

Program

Kl. 09.30 - 10.00	Registrering og kaffe
Kl. 10.00 - 10.10	Velkomst og præsentation af dagens program
Kl. 10.10 - 10.55	Et overblik over fakta og myter omkring mejeriprodukter og sundhed V/ Professor, dr. Med., institutleder Arne Astrup, Institut for Idræt og Ernæring, KU og overlæge ved Klinisk Ernæringsforskning, Herlev og Gentofte hospital
Kl. 10.55 - 11.25	Kost og sundhed - hvilke trends er på vej? V/ Ernæringschef Merete Myrup Christensen, Branchesekretariatet - Mejeri, Landbrug & Fødevarer
Kl. 11.25 - 11.45	Pause
Kl. 11.45 - 12.15	Mælke-metabolomics - hvad kan mikronæringsstoffer fortælle os? V/ Postdoc Ulrik Kræmer, Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet
Kl. 12.15 - 13.15	Frokost
Kl. 13.15 - 13.45	Bringing out the Best in Milk V/ Associate VP Eric Johansen, Science, R&D Microbial Platform
Kl. 13.45 - 14.30	Mælkeingredienser - hvornår og hvordan har vi nytte af mælkeingredienser til at skabe fremtidens sunde kostløsninger V/ Senior R&D Manager Henrik Jørgen Andersen, Arla Foods Ingredients Group
Kl. 14.30 - 14.50	Pause
Kl. 14.50 - 15.20	Anprisninger af det sunde - hvad må vi og hvorfor må vi ikke mere? V/ Seniortoksikolog, cand.brom. Helle Burchardt Boyd, DHI
Kl. 15.20 - 15.50	Health Claims in Dairy Products V/ Professor, Ph.D. Liisa Lähteenmäki, MAPP Center, Institut for Virksomhedsledelse, Aarhus Universitet
Kl. 15.50 - 16.00	Afslutning



Mejeriteknisk
Selskab

Danmarks Mejeritekniske Selskab
Munkehaven 28 • 5220 Odense SØ

Bemærk at mindre ændringer i programmet kan forekomme.
Ændringer ajourføres straks i programmet på hjemmesiden.

PRIS

Kr. 1.995.00
+ moms for medlemmer
af Danmarks Mejeritekniske Selskab.

Kr. 2.495,00
+ moms for ikke-medlemmer

TILMELDING

Tilmelding senest den 30
september 2016 på
mejeritekniskselskab.dk

STUDERENDE

Sunde mejeriprodukter

Torsdag den 08. december 2016 kl. 10.00 - 16.00
Hotel Legoland, Aastvej 10, 7190 Billund

Hvad skal der til for at man kan betegne en fødevarer eller et mejeriprodukt som "sundt"? Er svaret at et produkt er sundt, fordi det f.eks. er light, økologisk, GMO-frit eller er det sundt for det indeholder nogle næringsstoffer, som kroppen har brug for, eller som er blevet påvist værende gavnlige og forebygger sygdom? Det vrirler med gode råd om, hvad man skal, må og bør, hvis man vil leve sundt og spise sundt. Men kan man definere begrebet SUNDT og hvordan? Patienthåndbogen sammenfatter det i en enkelt frase, som siger: "Sund kost forebygger livsstilssygdomme, fx overvægt, diabetes samt hjerte- og karsygdomme". WHO har siden 1946 defineret sundhed som: "En tilstand af fuldstændig fysisk, psykisk og socialt velvære." De officielle kostråd fokuserer meget på kostens sammensætning, og ja - der er mange svar på, hvad en sund kost er. Seminaret vil belyse, hvordan mejeriprodukter på forskellig vis og i passende dosering kan indgå i den sunde kost og have en positiv effekt på velvære, sygdom og livsstilssygdomme.



Mejeriteknisk
Selskab

KOMMENDE ARRANGEMENTER

**GULD
SPONSOR**



AAK

Et overblik over fakta og myter omkring mejeriprodukter og sundhed

Mejeriprodukter er omgærdet af en masse myter – og på de sociale medier og i populære, alternative bøger tilskrives mejeriprodukter skylden for allergier, opustethed, mellemørebetændelse, samt en lang række sygdomme. Selv de officielle kostråd giver råd som virker stik mod hensigten. Systematiske gennemgange af den omfangsrige videnskabelige litteratur tæller imidlertid et helt anderledes billede. Mejeriprodukter med ost og yogurt i spidsen neduatter risikoen for overvægt, type 2 diabetes, hjertesygdom og en række vigtige kræftformer. Disse fund er i overensstemmelse med den nyeste forskning, som finder at mættet fedt fra mejeriprodukter ikke øger risikoen for hjertesygdom. Derimod er der voksende holdepunkter for, at hvis man skifter smør ud med rene n-6 planteoiler som vindruerne-, solsikkek eller majsolie, så øges risikoen for hjertesygdom. Der er således også gode holdepunkter for, at også de fede mejeriprodukter er hjertesunde. Det er en udfordring at få denne viden fremtil til fagprofessionelle, herunder kliniske diætister og praktiserende læger.

Sundhed er et emne, der optager mange, og kostens betydning for sundheden indgår i mange af de trends og mønstre, som vi konstant eksponeres for. Hvad er op og ned, og hvordan kan vi positionere mejeriprodukter, så de passer ind i nogle af de blivende og mere saglige trends.

Mælk er meget mere end blot proteiner, lipider og laktose. Mælk indeholder også en del mikronæringsstoffer (metabolitter). Metabolomics er metoden til at identificere og kvantificere disse metabolitter eksempelvis i en fødevarer som mælk. Metabolitter kan fortælle os omkring mælken teknologiske kvalitet, for eksempel dels evne til at koagulere i osteproduktion. Vi ved også, at nogle af metabolitterne (feks. cholin) er vigtig for bl.a. hjernens udvikling. Modernælk ligner til dels komælk, men der er enkelte klasser af metabolitter, som kun findes i modernælk. Mere kendskab til mælken indhold af disse næringsstoffer er derfor vigtige for at forstå og optimere den ernæringsmæssige del af modernælkserstatning m.m.

While milk is generally considered to be a healthy food, simple processing steps such as fermentation to produce yoghurt can further improve the nutritional profile. However, commercial yoghurt varieties often contain ingredients which enhance the organoleptic properties of the yoghurt at the expense of its nutritional value. For example sugar or artificial sweeteners may be added to increase sweetness and thickening agents may be added to create the desired texture. In addition, some consumers avoid yoghurt due to its fat content or the presence of lactose which can lead to discomfort in individuals with lactose intolerance. Research in our laboratories is directed towards addressing these perceived shortcomings without the use of additives i.e. these benefits should be attained through the use of starter cultures specifically developed to bring out the best in milk. This will be illustrated with several specific examples from our laboratories.

Seminaret henvender sig til alle, som beskæftiger sig med produktion, optimering og fødevarerikkerhed og kvalitet m.m., inden for mejerindustrien. Uddannelsesmæssigt er seminaret relevant for mejerister, mejeriteknologer, mejeringenlører, levnedsmiddelingenlører samt andre som beskæftiger sig med eller interesserer sig for mælk og mejeriprodukter.

For at opfylde komplekse brugerkrav er der behov for naturlige, nærende, alsidige og ofte individualiserede produktløsninger.

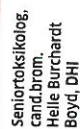
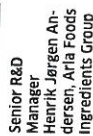
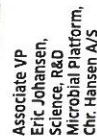
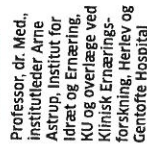
Det er krævende at være fødevarerproducent af i dag. Forbrugerne er konstant på udkig efter naturlige fødevarer, der er til gavn for deres sundhed og velvære og samtidig har god smag - Og de forventer mere og mere.

et godt er, at mælkeringredienser kan tilfredsstille mange af disse krav takket være deres naturlige funktionalitet. De kan således anvendes i mange fødevarer lige fra medicinske fødevarer, modermælkserstatninger, sportsnøjsninger, sunde snacks til oste, kager og saucer.

Indlægget vil give et indblik i dagens og fremtidens fødevarerløsninger, hvor mælkeingredienser ved hjælp af deres unikke funktionalitet kan bidrage til udviklingen af sunde og ernæringsrigtige produkter.

"Mælk er sundt" siges det, og det er et generelt dogme. Men hvad må man egentlig sige og skrive om det enkelte mælkeprodukt, og hvad skal der til for at måtte kalde noget sundt? Med veltægtelsen af forordningen om ernærings- og sundhedsoplysninger i 2006 blev der indført harmoniserede regler i hele EU for, hvad man må sige om en fødevarer, hvordan man må sige det, og om hvordan man skal bevise det. For beviser skal der til, man må ikke bare påstå noget, der ikke er videnskabeligt belæg for. Vi kigger nærmere på disse regler og deres konsekvenser for dansk mælkeproduktion. Vi starter med de generelle bestemmelser om ernærings- og sundhedsoplysninger, og derefter ser vi på de specifikke regler for mælk og mælkeprodukter.

Dairy products have varying health images in consumers' minds depending on the type of product. Perceived healthiness can be influenced by adding nutritional or other functional components into products. Front-of-package nutrition and health claims can be used to inform consumers about these health benefits. Nutrition and health claims often increase the perceived healthiness, but their impact on consumers' willingness to choose the product may vary. For example, the benefits of enriched vitamin D products are recognised by Danish consumers, but consumers are still sceptical about buying these products.



Titel

Navn

Virksomhed

Mejeritek. Stud.

Anh Ngoc Nguyen

Kvalitetschef

Anne Lund Jensen

Sekretariatsleder

Anne-Sofi Christiansen

Professor, dr. Med., institutleder

Arne Astrup

Konsulent, Teamleder Husdyr Øko.

Arne Munk

Adjunkt - Underviser

Astrid Engell

Group Vice President

Dan Kolding

Pba. Stud.

Ditte Jensen

Associate VP

Eric Johansen

Seniorspecialist

Eva Søndergaard

Seniortoksikolog

Helle Buchardt Boyd

Senior R&D Manager

Henrik Jørgen Andersen

Mejeriingeniør

Henrik Kanstrup

PTD Specialist

Irene Byrgesen

Project Manager

Kenneth Nielsen

Technical Account Manager

Kim Ernstsén

Kemiingeniør, Underviser

Knud Erik Mortensen

Mejerilærer

Kurt Holm Sørensen

Area Sales Manager

Lars Ejnar Nielsen

Lene Bøjlesen

NPD Manager

Lene Havgaard

Professor, Ph.d.

Liisa Lähtenmäki

Mejeritek. Stud.

Lise Vesthy Madsen

Ernæringschef

Merete M. Christensen

NPD Manager

Michael Skovhus

Mejeritek. Stud.

Mikkel Kristian Østman

President

Niels Osterland

Naturmælk A.M.B.A.

Danmarks Mejeritekniske Selskab

Institut for Idræt og Ernæring, KU

SEGES

Erhvervsakademiet Lillebælt

Arla Foods amba

Chr. Hansen A/S

Teknologisk Institut

DHI Hørsholm

Arla Foods Ingredients Group P/S

Thise Mejeri

Arla Foods Taulov Mejeri

Arla Foods Taulov Mejeri

Chr. Hansen A/S

Erhvervsakademiet Lillebælt

Kold College

GEA Westfalia Separator

Arla Foods amba

Inst. for Virksomhedsledelse, Aarhus Uni.

Landbrug & Fødevarer

Arla Foods amba

Danmarks Mejeritekniske Selskab

Deltagerliste



Driftsleder

Lektor

Principal Application Specialist

NPD Manager

Partner

Postdoc

Peter Høgh Madsen

Pia Agger

Preben Jørgensen

Stine Møller Witt

Tage Affertsholt

Ulrik Kræmer

Naturmælk A.M.B.A.

Erhvervsakademiet Lillebælt

DuPont Nutrition Biosciences ApS

Arla Foods amba

3a Business Consulting

Institut for Fødevarer, Aarhus Uni.