

Nye Trends til optimering af din fødevarerikkerhed og –holdbarhed -med fokus på produktudvikling og problemløsning



- Er du i tvivl om holdbarheden på dit nye produkt?
- Kender du den reelle holdbarhed på dine produkter?
- Har du et holdbarhedsmæssigt problem på et af dine eksisterende produkter?
- Hvordan kan dine nye produkter udvikles, så de passer til dit fødevarerikkerheds-system?
- Kan du reducere din varmebehandling?
- Hvilke konserveringsmetoder kan og må du bruge i dine nye produkter?
- Hvordan kan du risikovurdere på dit nye produkt eller dine processer?
- God konservering er usynlig, men hvordan kan du så tjene penge på det?

Kunne du tænke dig at høre tre spændende foredrag og diskutere nogle af ovenstående spørgsmål med eksperter og kolleger?

Så er det nu du skal slå til – Vi kommer rundt i landet i foråret 2010:

Odense d. 7. april:

Århus d. 12. april:

Holstebro d. 27. april:

Roskilde d. 11. maj:

Erhvervsakademiet Lillebælt, Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Incuba Science Park, Brendstrupgårdvej 102, 8200 Århus N

Erhvervsakademi MidtVest, Valdemar Poulsens Vej 4, 7500 Holstebro

Erhvervsakademiet, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde



Program:

11.30 Ankomst og registrering

12.00 Frokost

12.30 Indledning

12.45 Risikovurdering v/ Dianova & Fødevareinstituttet

13.30 Konservering v/ISI Food Protection

14.15 Kvalitetsstyring og Fødevarerikkerhed v/QMS Consult

15.00 Kaffe og Networking

15.30 Hjælp til videnkøb v/VIFU

15.45 Afslutning

Pris: 150 kr.

Yderligere spørgsmål: Projektchef Gunhild Brynning, e-mail gbr@vifu.net eller på tlf. 9612 7622.

Tilmelding senest d. 24. marts 2010 på www.vifu.net, til reception@nupark.dk eller på tlf: 9612 7200.