

LØSNINGER TIL FREMTIDENS HYGIEJNISKE DESIGN INDENFOR FØDEVARER, PHARMA OG BIOTEK.



DTU Center for Hygiejnisk design og IPU inviterer til spændende update arrangement i samarbejde med Staalcentrum og Food Network

Den 26. august 2015

Klokken 13.30-16.30

Hvordan skal procesudstyr udformes nu og i fremtiden, så de hygiejniske kvaliteter er i top og lever op til de danske udstyrs- og fødevarerproducenters høje krav til proceshygiejne.

DTU Center for Hygiejnisk design samarbejder med forskere og industrien. Dette samarbejde giver en exceptionel viden om hygiejnisk design, rengørighed og procesteknologi til fødevarerindustrien, bioteknologiske virksomheder og den farmaceutiske industri.

Hygiejnisk design er et meget vigtigt element i sikring af høj fødevarsikkerhed og en god produktionshygiejne. Det korrekte design er et nyttigt værktøj til løsning og optimering af de problemer og udfordringer i fødevarerindustrien, som er relateret til hygiejne, fødevarsikkerhed og proceseffektivitet.

Sted

DTU Lyngby Campus

Søtofts Plads

Bygning 221

Mødelokale 237, 2. sal

2800 Kgs. Lyngby

Arrangementet er gratis

men tilmelding er nødvendig på mail til lihol@food.dtu.dk. Der opkræves et no-show-fee på 300 kr. ved udeblivelse, uden afbud senest to dage forinden afholdelse.

LØSNINGER TIL FREMTIDENS HYGIEJNISKE DESIGN INDENFOR FØDEVARE, PHARMA OG BIOTEK.



Program

13.20 Registrering

13.30 Velkomst og introduktion v/ Afdelingschef Henning Høgh Jensen DTU Fødevareinstituttet

13.40 Hygiejnisk procesteknologi v/ Professor Jens Adler - Nissen DTU Fødevareinstituttet

14.00 Test af lukket og åbent udstyr v/ Henrik Ebbe Fallesen DTU Center for Hygiejnisk design/ IPU

14.20 Rustfrit stål til hygiejnisk udstyr i Food/Pharma v/ Claus Qvist Jessen Damstahl

15.00 Biofilm overflader og hygiejne v/ lektor Gun Wirtanen DTU Fødevareinstituttet

15.20 Hygiejniske design og prædiktiv mikrobiologi v/ professor Paw Dalgaard DTU Fødevareinstituttet

15.40 Slagtning, en beskidd proces med behov for hygiejnisk design v/ forskningsgruppeleder Søren Aabo DTU Fødevareinstituttet

16.00 Afrunding/gåtur til testcenter v/ Afdelingschef Henning Høgh Jensen DTU Fødevareinstituttet

16.05 Fremvisning af testcenter v/ Henrik Ebbe Fallesen DTU Center for Hygiejnisk design/ IPU

Netværk med smagsprøver på DTU Bryghus eget brygget øl og afslutning