



FOODTECH BAZAR

30. OKTOBER 2013

**PROGRAM OG
UDSTILLERLISTE**



DTU og Erhvervsakademi Sjælland

Bygning 6, Multihuset, Bakkesvinget 67, 4000 Roskilde

PROGRAM

- 10.30 - 10.40 **Åbning**
v/ Regionsformand og formand for Vækstforum Sjælland, Steen Bach Nielsen, og Vicedirektør for DTU Food, Anders Permin
- 11.30 - 11.55 **Ud på nye markeder med fødevarer-systemeksport - Case: Rusland**
v/ Sydtek og PPConsult
Nye alliancer, større kundegrundlag og flere muligheder! Er vækstmulighederne i det nuværende marked udtømte, for omkostningstunge eller ikke interessante? Skal du vende blikket mod udlandet og nye markeder? Hør og tal med en erfaren fødevarer-systemeksportør og en erhvervsfremmeaktør i systemeksport.
- 12.05 - 12.30 **Talknuser bootcamps – Problemløsning i virksomheder gennem matematikken**
v/ DTU Compute
Se og hør en demonstration af, hvordan konkrete fødevarerindustrielle problemstillinger kan løses gennem matematik, med en aktuel case fra Turbisense (bazarudstillen). Og hør om hvordan din virksomhed kan deltage gennem en ny samarbejdsmodel fra 2014.
- 12.40 - 13.05 **DTU's samarbejde med erhvervslivet – hvilke muligheder findes?**
v/ DTU Fødevarer-instituttet
Hør om muligheder, der er for udvikling af nye løsninger gennem et samarbejde med DTU. Med eksempler på fælles udviklingsprojekter, licensaftaler og studentersamarbejder.
- 13.30 - 13.55 **Ud på nye markeder med fødevarer-systemeksport - Case: Rusland**
v/ Sydtek og PPConsult
Nye alliancer, større kundegrundlag og flere muligheder! Er vækstmulighederne i det nuværende marked udtømte, for omkostningstunge eller ikke interessante? Skal du vende blikket mod udlandet og nye markeder? Hør og tal med en erfaren fødevarer-systemeksportør og en erhvervsfremmeaktør i systemeksport.
- 14.05 - 14.30 **Talknuser bootcamps – Problemløsning i virksomheder gennem matematikken**
v/ DTU Compute
Se og hør en demonstration af, hvordan konkrete fødevarerindustrielle problemstillinger kan løses gennem matematik, med en aktuel case fra Turbisense (bazarudstillen). Og hør om hvordan din virksomhed kan deltage gennem en ny samarbejdsmodel fra 2014.
- 14.40 - 15.05 **DTU's samarbejde med erhvervslivet – hvilke muligheder findes?**
v/ DTU Fødevarer-instituttet
Hør om muligheder, der er for udvikling af nye løsninger gennem et samarbejde med DTU. Med eksempler på fælles udviklingsprojekter, licensaftaler og studentersamarbejder.

INDHOLDSFORTEGNELSE

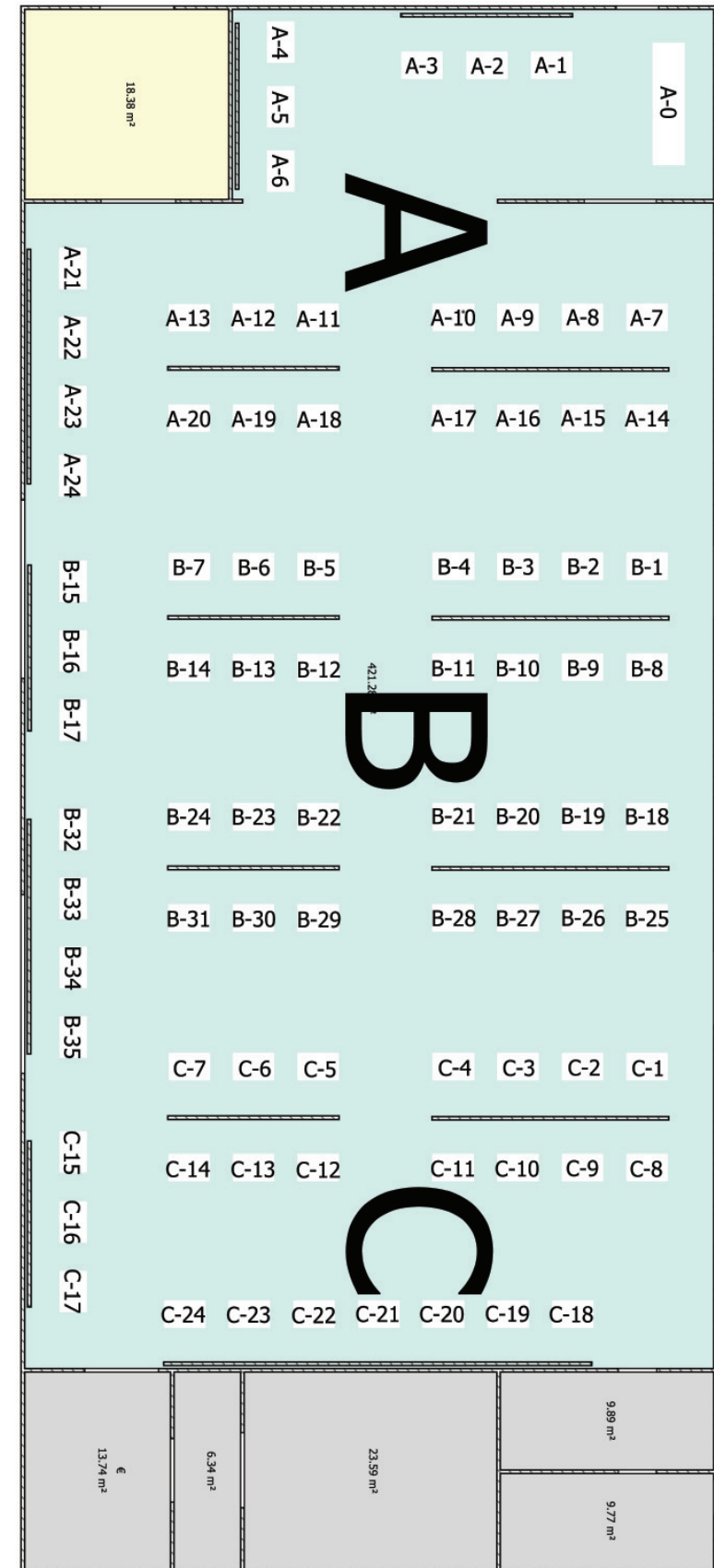
Udstillerlister	4
Gulvplan	5
Virksomheder i Region Sjælland	6
Virksomheder uden for Region Sjælland	18
Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lignende	25
Forskning	31

Udstillerliste - alfabetisk

A-5 AB&CO Teknik ApS
 A-16 Agro Food Park
 A-6 Airvention ApS
 A-0 Bajrami Bolsjer
 C-22 Bioneer A/S
 A-19 Blue Workforce
 A-20 Bramsholm Teknik A/S
 B-33 Chris Jensen A/S
 B-3 Creating Competitive Jobs
 B-5 Danish Water Forum
 B-4 DAN-Palletiser A/S
 B-6 Dencore ApS
 C-15-17 DTU Bryghus
 A-11 DTU Cen, Center for Elektronnanoskopi
 C-8 DTU Center for Hygiejnisk Design
 B-15-17 DTU Compute
 C-5 DTU Fotonik
 B-1 DTU Fødevareinstituttet, Akustiske metoder
 B-2 DTU Fødevareinstituttet, Følg Fisken
 B-14 DTU Fødevareinstituttet, LabOnFoil
 B-13 DTU Fødevareinstituttet, SmartDetect
 B-35 DTU Kemi
 C-12 DTU Kemiteknik
 A-4 DTU Mekanik
 B-10 DTU Nanotech
 C-20 DTU Nanotech, PlastiSens
 A-18 DTU Nutech
 A-9 DTU Veterinærinstituttet, PassPork
 B-27 DTU Veterinærinstituttet, Grøn produktion og Kontrol af æg
 A-21-22 DTU AIS Innovation
 B-23-24 EB Teknik Borup A/S
 A-1-3 Ellegaard Components A/S
 B-7 Ensinger Danmark
 A-17 Enterprise Europe Network/Future Food Innovation
 A-23-24 ErhvervsAkademi Sjælland
 B-25-26 Expanite A/S
 B-11 Food Diagnostics ApS
 A-13 Grønt Center
 B-12 Hovmand A/S
 B-19 Ingemann Maskinfabrik A/S
 B-8-9 InnospeXion ApS
 B-32 InSPIRe
 A-7-8 Keofitt A/S
 A-14-15 KL Plast A/S & Wraap Nordic ApS
 B-20 Komply
 B-21 LeanVent ApS
 B-22 Lyngsoe Systems A/S
 B-28 ManMachine Engineering ApS
 C-18-19 Mom's A/S
 B-31 Mortalin A/S
 C-3 Nemco Machinery A/S
 C-24 Nordic Engineering
 C-4 Pakma ApS
 C-6 PPConsult A/S
 C-1-2 Process Engineering A/S
 C-7 Pusat ApS
 A-12 Region Sjælland
 C-21 SAXOCON
 C-10 Scandinavian Packaging A/S
 C-11 Scanding A/S
 C-9 Stålcenrum/Food Network
 C-23 Sydtek
 C-13 sysCore ApS
 C-14 TurbiSense ApS
 B-18 Vangby A/S
 B-34 Væksthus Sjælland
 B-29-30 Watson-Marlow Flexicon A/S
 A-10 VWR-Bie & Berntsen

Udstillerliste - sektioner

A-0 Bajrami Bolsjer
 A-1-3 Ellegaard Components A/S
 A-4 DTU Mekanik
 A-5 AB&CO Teknik ApS
 A-6 Airvention ApS
 A-7-8 Keofitt A/S
 A-9 DTU Veterinærinstituttet, PassPork
 A-10 VWR-Bie & Berntsen
 A-11 DTU Cen, Center for Elektronnanoskopi
 A-12 Region Sjælland
 A-13 Grønt Center
 A-14-15 KL Plast A/S & Wraap Nordic ApS
 A-16 Agro Food Park
 A-17 Enterprise Europe Network/Future Food Innovation
 A-18 DTU Nutech
 A-19 Blue Workforce
 A-20 Bramsholm Teknik A/S
 A-21-22 DTU AIS Innovation
 A-23-24 ErhvervsAkademi Sjælland
 B-1 DTU Fødevareinstituttet, Akustiske metoder
 B-2 DTU Fødevareinstituttet, Følg Fisken
 B-3 Creating Competitive Jobs
 B-4 DAN-Palletiser A/S
 B-5 Danish Water Forum
 B-6 Dencore ApS
 B-7 Ensinger Danmark
 B-8-9 InnospeXion ApS
 B-10 DTU Nanotech
 B-11 Food Diagnostics ApS
 B-12 Hovmand A/S
 B-13 DTU Fødevareinstituttet, SmartDetect
 B-14 DTU Fødevareinstituttet, LabOnFoil
 B-15-17 DTU Compute
 B-18 Vangby A/S
 B-19 Ingemann Maskinfabrik A/S
 B-20 Komply
 B-21 LeanVent ApS
 B-22 Lyngsoe Systems A/S
 B-23-24 EB Teknik Borup A/S
 B-25-26 Expanite A/S
 B-27 DTU Veterinærinstituttet, Grøn produktion og Kontrol af æg
 B-28 ManMachine Engineering ApS
 B-29-30 Watson-Marlow Flexicon A/S
 B-31 Mortalin A/S
 B-32 InSPIRe
 B-33 Chris Jensen A/S
 B-34 Væksthus Sjælland
 B-35 DTU Kemi
 C-1-2 Process Engineering A/S
 C-3 Nemco Machinery A/S
 C-4 Pakma ApS
 C-5 DTU Fotonik
 C-6 PPConsult A/S
 C-7 Pusat ApS
 C-8 DTU Center for Hygiejnisk Design
 C-9 Stålcenrum/Food Network
 C-10 Scandinavian Packaging A/S
 C-11 Scanding A/S
 C-12 DTU Kemiteknik
 C-13 sysCore ApS
 C-14 TurbiSense ApS
 C-15-17 DTU Bryghus
 C-18-19 Mom's A/S
 C-20 DTU Nanotech, PlastiSens
 C-21 SAXOCON
 C-22 Bioneer A/S
 C-23 Sydtek
 C-24 Nordic Engineering



AB&CO - TEKNIK har specialiseret sig i termiske procesløsninger til food- og pharma-industrien. Vores salgsteam og ingeniører har mere end 25 års erfaring i levering af procesudstyr til fødevarerindustrien.

Vi kombinerer damp-teknologi eller hedtolieanlæg med højteknologisk procesudstyr, der giver fødevarerproducenter skræddersyede energirigtige løsninger.

Spar energi – skån miljøet

Vi vil vise video klip med et anlæg, der hedder PDX, der ved hjælp af en ny patenteret damp teknologi giver:

- Store besparelser på energi
- Mindre kemikalieforbrug ved rengøring
- Mindsker behov for salt og krydderier
- Mindre forurening i fødevarerne
- Mindre madspild

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

AB&CO Teknik ApS
Geminivej 33
2670 Greve
www.abco.dk

Kontakt:
Arne Jensen
Telefon: 4395 7123
Mobil: 2372 1407
Email: aj@abco.dk

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Chris Jensen A/S
Stenmaglevej 20
4295 Stenlille
www.chrisjensen.dk

Kontakt:
Allan Guldborg
Telefon: 5780 4600
Direkte: 5789 0719
Mobil: 4040 6753
Email:
allan@chrisjensen.dk



Chris Jensen A/S er 100% ordreproducerende underleverandør indenfor specialopgaver i rustfrit stål, herunder i særdeleshed certifikat-svejsning. Vi leverer til stort set alle grene af industrien.

Vi har mere end 40 års erfaring i branchen og råder over en tidssvarende maskinpark og særdeles veluddannede medarbejdere, hvilket betyder, at vi er i stand til at løse selv store og komplekse specialopgaver.

Certificering er i dag en af grundpillerne i Chris Jensen A/S. Det gælder både svejsecertificering af vore smede, men i lige så høj grad det faktum, at vi i dag alene behandler og bearbejder rustfrit stål med tilhørende materialecertifikater der dokumenterer materialets beskaffenhed, fremstillingstidspunkt og legeringssammensætning. Virksomheden er ISO 9001 certificeret.

Med udgangspunkt i kvalitetskravene fra vore kunder drager vi omsorg for, at alle vore smede erhverver nødvendige svejsecertifikater, samt at certifikaterne ajourføres kontinuerligt, så de altid vil være gyldige for den enkelte opgave.

Bramsholm Teknik; en lille specialmaskinbygger med erfaring fra flere brancher. Når vi automatiserer og optimerer i fødevarerbranchen, ser vi ofte stor fokus på selve processen fx håndteringen eller udskæring af emner, hvor til- og fra-fødningen bliver overset. - Her kan Bramsholm Teknik ofte gøre brug af erfaring og teknologier fra andre brancher, så løsningen bliver komplet.

Vi er ved at designe en pakkelinje til sushi, hvor vi bl.a. er i gang med at teste om vi kan indføre ny teknologi i form af vandskæring, der ville kunne spare mange arbejdsgange, rengøring og mellemlager - direkte på pakkelinjen.

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Brandsholm Teknik A/S
Godsparken 154
2670 Greve
www.bramsholm-teknik.dk

Kontakt:
Gunnar Sleimann
Telefon: 4360 0978
Email:
gb@bramsholm-teknik.dk

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

DAN Palletiser A/S
Borgergade 17
4241 Vemmelev
www.dan-palletiser.dk

Kontakt:
Erik Jensen
Telefon: 2269 2199
Email:
erik.j@dan-palletiser.dk



DAN-Palletiser udvikler og producerer interne transportsystemer i form af palleterings-systemer. Vi leverer løsninger til nogle af verdens største producenter og distributører inden for fødevarer- og drikkevarerindustrien.

Vi imødekommer producenternes individuelle krav til palletering og opnår et perfekt tilpasset internt transportsystem – uanset udfordringerne.

Vores palleteringsløsninger bidrager til at:

- Minimere produktionsomkostningerne
- Øge produktionskapaciteten
- Forbedre logistikken
- Håndtere high-volume produktion
- Overholde arbejdsmiljølovgivningen

På vores stand vil man have mulighed for via iPad selv at beregne sin fortjeneste ved at leje en af vores pallelastere. Det eneste man skal gøre er at indtaste egne nøgletal.



Dencore ApS manufactures packaging machines for the Food, Diagnostic, Biotech and Pharmaceutical sectors.

Manufacturers of antibodies, enzymes, PCR, DNA and RNA can increase their sales between 3-8% by automating filling and capping of microtubes.

Dencore ApS was established in 2010, with the first product launch in 2012. The MTF50 is a dedicated machine for de-capping, filling and capping of screw cap microtubes, and we are developing a range of filling and labelling machines for the diagnostic sector.

It is our intent and mission to develop niche products that generate exceptional value in underserved segments of those industries.

Dencore brings out products that allow our customers to gain the benefits of full automation, at an earlier stage of their development. We focus on products that make the transition to automation easier by using highly scalable technologies that allow product and validation data to be carried through from lab scale to full automated production. We are in the initial internationalisation phase, and are adding distributors at a high rate.



EB Teknik er et smede- og maskinværksted der leverer proces anlæg og andet udstyr til medicinal og levnedsmiddelindustrien.

EB Teknik har gennem årene erhvervet flere agenturer for at kunne levere og opfylde den stadigt stigende efterspørgsel fra kunderne.

I 2012 har EB Teknik overtaget en række agenturer fra det tidligere Tang & Weiss. En kombination af agenturer og egen produktion gør os istand til at levere komplette anlæg efter behov.

Vi arbejder i materialer som teflon, plast, rustfrit stål, titanium og alm. stål og har en moderne maskinpark der gør os i stand til at fremstille dele af høj kvalitet. Vi arbejder i fødevarer godkendte materialer der leveres med certifikater.

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Dencore ApS
Møllehaven 8
4040 Jyllinge
www.dencore.eu

Kontakt:
Jens Agerskov
Telefon: 4082 6800
Email: info@dencore.eu

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

EB Teknik Borup A/S
Bækgårdsvej 47
4140 Borup
www.ebteknik.dk

Kontakt:
Finn Hansen
Telefon: 5752 7070
Mobil: 2929 4469
Email: fh@ebteknik.dk

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Ellegaard Components A/S
Stærkendevej 43
4000 Roskilde
www.ellegaard.com

Kontakt:
Jørgen Christiansen
Telefon: 8725 1953
Mobil: 2121 8338
E-mail: jcr@ellegaard.com

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Ensinger Danmark
Rugvænget 6 B
4100 Ringsted
www.ensinger.dk

Kontakt:
Vibeke Jacobsen
Telefon: 7810 4412
E-mail:
v.jacobsen@ensinger.dk



Ellegaard Components A/S er underleverandør til blandt andet maskin- og fødevarerindustrien og producerer bl.a. tromlemotorer, ruller og transportbånd til transportanlæg og landbrugsmaskiner, herudover udfører vi elementskæring i PVC og gummi.

Vi præsenterer en verdensnyhed inden for materialehåndtering:

DropBelt (Pat.)

Forestil dig, dit materiale transporteres i et lukket system, det kan dreje om hjørner, der kan aflæsses og pålæsses flere steder og materialet transporteres skånsomt og hygiejnisk rundt i din produktionshal uden at optage gulvplads.

- Materialet lukket inde i en "kørende pose"
- DropBelt kan køre om hjørner, rundt om søjler og procesmaskiner i eksisterende produktionsfacilitet
- DropBelt hænges fra loftet og optager ikke dyrebar gulvplads
- Materiale transporten kan stige og falde og der kan etableres adskillige på- og aflæsningsstationer.
- Hygiejnisk: pose og system er designet efter EHEDG standarden og kan monteres med CIP system for automatisk vask af posen
- Energi venligt: Posen glider let i ruller og er dermed langt mere energi effektiv end for eksempel pneumatisk transport.

Vi viser en demo model.



Ensinger leverer teknisk og high performance plast halvfabrikata, blandt andet til den danske fødevarerindustri. Ensinger Danmark leverer den dokumentation og sporbarhed, der er krævet ved fødevarerkontakt. I den forbindelse har vi udviklet en plakat, der giver et overblik over kravene i Forordning EU1935/2004 og EU10/2011. Med direkte kontakt til produktionen kan Ensinger Danmark sikre hurtig håndtering og minimering af eventuelle fejlkilder.

Ensinger producerer en bred vifte af fødevarerkontaktmaterialer (FKM) i plast og imødekommer kravet om sikkerhed i produktionen af fødevarer ved blandt andet en løbende udvikling af plast i meget synlige farver, så eventuel plastkontaminering af fødevarer ses. Også plast, der kan spores i en metaldetektor er en del af Ensingers sortiment. Endvidere er plastens resistens under løbende udvikling med fokus på fødevarerindustriens intensive rengøringsmiljø, høje temperaturer og krav til antibakteriologiske egenskaber.

På bazaren vil vi vise eksempler på vores løsninger til den optimale fødevarerikkerhed.

Hovmand markedsfører, udvikler og producerer effektive batteridrevne løftevogne i aluminium og rustfrit stål til transport og håndtering af kasser, ruller, beholdere m.v. Vi leverer til en række af verdens førende virksomheder indenfor lægemidler, fødevarer, produktion, emballage, service og logistik.

Vores løsninger tager udgangspunkt i et bredt program af løftevogne og værktøjer. Når der er behov, udvikler vi specialløsninger.

Projektet / produktet vi viser frem på bazaren:

Vi har arbejdet med at forbedre vores rustfri linje for bedre at tilgodese og møde de krav der stilles inden for fødevarerindustrien og pharmaindustrien. Vi har netop lanceret liften Inox 200. Denne løftevogn er designet så enkelt som muligt. Den har fået glatte overflader og har en tæthedegrad IP66 der gør rengøring lettere.

På bazaren ønsker vi at høste erfaringer og drøfte om vi har nået målet og hvordan vi kan arbejde videre med udviklingen af løftevogne til fødevarerindustrien.

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Hovmand A/S
Rustkammervej 10
4180 Sorø
www.hovmand.com

Kontakt:
Søren Hovmand
Telefon: 5787 3331
Mobil: 2844 5062
E-mail:
sh@hovmand.com

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

InnospeXion ApS
Horseager 14
4330 Hvalsø
www.innospeXion.dk

Kontakt:
Henrik Sørensen
Telefon: 4640 9070
E-mail:
hs@innospexion.dk



Lavenergi Røntgenscanning

InnospeXion har speciale i udvikling og fremstilling af inspektionssystemer baseret på lavenergi røntgen teknologi. Vi har udviklet en teknologi, der kombinerer lavenergi-afbildning og online inspektion. Herved kan mange problemer, der tidligere ikke har været egnet til eksisterende røntgenteknologi, løses.

InnospeXion fremstiller skræddersyede, automatiske røntgensystemer til inspektion af fødevarer. Dette involverer eksempelvis detektion af fiskeben, sten og glas, metalliske urenheder etc.

InnospeXion har leveret og installeret et stort antal systemer til chokolade- og slikinspektion. Den unikke sensitivitet, som tillader vurdering af både pakningsuregelmæssigheder og defekte produkter, kombineret med en 0,1 mm opløsning, gør Innospexions systemer enestående, især mht. billedkvalitet.

Ingemann Maskinfabrik er en supermoderne virksomhed inden for spåntagende bearbejdning. Vi råder pt. over 10 dygtige, seriøse og kreative medarbejdere og er samarbejdspartner og leverandør til en lang række kvalitetsbevidste virksomheder.

Vores produktionsområde er:

- Ordreproduktion: CNC drejning og fræsning samt manuel drejning og fræsning - små og store serier og aflastnings-produktion.
- Idé og produktudvikling: Sparring omkring udvikling af prototyper og optimal produktion.
- Produktions- og logistikstyring: Enkeltemner, totalleverancer, systemleverancer, rationelle rammeaftaler m.m.

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Ingemann Maskinfabrik A/S
Skullebjerg 1, Gevinge
4000 Roskilde
www.ingemann.dk

Kontakt:
Helge Ingemann
Telefon: 4640 2581
Telefon: 4640 2581
Direkte: 4642 2503
Mobil: 4032 2581
E-mail:
helge@ingemann.dk

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

KL Plast A/S
Sorøvej 168
4173 Fjenneslev
www.kl-plast.dk

Kontakt:
Torben Lynggaard
Telefon: 5767 0048
E-mail: salg@kl-plast.dk

Wraap Nordic ApS
Gydevang 39-41
3450 Allerød
www.wraapnordic.dk

Kontakt:
Ivan Kastrup
Telefon: 3695 3311
E-mail:
salg@wraapnordic.dk



KL Plast A/S fremstiller kundespecificerede poser i polypropylen (PP) og orienteret polypropylen (OPP), med tryk op til 6 farver.

Vi har valgt at bygge vort koncept op omkring nye højteknologiske maskiner, gode leverandører af kvalitetsmaterialer og en stadig opfølgning på uddannelse. Dette tilsammen giver en god fleksibilitet og et meget højt kvalitetsniveau, dermed også sikkerhed for levering til tiden.

Hos KL Plast får du hjælp hele vejen, vi giver dig råd og inspiration til valg af den rigtige emballage til netop dit produkt.

KL Plast A/S samarbejder tæt med **Wraap Nordic** der har lanceret den nye produktserie WRAAP FOLIEPOSERNE for et par år siden, og er i al sin enkelhed en række fødevarer godkendte folieposer, der tåler direkte fødevarerkontakt.

Hold øje med Wraap Folieposerne i din nærmeste dagligvareforretning, grillbar eller øvrige takeaway-faciliteter og læg mærke til forskellen.



Komply A/S er resultatet af fusionen mellem virksomhederne e-Smilely - Danmarks største indenfor elektronisk egenkontrol og Alimentas - Danmarks største indenfor hygiejnekurser.

Komply A/S tilbyder alt fra hygiejnekurser og elektronisk egenkontrol til audit og rådgivning - og har alt fra bromatologer og fødeveareingeniører til IT-systemudviklere og kreative innovatører i teamet.

Vores vision er at gøre det enkelt og effektivt for vores kunder at håndtere fødevarer og efterleve krav fra myndighederne.

På FoodTech Bazaren fremviser vi vores avancerede nedkølingssystem som er vores nye beregningsmodel som dokumenterer at nedkølingsprocessen nås indenfor 3 timer.

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Komply
Møllevej 19
4140 Borup
www.komply.dk

Kontakt:
Jeanette Mengel
Telefon: 7026 5555
E-mail: jm@komply.dk

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

ManMachine Engineering ApS
Kyringevej 47
4100 Ringsted
www.manmachine.dk

Kontakt:
Peder Brandt
Telefon: 5780 3760
Mobil: 2764 6760
E-mail:
pb@manmachine.dk



Mange danske produktionsfaciliteter kan have udbytte af at optimerer samspillet mellem automation og Operation Excellence. Cases viser at det rigtige design kan hæve operatør performance med 20-40% samt forbedre sikkerhed og produktivitet. ManMachine Engineering har udviklet et engineering-koncept som kombinerer viden om:

- Produktionsudstyr og automation
- Usability og Human Factor
- Operation Excellence og LEAN
- Grafisk design og Visual Factory.

Med konceptet High Performance design hjælpe vi virksomheder med at designe og indrette produktionsfaciliteter så de optimalt understøtter effektive arbejdsgange og løbende forbedringer. Kom og oplev forskellen på "sund fornuft" og High Performance - og diskussion af muligheder indenfor fødevarereproduktion.



LeanVent holder til i Korsør med administration og montage af intelligente dråbespjæld til ventilationssystemer. Cat Invest er medejer og har været med til at finansiere opstarten. CATLink har vejledt og hjulpet LeanVent i processen med at søge tilskud fra EUDP.

Sammen med DTU Byg og Teknologisk Institut er vi nu i gang med et udviklingsprojekt, som kan få op til 5,8 mio. kr. i EUDP-støtte. LeanVent investerer selv 3,5 mio. kr. i projektet, der slutter med udgangen af 2015. Projektet skal føre til en forenkling af produktionen, en forbedring af kvaliteten og samtidig gøre spjældene mere brugervenlige. DTU arbejder sideløbende med et trykoptimerings program som vil kunne udføre beregningerne til ventilationssystemet.

Dråbespjældet blev i 2012 tildelt EU's danske miljøpris for grønne produkter.

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

LeanVent ApS
Reskavej 6
4220 Korsør
www.leanvent.com

Kontakt:
Susanne Lundvald
Telefon: 6111 5735
E-mail: sl@leanvent.com

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Mortalin A/S
Bråbyvej 74-76
4690 Haslev
www.mortalin.dk

Kontakt:
Poul Martin Bertelsen
Telefon: 2759 3810
E-mail: pmb@mortalin.dk



MORTALIN beskæftiger sig med fødevarer sikkerhed og skadedyrsbekæmpelse. En væsentlig del af vores kunder arbejder direkte eller indirekte med fødevarereproduktion. Til dem yder vi vejledning og rådgivning når der skal opbygges og implementeres kvalitetssystemer.

Vi supporterer desuden virksomhederne med vedligeholdelse og videreudvikling af de interne sikkerhedssystemer, så de lever op til myndighedernes og kundernes krav. Mortalins konsulenter har viden og ekspertise indenfor hygiejne, HACCP, skadedyrsikring, intern audit, lovgivning og projektledelse. Kom forbi os på bazaren og få en snak om fødevarer sikkerhed og skadedyr.

Nordic Engineering er et handels- og ingeniørfirma grundlagt i 2004

Vi leverer systemløsninger med tanke, røreværker, pumper, komplette blandesystemer, samt systemer for blanding og vakuumtørring af faststoffer. Vi er aktive på hele det nordiske marked hvor vi forhandler og servicerer en lang række avancerede tekniske produkter til procesindustrien.

Vi designer, beregner og fremstiller lagertanke, proces tanke, reaktorer, fermentorer, varmevekslere, kolonner mv.

Vi yder kundefrådgivning, behovsanalyse, beregninger og levering af skræddersyede løsninger.

Vores kompetente fagfolk, med mange års erfaring og knowhow, kan tilbyde Jer den nødvendige rådgivning til den givne opgave.

Vi løser dine opgaver for væsker og fastoffer indenfor bl.a.:
opbevaring - transport - blanding - homogenisering - dispergering - filtrering - centrifugering - tørring - håndtering - temperaturkontrol

På bazaren vil vi fokusere på aseptiske løsninger til blanding og håndtering af fødevarer i levnedsmiddelindustrien. Det drejer sig her om bl.a. magnetdrevne røreværker og tanke.

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Nordic Engineering
Københavnsvej 261
4000 Roskilde
www.nordic-engineering.dk

Kontakt:
Jens Juhl Eskildsen
Telefon: 2146 0840
E-mail:
jje@nordic-engineering.dk

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

PPConsult A/S
Bygaden 53
4040 Jyllinge
www.ppc-as.dk

Kontakt:
Poul Poulsen
Telefon: 4673 2193
E-mail: pap@ppc-as.dk



PPC projekterer og styrer byggeprojekter i Danmark og udlandet.

Opgaverne, der gennem tiden er løst, spænder over projektering og implementering af byggesystemer til lagerhaller, distributionscentre, industribyggerier, bryggerier, mejerier, slagterier, fodermøller og farmprojekter.

Erfaringsgrundlaget fra danske og udenlandske projekter, rækker geografisk fra det nordligste Grønland til det sydlige Afrika og fra Trinidad i vest og til Kina og Taiwan i øst. PPC har i de senere år haft særlig fokus på Østeuropa, hvor vi har mere end 20 års erfaring med udførelse af projekter til fødevarerindustrien i eksempelvis Rusland, Ukraine, Armenien og Rumænien.

Et af PPC's kerneområde er selve den overordnede projektstyring, hvor vi indgår som tovholder i et eller flere led af et projektførelse.

Derudover er vi specialister i at gennemføre avancerede ingeniørberegninger, udfærdige byggetegninger, udbudsmateriale, indkøbslister og tidsplaner samt løse opgaver indenfor logistik og shipping.



Maskinfabrikken PAKMA ApS

"Hos os er du ikke en kunde - du er en samarbejdspartner"

PAKMA er en moderne underleverandør virksomhed inden for spåntagende bearbejdning, sammenføjning, samt unit montage.

Vores speciale er små og mellemstore serier med høj præcision.

PAKMA har som en vækst-iværksætter-virksomhed stor forståelse for behovet for at skabe nyt og udvikle eksisterende.

Vi hjælper gerne andre iværksættere med produktionserfaring og 0-serier.

Ligeledes hjælper vi også vores samarbejdspartnere med produktions-optimering. Dagens moderne 3D modulerings-/konstruktions-software er meget taknemligt.

Men det er ikke altid at det er rentabelt at fremstille en komponent som én stor kompliceret del.

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Pakma ApS
Lerbakken 2
4220 Korsør
www.pakma.dk

Kontakt:
Steffen Kruse Hansen
Telefon: 5836 0894
E-mail: skh@pakma.dk

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Pusat ApS
Gårdagervej 1
4200 Slagelse
www.pusat.dk

Kontakt:
Nuri Pusat
Telefon: 2094 8071
E-mail: np@pusat.dk



Vi producerer en "KebabRobot", en maskine der skærer kebabkød i skiver af et vertikalt roterende kebabspyd. Maskinen er udviklet og produceret i eget værksted ved brug af CNC teknologi.

"KebabRobot" er verdens første patenterede fuldautomatiske kebab-maskine og med udvikling af maskinen har vi i Pusat ApS gjort vores bedste for at imødekomme vores kunders behov.

Vi er unikke i vores niche og stræber efter at bevare denne position og efter hele tiden at udvikle virksomheden, vores produkter og vores kvalitetssikringssystem.



Scandinavian Packaging A/S er en af de ganske få plast emballageproducenter der in-house både har sprøjttestøbning, extrusionsblæsning samt strækblæsning og ligeledes er certificeret efter ISO9001, ISO14001 og ikke mindst ISO22000 vedr. fødevareresikkerhed.

Virksomheden har dermed mulighed for at fungere som en one-stop-shop for mange komplette fødevareremballager og producerer samtlige produkter under systemer der sikrer overholdelse af et strengt sikkerheds- og hygiejneregelsæt.

På Bazaren viser og fortæller vi om automatiseret flaske produktion samt ventilteknologi til kapsler.

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Scandinavian Packaging A/S
Bækgårdsvej 56
4140 Borup
www.scan-pack.com

Kontakt:
Bjarke Rolf Arlø
Telefon: 5756 1802
Mobil: 2514 9911
E-mail:
ba@scan-pack.com

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Vangby Emballering A/S
Transportbuen 11
4700 Næstved
www.vangby.dk

Kontakt:
Jacob Vangby
Telefon: 5556 1515
Mobil: 2021 6370
E-mail: jakob@vangby.dk



Vi vil gerne præsentere en alternativ løsning for mærkning/lukning af emballagen. I stedet for at bruge labels med begrænset plads til info / logo mm benytter vi os af en banderole løsning.

Banderollen tilsikrer at enheden ikke har været åbnet.

Banderollen giver mulighed for megen info, mange har brug for flere sprog, mulighed for tryk på bagside, måske opskrifter.

Banderollen giver et helt andet udtryk end en etiket = Branding by Banding.

Banderollen giver mulighed for sampakning af flere enheder.

Vi kommer med en lille maskine og nogle prøver!

TurbiSense ApS

Firmaet TurbiSense ApS præsenterer analyserobotten ATM.

ATM er udviklet i samarbejde med Novozymes med det mål at opnå optimal datakvalitet fra optiske instrumenter, som turbiditet og fluorescens, i boblende og skummende væsker.

Automatiseret online prøveforberedelse og måling, udført af robotter, er den ultimative løsning på kontrol, ny viden og procesforståelse i alle industrier for flydende produkter. Robotten er meddelt patent og testet for præcision og driftssikkerhed i Novozymes oprensingsfabrikker samt kørt langtidstest i 5 år, ved oprensning af insulin i Novo-nordisk.

Projektet er støttet fagligt og økonomisk af Novozymes, Christian Niensens fond samt CAT.

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

TurbiSense ApS
Gl. Hovvej 86
4400 Kalundborg
www.turbisense.com

Kontakt:
Flemming Hansen
Telefon: 5951 0111
E-mail:
flemming@turbisense.com

Udstillerliste: Virksomheder i Region Sjælland

Watson-Marlow
Frejasvej 2-6
4100 Ringsted
www.watson-marlow.dk

Kontakt:
Martin D. Ekelund
Telefon: 4394 0065
Mobil: 5768 5405
E-mail:
martin.ekelund@wmpg.com



Watson-Marlow Pumps Group

Watson-Marlow Danmark A/S er en del af Watson-Marlow Pumps Group, der omfatter mærkerne Watson-Marlow, Bredel, Alitea, Flexicon og MasoSine. Vi er specialister, som udvikler, producerer og sælger kvalitetsslangepumper og slanger til den globale fremstillingsindustri.

Vi tager to forskellige typer pumper med på FoodTechBazaren:

MasoSine – Sinuspumpe i rustfrit stål, for ekstrem skånsom pumpning. Særligt velegnet til ting der ikke tåler at blive mast under pumpning. Herunder fødevarer. Pumpen er selvansugende, og fremragende til højviskøse emner.

Qdos – doseringspumpe. Pumpen der udkonkurrerer membranpumpen. Selvansugende, støjsvag, ingen ventiler og yderst nem og billig at vedligeholde. Særligt velegnet til højviskøse emner. Holder et konstant flow uanset forhold, helt op til 7 bar.

Herudover vil vi præsentere en verdensnyhed: Den nye F-NBR fødevarerlange med hvid inderliner til slangepumperne fra Bredel. Slangen lever naturligvis op til EN1935/2004.



Fordamperen i et køleanlæg har altid været grobund for mikroorganismer, selv med en meget høj hygiejne standart. NU er der endeligt kommet en løsning på problemet!

Airventions CSC er et nyt patenteret system til eliminering af mikroorganismer i køleanlæg. Systemet er baseret på brugen af UV-C lys sammen med Tiotex®. UV-C påvirker mikroorganismerne så de ikke kan formere sig og bestrålingen af Tiotexen® afgiver frie radikaler, som eliminerer mikroorganismerne. Da systemet fungerer ved hjælp af bestråling, er der ingen slitage eller fysik beskadigelse af køleanlægget som følge af rengøring. Airventions CSC er næsten vedligeholdelses frit og kan monteres i nye og eksisterende køleanlæg.

Systemet er allerede installeret hos Supermarkeder, frugt & grønt importører og institutions køkkener i Danmark, Spanien og Italien.

Ved at få installeret Airventions CSC øger I ikke bare hygiejnen og fødevarer sikkerheden i jeres køle og lager rum, men I øger også holdbarheden af de lagrede fødevarer og dermed reduceres spild.

Udstillerliste: Virksomheder uden for Region Sjælland

Airvention
Fredensborg Kongevej 27
2980 Kokkedal
www.airvention.dk

Kontakt:
Niels Rørdam Holm
Mobil: 2022 0361
E-mail: nrh@airvention.dk

Udstillerliste: Virksomheder uden for Region Sjælland

BlueWorkforce A/S
Fiskerihavnsvej 23
9900 Frederikshavn

Kontakt:
Charlotte Hjørnet
Mobil: 2784 9598
E-mail:
charlotte.hjornet@gmail.com



BlueWorkforce A/S leverer robotiseret arbejdskraft til håndterings- og pakkeopgaver i industrien. Der arbejdes på at skabe kundedrevet innovation med høj fleksibilitet i skalerbar maskinplatformsløsning ud fra de klarer krav om enkelhed, høj ydelse og driftssikkerhed, som industrien stiller.

Med få, unikt sammensatte, men robuste funktioner, skabes tolerancen overfor de variationer der måtte forekomme, hvilket ligeledes stiller minimale krav til det øvrige udstyr.

Udover ovenstående fordele gives der mulighed ved brug af vores nyudviklede cloud baserede 3D vision kamera for 100% in-line vision baseret kvalitetskontrol. BlueWorkforce arbejder på "next generation" innovation på basis af sin grundlægger, Preben Hjørnet, årelange erfaring med håndtering og pakning af fødevarer, senest med firmaet InMoTx, som lancerede konceptet "octoMATION Robotic Workforce"



På FOODTECH Bazar 2013 vil Bioneer præsentere et par modeller fra vores portefølje:

Den dynamiske gastriske model (DGM) er en avanceret in-vitro mavemodel, som kan simulere de biokemiske forhold i maven, samt den komplekse forarbejdning af fødevarer og lægemiddelformuleringer. DGM er udviklet på basis af viden fra humane studier. Gennem computerstyring tillader DGM fuld kontrol over den mekaniske bearbejdning, tilsætning af enzymer, styring af pH, samt mave-tømning.

Bioneer har gennem de sidste seks år udviklet laboratoriebaserede modeller af det humane immunsystem baseret på immunceller isoleret fra blodprøver fra raske donorer. Det er kendt, at immunsystemet kan moduleres af forskellige fødevarer og lægemiddelformuleringer. I Bioneers modeller er det muligt at efterligne forskellige sygdomstilstande og disse kan herved bl.a. anvendes til at screene for gavnlige effekter af fødevarer, ingredienser og lægemiddeldokumenter.

Udstillerliste: Virksomheder uden for Region Sjælland

Bioneer A/S
Kogle Allé 2
2970 Hørsholm
www.bioneer.dk

Kontakt:
Anette Müllertz
Telefon: 4516 0444
E-mail: amu@bioneer.dk

Udstillerliste: Virksomheder uden for Region Sjælland

Expanite A/S
Industrivænget 34
3400 Hillerød
www.expanite.com

Kontakt:
Thomas Abel Sandholdt
Telefon 2040 7207
E-mail: tsa@expanite.com



Beyond the surface

Expanite er baseret på uafbrudt forskning siden 2000, og grundlagt i 2010 af ledende eksperter indenfor overfladehærdning - og har derfor rødderne dybt plantet i et faktadrevet miljø.

Filosofien er simpel; vi ønsker at tilbyde de bedste løsninger indenfor overfladehærdning af rustfrit stål til bl.a. fødevarerindustrien! Med Expanite ændres spillereglerne ved at udvide grænserne for, hvilke egenskaber man kan forvente af rustfrit stål med hensyn til bl.a. slid- og korrosionsstyrke.

Med udgangspunkt i vores top-moderne facilitet nær København med full-size ovne og laboratorie – over til produktionsgulvet hos kunder – så tilstræber vi, at give vores kunder en konkurrencemæssig fordel.



Food Diagnostics er den største uafhængige og privatejede distributør af metoder og udstyr til egenkontrol i fødevarerindustrien.

Vores hovedområder er mikrobiologi, biokemi, hygiejnekontrol og laboratorieudstyr. Vi har det bredeste udvalg af validerede hurtigmetoder til fødevaremikrobiologi, vores biokemiske test kommer fra nogen af de mest anerkendte leverandører på markedet og vi har det bredeste udvalg af produkter til hygiejne- og rengøringskontrol.

Derudover har vi en bred vifte af instrumenter og udstyr til laboratoriet, R&D, in-line og produktionen. Vi er oftest en vigtig samarbejdspartner i fødevarerikkerhed som hjælper virksomheder med rådgivning, træning og kursuser, og vi laver unikke løsninger til vores kunder.

Udstillerliste: Virksomheder uden for Region Sjælland

Food Diagnostics
Kalkværksvej 3 B
8500 Grenaa
www.fooddiagnostics.dk

Kontakt:
Rasmus Kruse Bro
Telefon: 8759 1666
Mobil: 5365 0028
E-mail:
rasmus@fooddiagnostics.dk

Udstillerliste: Virksomheder uden for Region Sjælland

Lyngsoe Systems A/S
Lyngsø Allé 3
9600 Aars
www.lyngsoesystems.com

Kontakt:
Henrik Bunkenborg
Telefon: 3078 7697
E-mail:
hbu@lyngsoesystems.com



Supply Chain Divisionen hos Lyngsoe Systems leverer løsninger, der understøtter brancher eller enkelt virksomheders arbejde med at øge fødevarerikkerheden, optimere produktionen, sikre bedre dyrevelfærd og skabe sporbarhed fra jord til bord.

Vores løsninger dokumenterer den samlede produktion fra jord til bord og bearbejder de opsamlede produktions- og sporbarhedsdata til effektiv rapportering og dermed bedre beslutningsgrundlag, der kan skabe en løbende optimering af produktionen.

Vi har leveret livestock management løsninger og sporbarheds løsninger, der bl.a. understøtter produktion af kyllinger, oksekød, mejeriprodukter samt havfanget fisk.

På bazaren viser vi vores sporbarhedssystemer.



Keofitt udspringer af bryggeriet Carlsberg og brygmester Kaj Ottungs behov for pålidelige prøver fra gæringstanke – hver gang. I dag, mere end 30 år senere, har Keofitt's hygiejnisk designede steriliserbare prøvetagningsventiler vundet fodfæste overalt, også indenfor de øvrige væske-processerende industrier såsom læskedrikke, mejerier, biotech og farma-medico.

Keofitt er kendetegnet ved ikke at beskæftige sig med andet end steril/aseptisk prøvetagning og vi har på det seneste udviklet en serie prøvetagningsposer til éngangsbrug, hvorved en prøve kan tages aseptisk i et lukket system og herefter bringes sikkert til laboratoriet uden risiko for at forurene prøven.

Gennem innovation og vidensdeling med forskningsinstitutioner og branchefolk ønsker Keofitt at styrke det globale markeds fokus på repræsentativ prøvetagning. Besøg os på bazaren til en snak om samarbejde, udvikling og problemløsning inden for steril/aseptisk prøvetagning af væsker.

Udstillerliste: Virksomheder uden for Region Sjælland

Keofitt
Industrivænget 6-8
5700 Svendborg
www.keofitt.dk

Kontakt:
Carsten Rosendal
Telefon: 6316 7080
Mobil: 2926 8030
E-mail: cr@keofitt.dk

Udstillerliste: Virksomheder uden for Region Sjælland

Mom's a/s
Seebldsgade 2
5000 Odense C
www.mom-s.dk

Kontakt:
Anita Olsen
Telefon: 4027 3656
E-mail: ao@mom-s.com



En mom's kan tilberede alle de retter, vi normalt forbinder med fastfood – uden brug af olie eller friture. I stedet anvender den cirkulerende luft og varme fra halogenlamper til opvarmning. Herved sparer man mindst 50 % i strøm i forhold til friture. Maden bliver langt sundere og resultatet ens hver eneste gang.

Det betyder at et hvilket som helst køkken kan levere ensartet, meget høj kvalitet - altid. Maskinen er enkel at betjene, kan med kort oplæring betjenes af enhver og er yderst velegnet til caféer, hoteller, idrætshaller og foreninger såvel som campingpladser, kiosker og pølsevogne. Kort sagt, ethvert sted hvor man ønsker at kunne servere mad.

Nemco Machinery A/S er leverandør af tekniske løsninger til fødevareindustrien i Norden. Nemco koncernen arbejder i Danmark, Sverige og Finland og er ligeledes via vores leverandører i Tyskland, Holland, Spanien og USA en international virksomhed.

Vi tilbyder tekniske løsninger til fødevareproducenter såsom procesudstyr til baconproduktion, hakkekøbsproduktion, salami- og pepperoniproduktion samt til pakning af alle former af hovedsageligt fødevarer. Pakkemaskinerne og det perforiudstyr der hører til pakkemaskinerne fremstilles til ferske og hele kyllinger, udskæringer af bl.a. kyllingebryst/filet, fersk hakkekød, kødbolleproduktion og et stort og mangearartet produktionsprogram.

På FoodTechBazaren fremviser vi eksempler og videoloops på de forskellige typer procesudstyr.

**Udstillerliste:
Virksomheder uden for
Region Sjælland**

Nemco Machinery A/S
Lyngager 13
2605 Brøndby
www.nemco.dk/

Kontakt
Lars Olsgaard
Telefon: 4345 6000
E-mail: nemco@nemco.dk

**Udstillerliste:
Virksomheder uden for
Region Sjælland**

SAXOCON
Malmosevej 63
2830 Virum
www.saxocon.com

Kontakt:
Martin Friis Mikkelsen
Telefon: 4011 2027
E-mail:
mf@mf@saxocon.com

Saxocon tilbyder rådgivningsservices inden for sikkerhedsvurderinger af kemiske forbindelser i lægemidler, fødevarer, medicinsk udstyr, kosmetik, kemikalier og lignende.

Saxocon bruger computerbaserede toksikologiske metoder som gør det muligt at sikkerhedsvurdere organisk kemiske forbindelser uden brug af dyreforsøg.

Saxocon er en spin-out virksomhed delvist ejet af DTU.

Process Engineering A/S har siden start i 1999 serviceeret procesindustrien inden for nedenstående brancher:

- Procesanlæg til levnedsmiddelindustrien
- CIP anlæg til levnedsmiddelindustrien
- Procesanlæg til farmaceutisk industri
- Udviklingsopgaver for anlægsleverandører
- Procesanlæg til gasindustrien
- Olie & Gas industrien
- CE mærkning af trykbeholdere og trykbærende anlæg
- CE mærkning af procesanlæg
- ATEX rådgivning herunder zone klassificering
- Statiske og mekaniske konstruktionsopgaver for maskinindustrien

Vore kontorer ligger centralt placeret i Fredericia, Brøndby, Århus, Kalundborg, og Ålborg, hvor vi råder over alle moderne kontor faciliteter med tilhørende hard- og software.

Process Engineering A/S løser alle opgaver fra få timers varighed, til projekter som strækker sig over halve og hele år.

**Udstillerliste:
Virksomheder uden for
Region Sjælland**

Process Engineering A/S
Ringager 4 A
2605 Brøndby
www.proeng.dk

Kontakt:
Peter Schneider
Telefon: 5219 6314
E-mail: psc@proeng.dk

**Udstillerliste:
Virksomheder uden for
Region Sjælland**

Scanding A/S
Djursgade 31
8500 Grenaa
www.scanding.dk

Kontakt:
Palle Müller-Hansen
Telefon: 4084 4600
E-mail: pmh@scanding.dk

Scanding A/S har siden 1992 serviceeret den skandinaviske levnedsmiddelindustri med rustfrit procesudstyr. Der tilbydes et bredt program i blandt andet pumper, tankudstyr, fittings og ventiler. Virksomheden har agenturer for de førende producenter indenfor hver produktgruppe.

Kompetent rådgivning er omdrejningspunktet hos Scanding A/S. Alle medarbejdere er specialister, og kender produkternes anvendelighed i både teori og praksis. Målet er altid, at finde den optimale løsning for kunden. Derfor tilbydes der også produkter som ikke hører hjemme i standardprogrammet. Gennem et stort internationalt netværk skaffes varerne i den rigtige specifikation, til den bedste pris og levering sker til aftalt tid. Opfølgning vægtes højt og mottoet – samarbejdspartner, ikke kun leverandør – efterleves dagligt.

På FoodTech Bazar fremvises Bornemanns fjerde-generations dobbelte skruepumpe og et udvalg af sanitære sæde- og mixproof ventiler.



sysCore specialiserer sig i individuelle løsninger. Hvert produkt er skræddersyet efter vores kunders behov og anvisninger, så de får præcist hvad de står og mangler. Vi arbejder med open source software for bedst at kunne tilse vores kunders behov.

Vi elsker at blande os i udfordrende projekter samt IT delen af forskning. Vi bygger prototyper, designer eksperimenter, ordner dataindsamling og udvikler den nødvendige software.

Til FoodTech Bazaren kommer vi med to fungerende prototyper udviklet sammen med AAU MENU gruppen ved Ålborg Universitet og selvfølgelig med gode idéer. Vi har bl.a. den Intelligente Buffet, der kan tjekke hvor meget du har spist. Vi har også medbragt en prototype der kan foretage analyser af mad-indtag og -spild.

Udstillerliste: Virksomheder uden for Region Sjælland

sysCore ApS
2500 Valby
www.syscore.dk

Kontakt:
Michal Dobroczynski
Telefon: 4019 9417
E-mail: mic@syscore.dk

Udstillerliste: Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lign.

Agro Food Park
Agro Food Park 13,
Skejby
8200 Aarhus N
www.agrofoodpark.dk

Kontakt:
Søren Madsen
Telefon: 8740 6641
Mobil: 2163 8846
E-mail:
srm@agrofoodpark.dk



Agro Food Park er en virksomhedspark specielt for landbrugs- og fødevarerhvervet. I Agro Food Park findes flere spændende testmiljøer – bl.a. Food Observatory og Food-ture Lab.

Disse miljøer kan du møde på bazaren, og vi vil også fortælle om de to meget spændende initiativer Danish Food Cluster og Food Universe.



VWR Bie & Berntsen er leverandør til levnedsmiddel industriens laboratorier, både til udviklings-, proces- og kvalitetskontrol.

Vi spænder vidt - alt fra laboratoriemøbler, køle- fryseskabe, analyseudstyr og kemikalier.

Kom og se et lille udvalg af bl.a. udstyr til hurtig bestemmelse af protein i fødevarer, test kit til bestemmelse af campylobacter samt datalogger til overvågning af temperatur.

Udstillerliste: Virksomheder uden for Region Sjælland

VWR - Bie & Berntsen A/S
Transformervej 8
2730 Herlev
www.dk.vwr.com

Kontakt:
Helle Pedersen
Telefon: 4386 8730
Mobil: 2321 8513
E-mail:
helle.pedersen@dk.wr.com

Udstillerliste: Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lign.

Creating Competitive Jobs
Københavns Universitet
www.ccjobs.dk

Kontakt:
Heidi Dyrholm
Telefon: 3533 2183
E-mail: hedy@life.ku.dk



“Har din SMV brug for ny viden?”

Få et projektgrundlag eller forretningsidé afprøvet i tæt samarbejde med ét eller flere universiteter og vidensinstitutioner i Øresundsregionen!

Projektet Creating Competitive Jobs tilbyder fuld løn og faglig sparring til 1 ansat fra 14 forskellige SMV'er, der ansættes midlertidigt på en af projektets deltagende institutioner.

Virksomheder kan via projektets hjemmeside www.ccjobs.dk ansøge frem til den 4. november 2013, hvorefter der vil foretages en udvælgelsesproces på baggrund af virksomhedernes projektidéer.

På FoodTech bazar kan du møde de projektansvarlige i projektet og få dine umiddelbare spørgsmål besvaret.



Rethink Water, et initiativ koordineret af Danish Water Forum, arbejder for at gøre dansk vandekspertise internationalt kendt og understøtter en ambition om at udvikle Danmark til en international 'water hub', der vil tiltrække internationale forskere og virksomheder i samme omfang, som man ser det på vindområdet.

Industriel vandteknologi inden for fødevarer et marked på 6 mia. dollars årligt og det forventes at vokse med 6-7 pct. frem mod 2020.

En række danske vandteknologivirksomheder har sammen taget de første små skridt til at markedsføre Danmarks viden og kunnen inden for industriel vandteknologi, men der er behov for flere iværksættere og at få flere nye virksomheder på banen ud fra de ideer, som hver dag opstår rundt omkring på universiteter, vidensinstitutter og hos vidensrådgivere som Alecia.

Udstillerliste: Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lign.

Danish Water Forum
www.danishwaterforum.dk
www.rethinkwater.dk/food

Kontakt:
Pia Klee
Telefon: 4121 1264
E-mail:
pikl@danishwaterforum.dk

Udstillerliste: Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lign.

ErhvervsAkademi Sjælland
Lyngvej 19-25
4600 Køge
www.easj.dk

Kontakt:
Jens Lautrup Nørgaard
Telefon: 5076 2660
E-mail: jln@easj.dk



ErhvervsAkademi Sjælland udbyder videregående uddannelser og efteruddannelser på KVVU og MVU-niveau samt erhvervsamarbejder og udviklingsprojekter. EASJ har en række uddannelser og udviklingsaktiviteter inden for fødevarerfremstilling og -produktion, og akademiet anser fødevarerområdet for et strategisk indsats- og vækstområde.

Inden for fødevarerområdet er det særligt disse uddannelser, der er i fokus:

- Ernæringsteknolog
- Fødevarer teknolog
- Procesteknolog

Samt en række relaterede jordbrugsuddannelser.



Enterprise Europe Network

Enterprise Europe Network er et stort internationalt virksomhedsnetværk under Europa-Kommissionen. Agro Business Park (ABP), der er partner i netværket, er en forskerpark og inkubator med et skarpt fokus på iværksætteri og innovation inden for jordbrug, fødevarer, bioenergi og miljøteknologi.

Netværket hjælper virksomheder og videninstitutioner med at skabe kontakt til nye udenlandske partnere inden for b2b-, teknologi- og projektsamarbejde.

På basarstanden vil det være muligt at se eksempler på udenlandske samarbejdsønsker på områderne Procesudstyr og procesoptimering, Måleudstyr, Ressourceoptimering, Kvalitetsstyring og dokumentation, Fødevarer sikkerhed og Hygiejne.

ABP er tovholder på det midtjyske initiativ Future Food Innovation og med i udviklingen af Danish Food Cluster.

Udstillerliste: Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lign.

Enterprise Europe Network
Future Food Innovation
www.enterprise-europe.dk
www.agropark.dk
www.futurefoodinnovation.dk

Kontakt:
Anders Skeem
Telefon: 4030 9637
E-mail: as@agropark.dk

Udstillerliste: Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lign.

Future Food Innovation
www.futurefoodinnovation.dk

Kontakt:
Anders Skeem
Telefon: 4030 9637
E-mail: as@agropark.dk



Future Food Innovation

Future Food Innovations aktiviteter skal styrke innovationskraften og sikre et internationalt konkurrencedygtigt fødevarerhverv. Det skal ske ved at bringe virksomheder, viden og brugere sammen primært i Region Midtjylland. Således at de udvikler og kommercialiserer nye innovative produkter.

En af Future Food Innovations vigtigste aktiviteter er Differentieringspuljen, som støtter projekter med produkt- og teknologiudvikling, hvor formålet er at bane vejen for produktion og afsætning af nye høj kvalitets- og højværdiprodukter fra regionens fødevarer virksomheder.

Målet er at skabe vækst og arbejdspladser i Region Midtjylland. Sekretariatet betjenes af én af konsortiepartnerne, Agro Business Park.



Grønt Center varetager Region Sjællands Fødevarerplatform. En platform til udvikling og vækst i fødevarersektoren i regionen. I forbindelse med fødevarerplatformen er der skabt afledte projekter ud fra virksomhedernes efterspørgsel og behov, som Grønt Center leder.

Disse projekter er der mulighed for at få kendskab til på standen. Som projekter kan nævnes; GRO-grønne regionale madoplevelser, Beltfood – masterplan dansk/tysk fødevarerkompetencecenter.

Udstillerliste: Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lign.

Grønt Center
Videncenter Råhavegård
Maribovej 9
4960 Holeby
www.greencenter.dk

Kontakt:
Lis Andresen
Telefon: 5460 7000
Mobil: 2047 7449
la@greencenter.dk

Udstillerliste: Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lign.

DTU AIS Innovation
Region Sjælland samarbejde
DTU Risø Campus
Frederiksborgvej 399
4000 Roskilde

Kontakt:
Jacob Fink Ferdinand
Telefon: 4677 4060
Mobil: 4068 0207
E-mail: fink@adm.dtu.dk



Danmarks Tekniske Universitet (DTU) er et førende universitet inden for en lang række tekniske forskningsområder.

DTU har en lang tradition for samarbejde med virksomheder og mulighederne kan fx være følgende: studenterprojekter og -praktik, erhvervs-Ph.D., rekvireret forskning, forsknings-, udviklings- og demonstrationsprojekter, salg af opfindelser, indgåelse af licens- og samarbejdsaftaler.

DTUs aftale med Region Sjælland er din virksomheds indgang til DTUs kompetencer



inSPIRe er en forsknings- og innovationsplatform. De primære arbejdsopgaver er at initiere og koordinere aktiviteter inden for industrirelevante områder, hvor universiteter, GTS institutter, fødevareraktører og disses leverandører og brancheorganisationer kan gøre en forskel ved at samarbejde om forskning, innovation, uddannelse og effektiv formidling af resultater.

Vores fokus er rettet mod tre temaer:

- Procesteknologisk udvikling af fremtidens fødevarerproduktionskæde
- Anvendelse af procesanalytisk teknologi til optimering af kvalitet, energi og vandforbrug
- Forbedret fødevarer kvalitet ved kontrol af molekylær funktionalitet

Kunde- og forbrugerpræferencer integreres som en tværgående aktivitet gennem alle temaerne bl.a. med henblik på at afdække etiske forhold ved introduktion af ny teknologi og nye fødevarer.

Temaerne er udvalgt på basis af prioriterede indmeldinger fra danske industrivirksomheder og de identificerede excellente forskningsmiljøer.

Udstillerliste: Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lign.

inSPIRe Food
Søtofts Plads 227
2800 Lyngby
www.inspirefood.dk

Kontakt:
Jakob Neimann
Telefon: 4525 5513
Mobil: 2336 6874
jnei@food.dtu.dk

Udstillerliste: Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lign.

Region Sjælland
Projektsite:
www.regionalemadoplevelser.dk

Kontakt:
Lis Andresen
Telefon: 5460 7000
Mobil: 2047 7449
E-mail: la@greencenter.dk



Region Sjællands fødevarerindsats skal styrke fødevarerhvervet i Region Sjælland, og gennemføres med flere aktiviteter.

Grønne Regionale Madoplevelser er det centrale fødevarerprojekt, som skal skabe vækst og udvikling i hele fødevarer-værdikæden gennem 3 fokusområder: forretningsudvikling og branding, produkt-, service og konceptudvikling samt kompetenceudvikling.

Projektet er et samarbejdsprojekt etableret i samspil mellem de regionale fødevareraktører Roskilde Universitet, Uddannelsescentret i Roskilde (Slagteriskolen), University College Sjælland, Østdansk Turisme, Roskilde Festival og Grønt Center/Fødevarerplatformen.

På bazaren vil GRO være repræsenteret.



Staalcentrum

Partner i Fødevarerens Innovationsnetværk FoodNetwork
Vi repræsenterer også Food Network på Bazaren.

Netværk med et klart mål

Staalcentrum er et virksomhedsnetværk, som styrker danske virksomheder, der udvikler og fremstiller udstyr til fødevarerindustrien.

Staalcentrum sikrer, at udstyrsproducenter kan opfylde kundeønsker ved hjælp af ny viden fra universiteter, videncentre og materialeleverandører.

Derfor virker Staalcentrum

Staalcentrum er baseret på samarbejde i hele værdikæden fra leverandører af materialer til producenter af fødevarer.

Staalcentrum samler materialeleverandører, komponentleverandører, forskere, udstyrsproducenter og fødevarerproducenter i et samarbejde til gavn for alle parter.

Aktiv indsats giver resultater

Staalcentrum lægger vægt på aktiv indsats som grundlag for at skabe resultater.

Staalcentrum deltager i forskningsprojekter.

Staalcentrum har arbejdsgrupper og udviklingsprojekter, der målrettet udarbejder værktøjer og løsninger som fx guidelines til udstyrsproducenter.



Udstillerliste: Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lign.

Staalcentrum
Skovvangen 28
6000 Kolding
www.staalcentrum.dk

Kontakt:
Jon J. Kold
Telefon: 8870 7515
Mobil: 4057 1346
E-mail:
jon.kold@staalcentrum.dk

Udstillerliste: Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lign.

Væksthus Sjælland
Marienbergvej 132, 1.
4760 Vordingborg
www.vhsj.dk

Kontakt:
Flemming Colberg
Telefon: 4199 9809
E-mail: fc@vhsj.dk



Væksthusene er etableret for at hjælpe små og mellemstore virksomheder med at skabe arbejdspladser, eksport og øget omsætning.

Hos Væksthus Sjælland kan virksomhederne få lagt deres vækstplan og gjort udfordringer til muligheder. Hvert år hjælper Væksthusene over 2.500 virksomheder med at realisere deres vækstpotentiale.

Som virksomhed får du hos Væksthus Sjælland fokus på dit potentiale og kortlagt dine forretningsmuligheder. Vi tilbyder sparring fra et stærkt hold af uvildige vækstkonsulenter med indgående viden om finansiering, innovation, ledelse, salg, markedsføring og internationalisering.

Vækstkonsulenterne stiller skarpt på, hvor du skal sætte ind for at skabe vækst, og åbner dørene til et stort netværk af rådgivere, der hjælper med at implementere din vækstplan.

Derudover driver Væksthus Sjælland en række andre projekter i samarbejde med relevante aktører. Aktiviteterne har alle på forskellig måde fokus på erhvervsudvikling og vækst i virksomheder.



SYDTEK har altid kunden eller markedet i fokus. Dette for at sikre, at der er en efterspørgsel til de aktiviteter, der sættes i gang.

I SYDTEK har vi fokus på områderne: Komplette løsninger, cleantech, fødevareanlæg, sundhed/velfærd og bæredygtigt byggeri. Systemeksport af totalløsninger/turn-key anlæg ser vi et stort udviklingspotentiale inden for. Via samarbejde kan virksomheder med forskellige specialiseringer løse større og mere komplekse opgaver. Men det kræver overblik, struktur og en målrettet indsats at komme i gang. I SYDTEK er vi klar til at facilitere processen. Vi arbejder pt. med Rusland og Østafrika, men andre lande er også interessante.

På bazaren vil vi gerne tale med jer, om vi kan noget sammen.

Udstillerliste: Erhvervsfremmeaktører, brancheforeninger og lign.

Sydtek
Teknologi- og udviklingscenter
Maribovej 9
4960 Holeby
www.syd-tek.dk

Kontakt:
Line Nyborg
Telefon: 5168 5859
E-mail: line@syd-tek.dk

Udstillerliste: Forskning

DTU Cen, Center for Elektronnanoskopi
Fysikvej, Bygning 307
2800 Kgs. Lyngby
www.cen.dtu.dk

Kontakt:
Louise H. Søgaard Jensen
Telefon 4525 6472
E-mail: losj@cen.dtu.dk

DTU Cen Center for Elektronnanoskopi

Visualisering af mikro- og nanostrukturer i fødevarer

Mikro- og nanostrukturer i fødevarer spiller en stor rolle for tekstur, vandindhold, holdbarhed og smag. Elektronmikroskopi er meget velegnet til at undersøge disse mikro- og nanostrukturer. Samt til detektion af specifikke partikler, herunder nanopartikler.

DTU Cen (DTU Center for Electron Nanoscopy) er et snart seks år gammelt elektronmikroskopi center på DTU, der råder over syv forskellige elektronmikroskoper. Kombinationen af disse elektronmikroskoper giver mulighed for at karakterisere prøver i en opløsning der spænder fra 50 nm til atomar opløsning.

Karakterisering af fødevarerstrukturer er vanskeliggjort af at prøverne kan karakteriseres som "soft matter" hvilket betyder at de kræver betydelig præparation for at kunne observeres under vacuum i høj opløsning. På DTU Cen arbejder vi med kemisk fiksering såvel som cryo fiksering til karakterisering af bl.a. fødevarerprøver. F. eks. emulsioner, flødeost og chokolade.

DTU Compute

Institut for Matematik og Computer Science

Statistik og Dataanalyse, DTU Compute

Statistik og Dataanalyse adapterer og udvikler statistiske teknikker med anvendelser inden for ingeniørvidenskab i tæt samarbejde med forskere og andre partnere inden for disse felter. Af speciel interesse er områder af strategisk betydning for DTU, herunder områderne sundhed, energi og fødevarer.

Automatiseret fødevarer kvalitetskontrol

Automatiseret fødevarer kvalitetskontrol kan opnås ved hjælp af interdisciplinær forskning i form af vision systemer, statistiske metoder, og fødevarer kendskab. DTU Compute forsker indenfor både vision systemer, billedanalyse, og statistiske metoder der kan håndtere de højdimensionale data der indsamles.

Proceskontrol, procesoptimering og industriel forsøgsplanlægning

Sektionen udfører metodisk forskning i forsøgsplanlægning med speciel focus på situationer, hvor der er (praktiske) begrænsninger på hvordan man kan randomisere, som i de såkaldte nestede design og split-plot designs ofte brugt i robusthedsvurderinger. Sektionen udvikler ligeledes nye statistiske teknikker til proceskontrol for på en god og effektiv måde at tage hånd om de kryds- og autokorrelerede data, som nye instrumentelle teknikker kan give. Eksempler vil blive præsenteret.

Fødevarer sikkerhed

DTU Compute forsker i og udfører konsulentvirksomhed i fødevarer sikkerhed. Forskningen er særdeles interdisciplinær og inkluderer områder som statistisk modellering, billedanalyse og softwareudvikling. Vi samarbejder med DTU Fødevarer instituttet, DTU Aqua, virksomheder og forskningsinstitutioner både nationalt og internationalt.

Analyse af human perceptionsdata – Sensometri

Analysen af human perceptionsdata, også kaldet sensometri er området, der beskæftiger sig med at anvende og udvikle statistiske og dataanalytiske metoder for såkaldt sensoriske data og forbrugerdata, hvor man har brugt mennesker som måleinstrumenter. DTU Compute har (med)udviklet en række open source software værktøjer til netop analyse af denne type data. Stand-alone softwareværktøjet PanelCheck (www.panelcheck.com) og ConsumerCheck (bliver frigivet dec. 2013) bliver præsenteret.

R – Et gratis program til statistiske beregninger og grafik

Fungerende på såvel Linux platforme som på Windows og Mac, R er globalt set det hurtigst voksende miljø for statistiske beregninger. Lige nu er der knapt 5000 add-on R pakker på det største repository (CRAN) og der kommer hastigt flere til. De seneste år har antallet af R pakker på CRAN steget eksponentielt og således var der for 10 år siden kun 200 R pakker. Ved DTU Compute underviser vi i R, vi bruger R til beregninger og analyser i samarbejdsprojekter og vi udvikler R-pakker med mange forskellige formål. Eksempler på R-pakker, som vi har udviklet er: Geneland, sensR, ordinal, binomtools, lmerTest, sparseLDA, opair, gINLAnd, DATRAS og lgc. Pakker som sparseLDA, ordinal og lmerTest tilbyder generelle statistiske værktøjer, men disse pakker har også mange relevante anvendelser inden for fødevarerindustrielle data. Pakker som sensR og opair er fokuseret på en speciel type sensoriske og forbrugerdata; de såkaldte forskels- og similaritetsdata.

Medbring dine egne data!

Ved udstillingen vil vi have R, PanelCheck og ConsumerCheck kørende, så man kan medbringe sine egne data, og vi kan tage et kig på dem med disse redskaber på stedet!

Udstillerliste: Forskning

DTU Compute
Matematiktorvet
Bygning 303 B
2800 Kgs. Lyngby
www.compute.dtu.dk

Kontakt:
Per B. Brockhoff
Telefon: 4525 3365
E-mail: perbb@dtu.dk

Udstillerliste: Forskning

DTU Fødevarer instituttet
www.food.dtu.dk

Kontakt:
Lissi Holm
Telefon: 4525 2558
E-mail: lihol@food.dtu.dk

Udstillerliste: Forskning

DTU Fotonik
Ørstedes Plads
Bygning 343
2800 Kgs. Lyngby
www.fotonik.dtu.dk

Kontakt:
Christian Pedersen
Telefon: 4525 4508
E-mail: chrp@fotonik.dtu.dk

DTU Center for Hygiejnisk Design

DTU Fødevarer instituttet

DTU Center for Hygiejnisk Design bliver officielt åbnet om ganske kort tid. Dermed får forskningen og producenter af maskiner og udstyr til fødevarerbranchen nye muligheder for at styrke og udvikle hygiejniske design.

Center for Hygiejnisk Design kommer til at spille en nøglerolle indenfor forskning, rådgivning og uddannelse i hygiejnisk design. Samtidig vil centret tilbyde industrien test og hygiejnecertificering af maskiner udstyr og komponenter efter European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) standarden.

Godt hygiejnisk design af udstyr kan få meget stor indflydelse på konkurrenceevnen, dels ved at spare store beløb fordi rengøring bliver nemmere. Dels fordi rengøring tager kortere tid og dermed tillader bedre udnyttelse af udstyret. Dertil kommer værdien af større fødevarer sikkerhed og langt mindre risiko for at skulle tilbagekalde produkter.

DTU arbejder sammen med IPU om centeret, hvor IPU er en DTU ejet konsulentvirksomhed. Vi vil gerne i kontakt med virksomheder omkring forskning, men også certificering af udstyr.

DTU Fotonik

Institut for Fotonik

DTU Fotonik viser en prototype af deres infrarøde spektral kamera hvortil der er ansøgt patenter. Teknikken er relevant indenfor FOOD der hvor der i dag tages infrarøde spektre til bestemmelse af bestanddele, stoffer, mm.. Det er mest normalt at tage et infrarødt spektrum kun i et punkt eller ved et lineskan.

Med teknikken muliggøres det for et helt billed. Teknikken fungerer sådan at der kan tages infrarøde billeder hvor der for hver punkt i billedet laves et spektrum. Et såkaldt hyper spektralt billede.

DTU Fødevareinstituttet

Brug af akustiske metoder til produktionskontrol

Formålet med dette projekt var:

- At skabe baggrundsviden for online-anvendelse af akustiske sensorer og kemometriske teknikker i fødevarerindustrien
- At udvikle en optimal procedure baseret på robust kemometri til at analysere de opnåede akustiske signaler
- At udvikle en online målemetode baseret på akustiske sensorer og robuste kemometriske teknikker til at forbedre processtyring og optimering.

Produktionen af enkelt-frosne dybhavsrejer blev anvendt som case til at undersøge muligheden for at anvende akustiske målinger på faste fødevarer i forbindelse med produktionskontrol. Korrelationen mellem de akustiske signaler og glaseringsgraden af enkelt-frosne rejer blev undersøgt. Ved at relatere den akustiske information til resultaterne fra en referencemetode har vi ved brug af robust kemometri udviklet en metode til bestemmelse af glaseringsgraden af enkelt-frosne rejer.

På bazaren viser vi testudstyret og fortæller om brugen af akustiske målinger, signalanalyse og kemometriske teknikker til brug for kvalitetskontrol og procesoptimering i fødevarerindustrien.

Udstillerliste: Forskning

DTU Fødevareinstituttet
www.food.dtu.dk

Kontakt:
Stina Frosch
Telefon: 3121 2475
E-mail: sfro@food.dtu.dk

Udstillerliste: Forskning

DTU Fødevareinstituttet
www.bryghus.dtu.dk

Kontakt:
Preben Bøje Hansen
Telefon: 2237 8297
E-mail: pbha@food.dtu.dk



DTU Bryghus viser en prototype af den seneste generation af deres mæskningsudstyr hvortil der er ansøgt patent. Systemet (i en 13 L version) viser hvordan teknikken fungerer, og det har dannet basis for udviklingen af yderligere to prototyper i henholdsvis 40 L og 250 L skala. De er p.t. i design fase, men bygges over de næste 12 måneder.

I et andet projekt har DTU Bryghus undersøgt potentialet for anvendelse af start-up virksomheden Dacofis Compact Filter teknologi til filtrering og afpresning af masken (råvaren til urt fremstilling)

DTU Fødevareinstituttet

Følg Fisken

– Bæredygtig og optimal ressourceudnyttelse i den danske fiskeindustri

Den fremtidige efterspørgsel på fisk kan ikke kun efterkommes ved en øget produktion og effektivitet, men kræver at alle tilgængelige ressourcer udnyttes optimalt. Projektets formål er at sikre en bæredygtig og optimal ressourceudnyttelse inden for den danske fiskeindustri.

Projektet vil udvikle og demonstrere nye teknologiske og organisatoriske værktøjer til at hjælpe alle værdikædens aktører med at udforme strategier for optimering af kvalitets- og ressourceparametre samt minimering af spild og energiforbrug. Projektet er rettet mod konkrete dataanalytiske og teknologiske problemstillinger inden for kvalitet og ressourceudnyttelse i værdikæden for opdrætslaks og udføres i samspil mellem Skagerak Salmon, Danish Seafood Association og DTU.

Vi fortæller om projektet og perspektiverne for optimering af kvalitet og ressourceanvendelse i værdikæder.

Udstillerliste: Forskning

DTU Fødevareinstituttet
www.food.dtu.dk

Kontakt:
Stina Frosch
Telefon: 3121 2475
E-mail: sfro@food.dtu.dk

Udstillerliste: Forskning

DTU Fødevareinstituttet
www.food.dtu.dk
www.smartdetect.dk

Kontakt:
Dang Duong Bang
Telefon 3588 7382
Mobil: 2282 2318
E-mail: ddba@food.dtu.dk



Researchers in SMARTDETECT are combining the most advanced technologies: Lab-on-a-chip; Supercritical Angle Fluorescence, Solid Phase PCR and a new PCR approach Direct PCR, into a single portable diagnostic instrument.

The ambition is to develop a rapid, portable, reliable and fundamentally new diagnostic tool able to detect multiple pathogens at one time. The project is carried out in cooperation with Danish Crown, Dianova and Scandinavian Micro Biodevices and is supported by a grant from the Danish National Advanced Technology Foundation.

DTU Fødevareinstituttet

LabOnFoil

The objective of the LabOnFoil project is to develop ultra-low-cost laboratories on chips (LOC) without compromising time response, sensitivity or simplicity of use. The user will obtain the test results using a smartphone and a set of Labcards and skin patches, where the sample preparation and detection take place.

The project will validate the devices in four applications:

- Labcard for marine algae analysis, climate change, CO2 sequestration and toxic blooms.
- Labcard for Salmonella spp. and Campylobacter spp. detection in slaughter houses and farms.
- Labcard for Colorectal Cancer monitoring using blood.
- Skin patch for cocaine consumption testing of professional drivers.

Udstillerliste: Forskning

DTU Fødevareinstituttet
www.food.dtu.dk
Projektsite:
www.labonfoil.eu

Kontakt:
Dang Duong Bang
Telefon 3588 7382
Mobil: 2282 2318
E-mail: ddba@food.dtu.dk

Udstillerliste: Forskning

DTU Kemiteknik
Søltofts Plads
Bygning 229
2800 Kgs. Lyngby
www.kt.dtu.dk

Kontakt:
Jørn Dalgaard Mikkelsen
Telefon: 4525 2938
E-mail: jdm@kt.dtu.dk

DTU Kemiteknik Institut for Kemiteknik

Enzymatisk produktion af oligosakkerider

På DTU Kemiteknik udvikler vi nye enzymer der kan anvendes til fremstilling af oligosakkerider, som er funktionelle ingredienser, der kan anvendes i fødevarer. Vi udvikler bioreaktorer, der kan fremstille sunde kulhydrater som kendes fra modermælk. Stofferne udvindes fra spildstrømme i fødevarerindustrien.

Funktionelle fødevarer betegner fødevarer og drikkevarer, der kan frembringe en positiv sundhedsmæssig effekt, der overgår effekten af de næringsstoffer, produktet indeholder. Funktionelle sunde fødevarer ingredienser er vigtige, og hvad angår præbiotiske oligosakkerider stimulerer de væksten af gavnlige bakterier i fordøjelsessystemet. Human Milk Oligosaccharides (HMO) er meget potente og har mange gode egenskaber såsom stimuleringen af væksten af gavnlige bakterier som Bifidobacterium longum biovar infantis.

Udover den gode effekt på mikrobiotaen har HMO en kendt beskyttende funktion mod patogener (inkl. Campylobacter jejuni, Escherichia coli, HIV) idet disse patogener adhæsion, kolonisering og invasion blokeres.

DTU Kemi Institut for Kemi

Specshell

Specshell er et projekt, der fokuserer på udviklingen af produkter, der giver muligheden for at udføre avancerede målinger på en nem og finansielt overkommelig måde. Eksempler på potentielle anvendelsesområder er gæringsprocesser, bakterie inkubation, identificering af næringsstoffer under kontrollerede forhold osv. Produkterne øger funktionaliteten af IR spektroskopi ved at kunne anvendes med alle IR-ATR celler. Specshell porteføljen består, på nuværende tidspunkt, af to produkter; Situshell, der gør det muligt at sende en gas eller væske gennem faste stoffer og pulvere, og Stirshell, der gør det muligt at omrøre væske under målinger, direkte på ATR cellen.

Udstillerliste: Forskning

DTU Kemi
Kemitovet 207
2800 Kgs. Lyngby
www.kemi.dtu.dk

Kontakt:
Majken Kramer Overgaard
Telefon: 4525 2406
Mobil: 2365 3252
E-mail: mkov@kemi.dtu.dk

Udstillerliste: Forskning

DTU Mekanik
Nils Koppels Allé
Bygning 404
2800 Kgs. Lyngby
www.mek.dtu.dk

Kontakt:
Poul Scheel Larsen
Telefon: 4525 4170
E-mail: psl@mek.dtu.dk

DTU Mekanik Institut for Mekanisk Teknologi

Vækstmodel for Blåmuslinger

I et samarbejde mellem Syddansk Universitets Marinebiologiske Forskningscenter i Kerteminde og DTU Mekanik er der i forbindelse med forskningsprojektet MarBioShell (2008-2012) finansieret af Det Strategiske Forskningsråd udviklet en bio-energi-baseret matematisk model, der beskriver vækstraten af blåmuslinger ud fra deres øjeblikkelige størrelse og vandmiljøets indhold af føde udtrykt ved klorofyl-a koncentrationen.

Vækstrater målt for muslinger udsat i Limfjorden og Storebælt sammenlignes med modellens beregnede værdier.



DTU Nanotech

Institut for Mikro- og Nanoteknologi

Nanoteknologien rummer en række nye muligheder, hvoraf flere er direkte anvendelige inden for fødevarerområdet. Vi præsenterer nye tiltag omkring fx sensorer til detektion af fx mikroorganismer og i væskestrømme og til bestemmelse af reologiske egenskaber samt til måling af flygtige komponenter. Der er tale om generiske principper, som kan udvikles til at kunne anvendes til andre formål end de nævnte. Yderligere vil vi vise muligheder inden for udvikling og tilpasning af materialer og overflader til fx emballager og i procesudstyr.

Kom desuden og få en snak om fx mulighederne i at miniaturisere måleteknikker for at få adgang til nye områder i procesanlæg eller om tiltag inden for miljøområdet, såsom vandbesparelse i fødevarerproduktion.

Udstillerliste: Forskning

DTU Nanotech,
PlastiSens
Ørsted Plads
Bygning 345
2800 Kgs. Lyngby
www.nanotech.dtu.dk

Kontakt:
Alan Friis
Telefon: 4525 5650
E-mail:
a.friis@nanotech.dtu.dk

Udstillerliste: Forskning

DTU Nutech
DTU Risø Campus
Frederiksborgvej 199
4000 Roskilde
www.nutech.dtu.dk

Kontakt:
Sven Poul Nielsen
Telefon: 4677 5340
E-mail: spni@dtu.dk

DTU Nutech

Center for Nukleare Teknologier

Radioaktiv forurening i Danmark

I DTU Nutech, Center for nukleare teknologier, undersøger vi radioaktive stoffer i miljø og fødevarer. Gennem 50 år har vi fulgt indhold af radioaktiv strontium-90 og cæsium-137 i danske fødevarer og danskere. De radioaktive isotoper stammer fra nedfald fra stormagternes atmosfæriske atomvåbenforsøg, udslip til havet fra Sellafield-anlægget i England, atmosfærisk nedfald fra reaktorulykken i Tjernoby 1986 og fra reaktorulykken i Fukushima 2011.

- For industrien kontrolmåler vi fødevarer for indhold af radioaktiv forurening og udsteder certifikater til brug for eksportører og importører og rapporterer til Fødevarestyrelsen
- Vi overvåger radioaktiv forurening i miljø og fødevarer i henhold til internationale aftaler og rapporterer til databaser hos HELCOM og EU
- Vi overvåger radioaktiv forurening i mennesker gennem en kontrolgruppe ved Risø

Demonstrationen omfatter en opstilling til at måle cæsium-137 i fødevarer.



Plastisens er en biosensor, som med høj sensitivitet og specificitet kan detektere forskellige stoffer i væsker. Plastisens projektet fokuserer på detektion af bakterie i produktionsdyr og animalske produkter. Sensoren udvikles til at detektere meget forskellige stoffer, fra små molekyler som antibiotika eller biomarkører, til hele organismer som vira og celler.

Biosensoren er fremstillet i plastmaterialer. Det har flere fordele: Sensoren er til engangsbrug, den er billig og kan masseproduceres ved konventionel sprøjtetøbning. Aflæsning af sensoren sker med en håndholdt aflæser koblet til en mobiltelefon eller til en computer. Resultatet er kvantitativ og kan ikke misfortolkes. Vi forventer at en prototype til detektion af bakterien E. coli vil være klar i foråret i 2014.

Udstillerliste: Forskning

DTU Nanotech
Ørsted Plads
Bygning 345
2800 Kgs. Lyngby
www.nanotech.dtu.dk

Kontakt:
Noemi Rozlosnik
Telefon: 4525 5691
E-mail:
oemi.rozlosnik@nanotech.dtu.dk

Udstillerliste: Forskning

DTU Veterinærinstituttet
Bülowsvej 27,
1870 Frederiksberg C
www.vet.dtu.dk

Kontakt:
Lovisa M.H. Sunesson
Telefon: 3588 6855
Mobil: 2154 2969
E-mail: losu@vet.dtu.dk

Henrik Engell-Hedager
Telefon: 3588 6223
E-mail: hene@vet.dtu.dk

DTU Veterinærinstituttet

PassPork: Kontrol af svinekød

Europa producerer, konsumerer og eksporterer mere svinekød end andet kød. Der er derfor stort behov for at kontrollere forurening med patogene bakterier. Store virksomheder har råd til de traditionelle kontrolmetoder mens det er for dyrt for små og mellemstore virksomheder. Målet med PassPork projektet er at udvikle, teste og validere en billig, effektiv, holdbar og hurtig metode til at detektere flere forskellige patogener. En metode der skal kunne anvendes af ikke-tekniske medarbejdere i industrien.

DTU Veterinærinstituttet

Grøn produktion og sunde dyr

Vi forsker i infektiøse sygdomme og har særligt fokus på husdyrsygdomme med store konsekvenser for det danske landbrug og den danske eksport samt på zoonoser, der kan smitte fra dyr til mennesker. Forskningsarbejdet strækker sig fra det molekylære plan til hele dyr og op til populationer og global sygdomsudbredelse.

DTU Veterinærinstituttet er involveret i Månegrís-projektet, som er en del af regeringens innovationsstrategi. Projektet fokuserer på - via nye, innovative teknologiske løsninger - at kunne opføre en modelstald, der påviser, at det er muligt effektivt og rentabelt at producere svin med minimale og målbare tal for belastning af miljø, klima, dyr og omgivelser. Yderligere er målet for Månegrís-projektet at opnå et højt dyrevelfærds- og dyresundhedsniveau; et område hvor DTU Veterinærinstituttet kan bidrage med forskning og viden.

Daglig kontrol af æg for Salmonella

I den danske konsumægs-produktion har der siden 1996 kørt en salmonellahandlingsplan, som har resulteret i at danske ægproducenter i dag er stort set fri for Salmonella. DTU Veterinærinstituttet har spillet en betydelig rolle i denne overvågning. Et mål for overvågningens succes er blandt andet, at Danmark pr. 1. juli 2012 opnåede særstatus i EU.

I en årrække er der dagligt blevet testet ca. 400 danske æg i instituttets serologiske laboratorium. Der undersøges ved ELISA for Salmonella-specifikke antistoffer i æggeblommen, og dette gøres bl.a. med hjælp af robotteknologi.

Udstillerliste: Forskning

DTU Veterinærinstituttet
Bülowsvej 27,
1870 Frederiksberg C
www.vet.dtu.dk

Kontakt:
Lovisa M.H. Sunesson
Telefon: 3588 6855
Mobil: 2154 2969
E-mail: losu@vet.dtu.dk

Henrik Engell-Hedager
Telefon: 3588 6223
E-mail: hene@vet.dtu.dk

Blank side

Arrangører:

Blank side



Bazaren er blevet til med midler fra:





SAMARBEJDE MED DTU

Adgang til forskningsbaseret viden i verdensklasse:

- Udvikling af nye produkter og processer
- Patenter via salgs- og licensaftaler
- Test og dokumentation
- Internationale netværk
- Studenterprojekter
- Efteruddannelse

DTU - det bli'r til noget