevarekurser, hvor det er praktisk muligt.

Hør mere om mulighederne ved at kontakte Vibeke Kistrup Holm
vibeke.kistrup.holm@teknologisk.dk,
telefon 7220 1913

S. 2

S. 3

S. 4



MÆRKNING AF FØDEVARER

LÆR AT MÆRKE VAREN KORREKT

Ingrediensliste, tilsætningsstoffer, holdbarhedsdato, næringsdeklaration, forbud mod vildledning, valg af illustrationer...

Kurset giver en grundig indføring i de komplicerede regler, så deltagerne bliver i stand til selv at udarbejde mærkning, der lever op til lovgivningens krav.

Kurset henvender sig både til medarbejdere, der selv udarbejder mærkning til fødevarer, og til medarbejdere, der skal sikre, at forhandlede produkter er korrekt mærkede. De to kursusdage falder med en uges mellemrum, så deltagerne har tid til at arbejde med egne problemstillinger før anden kursusdag.

Teknologisk Institut udbyder kurset i samarbejde med virksomheden LOLEX ApS, som rådgiver om fødevarelovgivning.

*Læs mere på www.teknologisk.dk.
Skriv "mærkning af fødevarer" i søgefeltet.*

VISKOSITET OG VISKOSITETSMÅLING PRODUKTET SKAL FLYDE RIGTIGT

Mayonnaisen skal lægge sig ovenpå rejemaden, mens oliedressingen skal fordele sig pænt over salaten. Så selv om forbrugerne måske ikke taler om viskositet, er flydeegenskaberne alligevel vigtige for deres valg af produkter. For producenten har viskositeten desuden ofte afgørende betydning for procesegenskaberne.

Kurset henvender sig til medarbejdere, der udfører viskositetsmålinger, godken-

der målinger som led i den daglige kvalitetskontrol eller arbejder med udvikling af produkter og processer. Det giver kendskab til grundbegreber og forståelse for såvel praktisk viskositetsmåling som tolkning af resultater og bevidsthed om fejlkilder.

*Læs mere på www.teknologisk.dk.
Skriv "viskositetsmåling" i søgefeltet.*

REOLOGI – VIDERE GÅENDE SÆT TAL PÅ KONSISTENSEN

Forbrugerne siger fra, hvis tykmælken er for tynd, eller vingummien er for sej. Det sætter fokus på reologi til at karakterisere produktets konsistens.

Deltagerne på kurset får kendskab til grundbegreberne inden for viskositet og viskoelasticitet. Hertil kommer viden om brug af oscillerende målinger og om fortolkning af resultater fra reologiske målinger. Kurset omfatter både teori, demonstrationer og praktiske øvelser.

*Læs mere på www.teknologisk.dk.
Skriv "reologi" i søgefeltet.*



GODT MATERIALE MED HJEM

"Et godt tilrettelagt kursus, hvor jeg fik et glimrende materiale med hjem, og hvor underviseren virkelig kunne sit kram", siger laboratorietekniker Kirsten Vange Kjær fra Solae Denmark om "Viskositet og viskositetsmåling" og fortsætter: "Kurset har givet mig en grundviden, som virkelig kan bruges i praksis, og jeg er blevet opmærksom på, hvordan tingene i det daglige nogen gange kan "snyde" mig".

KURSET HJALP MIG VIDERE

Fødevaretekniker Lene Kronholm fra Arla Foods Esbjerg Mejeri har kun pæne ord om kurset "Reologi – videre gående". "Jeg deltager i et projekt, hvor vi arbejder med supper og sovse, der skal have en vis flydeevne for at bære partikler gennem produktionen. Det er et godt kursus, som hjalp mig videre. Ikke mindst var underviseren god til at sammenholde teori og praksis, hvilket jeg finder rigtig godt", siger hun.

SENSORISKE BEDØMMELSER I FØDEVAREVIRKSOMHEDER

BRUG SANSENERNE TIL KVALITETSKONTROL

Smager postejen, som den plejer – selv om vi har fået nyt produktionsudstyr? Kan vi skifte til en anden leverandør af krydderier uden konsekvenser for aromaen? Kan vi reducere fedtindholdet og bevare smagsoplevelsen?

Det kan sensoriske analyser svare på. For fødevarevirksomheder er interne sensoriske analyser derfor et vigtigt redskab i forbindelse med den daglige kvalitets- og produktionskontrol samt ved ændring af in-



gredienser, råvarer eller produktionsudstyr.

Kurset byder på en kombination af teori og praktiske øvelser.

*Læs mere på www.teknologisk.dk.
Skriv "sensoriske" i søgefeltet.*

UNDERVISERE, DER VIRKELIG VED NOGET

"Det var et godt kursus med undervisere, der virkelig ved noget om emnet", siger applikationstekniker Kevin Dam, som arbejder med mikroindkapsling af vitaminpulver og fiskeolier hos BASF i Ballerup. "For os er det bl.a. vigtigt at vide, hvordan vores ingredienser påvirker smagen af de produkter, de anvendes i. Det har kurset "Sensoriske bedømmelser i fødevarevirksomheder" givet mig bedre forudsætninger for at vurdere".

MÅLING AF FØDEVARERS TEKSTUR PÅ JAGT EFTER DET RIGTIGE "BID"

Fødevarer skal give den rigtige mundfornemmelse. Derfor er teksturparametre som hårdhed, sprødhed og elasticitet vigtige kvalitetsparametre.

En Texture Analyser kan måle tekstur objektivt. Det giver – med den rette tolkning af teksturkurverne – grundlag for at opnå og fastholde en optimal produktkvalitet. Kursusdeltagerne lærer at gennemføre teksturmåling i praksis, og de får viden om korrekt fortolkning af resultaterne.

Kurset henvender sig primært til medar-

bejdere, der bruger en Texture Analyser i forbindelse med kvalitetskontrol eller udviklingsarbejde. Det omfatter mange praktiske øvelser.



KØLE- OG FRYSEPROCESSERS INDFLYDELSE PÅ FØDEVAREKVALITET

OPTIMAL SPISEKVALITET MED DE RIGTIGE PROCESSER

Køl og frys handler om meget mere end holdbarhed. Optimale køle- og frysemetoder fører til produkter med et mere indbydende udseende og med bedre smag og konsistens.

Kurset fokuserer derfor på betydningen af køle- og fryseteknologi samt opbevaring og optøning for produkternes kvalitet, som forbrugerne oplever den.

*Læs mere på www.teknologisk.dk.
Skriv "fryseprocesser" i søgefeltet.*



DET ØNSKEDE UDBYTTE

Driftsleder Michael E. Nørgaard fra WP Kød A/S har deltaget i to kurser på Teknologisk Institut. Hver gang med det ønskede udbytte. Først "Køle- og fryseprocessers indflydelse på fødevarekvalitet", dernæst et mere teknisk kursus om grundlæggende køleteknik.

"Det er gode og indholdsrige kurser med kompetente, dygtige lærere. Jeg fik absolut det ønskede udbytte", siger Michael E. Nørgaard, som overvejer flere kurser fra Teknologisk Institut og finder det praktisk, at nogle af kurserne både udbydes i Århus og Taastrup.

RIGTIG GODT KURSUS

"Måling af fødevarers tekstur" er et rigtig godt kursus, som kombinerer det teoretiske og det praktiske. Lærerne var meget dygtige, både i laboratoriet og i undervisningslokalet", siger kvalitetstekniker Lone Klynge Olsen fra Flensted A/S, som er Danmarks største leverandør af forarbejdede kartoffelprodukter og snittet grønt.

*Læs mere på www.teknologisk.dk.
Skriv "tekstur" i søgefeltet.*

MOOD, FOOD OG STYLING
**YUMMI, YUMMI,
YUMMI...**

Der brug for både viden og omtanke, når fødevarer skal fotograferes, så billedet fortæller hele produktets idé og historie på en positiv måde. Det gælder om at udtrykke produktets yummi-effekt.

Det lærer deltagerne på kurset Mood, Food og Styling, hvor foodstyling og den kreative proces med brug af mood-

board er i centrum - med udgangspunkt i sensoriske analyser, der er et effektivt værktøj ved markedsanalyse og produktudvikling.

Blandt underviserne er både en professionel foodstylist, en fotograf, en medierepræsentant, en gastronomisk smagsguide og en ekspert i sensorik.

*Læs mere på www.teknologisk.dk.
Skriv "styling" i søgefeltet.*



AFSMAG FRA EMBALLAGER
**FIND GRÆNSEN FOR
PAPSMAG**

Fødevarer kan i uheldige tilfælde bogstavelig talt smage af pap eller plast. Det reagerer forbrugerne hurtigt på, og det er oven i købet forbudt, fordi loven siger, at emballage ikke må give afsmag til fødevarer.

Afsmag opstår, når produkter opbevares i emballage, der ikke er egnet til produktet. Kurset henvender sig derfor både til fødevare- og emballageproducenter. På kurset lærer deltagerne, hvordan man kan teste og dokumentere, om eksiste-



**TEKNOLOGISK
INSTITUT**

HOOLDBARHED AF FØDEVARER

GOD HOOLDBARHED ER PENGE VÆRD

Fødevarers holdbarhed har stor betydning for både butikker og forbrugere. Eller sagt på en anden måde: Problemer med holdbarheden kan koste overordentligt dyrt.

Derfor sætter kurset fokus på alle de faktorer, der påvirker fødevarers holdbarhed. Fra kvaliteten af råvarer over optimal produktion til emballage, distribution og opbevaring.

Kurset henvender sig til medarbejdere,

der arbejder med produktudvikling, produktion og kvalitetssikring af fødevarer. Det giver overblik over, hvordan kemi, fysik og mikrobiologi påvirker fødevarers holdbarhed – og hvordan de ødelæggende processer kan forebygges.

*Læs mere på www.teknologisk.dk.
Skriv "holdbarhed af fødevarer" i søgefeltet.*

rende eller nye emballager giver afsmag til fødevarer.

*Læs mere på www.teknologisk.dk. Skriv
"afsmag fra emballager" i søgefeltet.*



GOD HJÆLP OG FANTASTISK SAMARBEJDE

Fødevareemballage fra Schur Pack Denmark a/s må ikke påvirke produktet med afsmag. Derfor har emballagevirksomheden i samarbejde med Teknologisk Institut uddannet og trænet et internt smagspanel til kvalitetskontrol.

"Instituttets konsulenter er meget kompetente, og de var gode til at hjælpe os videre," fastslår kvalitets- og miljøchef Svend Ellegaard fra Schur Pack Denmark og tilføjer, at samarbejdet med Teknologisk Institut "har været fantastisk".

VIL DU VIDE MERE

Du kan få mere at vide om Teknologisk Instituts fødevarekurser på www.teknologisk.dk under punktet "Uddannelser". Eller du kan kontakte Vibeke Kistrup Holm vibeke.kistrup.holm@teknologisk.dk, telefon 7220 1913