



28 september 2010

Djupfrysningens byråns utbildning "Obruten kyl- och frys-kedja" Scandic Hotel, Brommaplan

Föredragshållare

Göran Löndahl är konsult i livsmedelsvetenskapliga och livsmedelstekniska frågor. Tidigare F&U-chef på Frigoscandia AB. Mångårig utbildare, speciellt med avseende på kyl- och frysteknik med 50 års erfarenhet i branschen.

Göran har en bakgrund som kemiskteknisk ingenjör, med vidareutbildning i livsmedelsteknik, mikrobiologi och marknadsföring. Han har verkat som styrelsemedlem och ordförande i ett flertal nationella och internationella bransch- och forskningsorganisationer. För närvarande är han svensk representant i Internationella Kylinstitutets Livsmedelskommission i Paris. Han har publicerat mer än 250 vetenskapliga och tekniska artiklar och är författare och medförfattare till ett flertal böcker.

Katarina Nilsson är biolog som disputerat i ämnet Livsmedelsvetenskap. Hon har arbetat med livsmedel och livsmedelskvalitet i 20 år. Hon arbetar nu som miljökonsult på SIK - Institutet för livsmedel och bioteknik. SIK arbetar med företag och institut främst inom livsmedelsområdet om hur livsmedel och livsmedelsproduktion påverkar miljön. Nu är det stort fokus på klimatfrågan och Carbon Footprint.

Niklas Ekman driver livsmedelskonsultföretaget adaptisia tillsammans med några kollegor. Företaget utarbetar smarta affärsdrivande egenkontrollprogram, unikt anpassade för att göra verklig nytta som en del av ledningssystemet.

Niklas har en högskoleexamen i livsmedelskemi och har arbetat som livsmedels-inspektör i Stockholms stad och statsinspektör på Livsmedelsverket. Niklas har varit med om införandet av den gemensamma livsmedelslagstiftningen och väglett kontrollmyndigheterna i tillämpningen av de nya reglerna. Genom inspektörsarbetet har han erfarenhet från både stora och små livsmedelsföretag inom industri, butik, restaurang och bageri. Niklas är en erfaren utbildare inom HACCP, revisionsteknik och livsmedelslagstiftning.

Mats Nygårdh, VD för Tempix, företaget som tagit fram en unik temperaturindikator för konsumentförpackningar.

Fredrik Strömblad är verksamhetsansvarig för Djupfrysningens byrå.

Program

09.00 – 09.30	Samling med kaffe	
09.30 – 09.45	Inledning	Fredrik Strömblad
09.45 – 10.15	Allmänt om kylda och djupfrysta livsmedel Vad är det som gör de urgamla metoderna kylning och djupfrysning så unika då det gäller att bevara våra livsmedels kvalitet? Svensk utrustning för nedkylning och infrysning är världsledande, men hur gör man? Varför ska man tina så snabbt som möjligt?	Göran Löndahl
10.15 – 11.00	Mat och klimat Vilka delar i värdekedjan för livsmedel påverkar klimatet och på vilket sätt? Hur stor klimatpåverkan har energiåtgången för kylda och djupfrysta livsmedel? Hur kan man som konsument bidra till en minskad klimatpåverkan?	Katarina Nilsson
11.00 – 11.15	Bensträckare	
11.15 – 11.45	Kvalitet – att uppfylla förväntningar Maten ska inte bara vara säker, utan ska också ha rätt utseende, konsistens och smak. Den ska även finnas på rätt plats, vid rätt tid. Allt ska vara rätt – maträtt!	Niklas Ekman
11.45 – 12.15	Kvalitetsförändringar under hantering och lagring Varför är det så viktigt att kylda och djupfrysta livsmedels temperatur ska vara kontrollerad och låg under hantering och lagring? Vad händer på vägen från produktion till ditt kök?	Niklas Ekman och Göran Löndahl
12.15 – 13.15	Lunch	
13.15 – 13.45	Kylda och djupfrysta livsmedels hållbarhet Fileterad fisk håller sig bara hälften så länge som hel fisk - varför? Vad mer än temperaturen bestämmer ett livsmedels hållbarhet? Hur påverkar t ex råvarukvaliteten hållbarheten?	Katarina Nilsson
13.45 – 14.15	Distribution av kylda och djupfrysta livsmedel Kvalitetsreserven i distributionen av djupfrysta livsmedel saknas för de kylda. Var finns riskmomenten i distributionen? Det temperaturrelaterade svinnet är värt nära en miljard!	Göran Löndahl
14.15 – 14.55	Temperaturkontroll Vilka krav ställs på termometrarna för mätning i livsmedelsammanhang? Varför ska man inte använda IR-mätning, när det nu är så enkelt och bekvämt? Hur fungerar temperaturindikatorer och kan man lita på dem?	Göran Löndahl och Mats Nygårdh
14.55 – 15.15	Kaffe	
15.15 – 15.45	Lagstiftning, riktlinjer och definitioner Livsmedelslagstiftningen är formulerad på ett visst sätt, ibland flexibel, ibland detaljerade krav som gäller i olika delar av livsmedelskedjan. Hur ska de tolkas? Branschriktlinjerna ska hjälpa företagarna att leva upp till kraven.	Niklas Ekman
15.45 – 16.30	Diskussion och avslutning	Fredrik Strömblad