

Framtidsutsikter for helkonserver

- Ny teknologi, Forskning og utvikling, trender –
Måltidets Hus, Stavanger, 11. november 2014

Framtiden for helkonserver:

Produksjon av helkonserver har vært i gjennom store endringer. Nye metoder for varmebehandling og nye emballasjetyper er i dag aktuelle. På denne fagdagen i «Forum for varmebehandling» vil vi presentere og diskutere en del av de nye teknologiene. Vi ser bl.a. på tradisjonelle autoklaver, shaka-autoklav, mikrobølgesterilisering, Dali-teknologi og aseptisk fylling og pakking.

Hvilke nye muligheter har oppstått for helkonserver? Vi får høre om hvordan nisjemarkeder kan utnyttes både med tanke på turister og astronauter. Metoder for innovasjon og produktutvikling presenteres.

Emballasje er et avgjørende element og vi ser på både teknologiske og markedsmessige sider av dette.

Arrangør:

Forum Varmebehandling i Nofima er ansvarlig for seminaret.

Forumet er et kompetansesenter for varmebehandlede produkter der medlemsbedriftene kan møtes for å diskutere felles problemstillinger. Målgruppen er alle som bruker varmebehandling som prosess og konserveringsmetode.

Hvem bør delta:

Foredragene er tilrettelagt for operatører, kvalitetsansvarlige og produksjonsansvarlige i næringsmiddelindustrien, enten bedriften produserer helkonserver, pasteurisert mat eller andre varmebehandlede næringsmidler.

Hva inngår i fagdagene:

I fagdagen er det lagt stor vekt på presentasjoner og demonstrasjoner av utstyr. I tillegg inngår teoretiske emner som forklarer aktuelle problemstillinger nærmere.

Det er en målsetting å presentere fremtidige arenaer der bedrifter kan delta i form av prosjekter, kompetansenettverk og produktutviklingssamarbeid.



Program 11. november 2014

TID	EMNE	Foredragsholder
10:00	Ny teknologi for varmebehandling - Statisk, Shaka, Dali, Mikrobølge-sterilisering	Dagbjørn Skipnes, forsker Nofima
10:45	Aseptisk fylling og pakking – muligheter og begrensinger	Torstein Skåra, forsker Nofima
11.15	Pause	
11.30	Markedsutsikter- perspektiver for mulig vekst	Arna Smistad, daglig leder Måltidets Hus
12.00	Nye markeder for tradisjonelle helkonserver – et case i forskningsrettet produktutvikling	Audun Iversen forsker, Nofima
12:30	Lunsj	
13:15	Innovasjon og utvikling. Siste nyheter fra Institute for thermal processing specialists (FFTPS)	Dagbjørn Skipnes, forsker Nofima
13:45	Spacefood	Fredrik Fjellså, prosjektleder Prekubator
14.00	Metalldåser og falseskole	Per Herholdt Svendsen, service manager Glud & Marstrand, Danmark
14.45	Pause	
15.00	Tetthetskontroll av emballasje	Torstein Skåra, Nofima
15.30	Hvor steril er en helkonserver - mikrobiologisk analyse og tolkning	Jan Thomas Rosnes, Nofima
16.00	Avslutning	

- **Vi tar forbehold mht. eventuelle endringer i programmet**
- **Vi anbefaler at hver og en som har behov for overnatting organiserer dette selv**

Hvis du lurer på noe:

Hvis du har spørsmål angående kurset kan du ringe direkte til kurslederne på telefon:

Jan Thomas Rosnes: 51 84 46 31, Dagbjørn Skipnes: 51844634

Påmelding til: Elektronisk på denne lenken: <https://www.netigate.se/a/s.aspx?s=182177X9930>
eller på mobil <http://m.netigate.se/s.aspx?s=182177X9930>

Kostnad: Deltaker i Forum Varmenettverk og NCE Culinoligy: vederlagsfritt for inntil 2 personer. Dersom flere ønsker å delta fra en bedrift koster det kr 2000 pr person. Ikke deltaker i Forum Varmenettverk kr 7500,-/person.

Påmeldingsfrist: 4. november 2014. Påmeldingen er bindende. Ved avmelding frem til 7 dager før Fagdagen faktureres halve deltakeravgiften. Ved avmelding etter dette og ved manglende fremmøte belastes hele deltakeravgiften.

Slik finner du fram

Nofima

Adresse:

Måltidets Hus

Richard Johnsenstgt 4

NO-4021 Stavanger

Tlf: 51 84 46 00

Fax: 51 84 46 51

e-post:

jorunn.sofie.hansen@nofima.no

Mer informasjon:

www.nofima.no

Nofima holder til

i Måltidets Hus like ved

Universitetsområdet på

Ullandhaug i Stavanger, og vis a vis Oljedirektoratet.

Området ligger lett tilgjengelig midt mellom Stavanger sentrum, Forus og flyplassen.

Busstilbudet er godt utbygd og det går busser flere ganger i timen både fra Stavanger,

Sandnes og Sola. Taxi fra/til Sola flyplass tar omkring 15 minutt (noe lenger ved rush-trafikk).

