



LANDBRUGSRAADET



7. april 2008  
AT/KPB/BJ  
Tlf 3339 4065  
Fax 3339 4150  
kpb@landbrug.dk

**Invitation til konference**  
**”10 på stribe”**  
**Forskning og innovation i jordbrugs- og fødevarerhvervet**

Landbrugsrådet og Levnedsmiddelcentret (LMC) inviterer til konference

**onsdag den 16. april 2008 kl. 10.00-12.30 (inkl. sandwich)**  
**i Fællessalen på Christiansborg**

Vi præsenterer 10 cases, som har gjort en forskel for jordbrugs- og fødevarerhvervet. Vi ønsker hermed at understrege vigtigheden af, at jordbrugs- og fødevarerforskningen også i fremtiden figurerer som et selvstændigt og væsentligt område i forskningspolitikken.

Det, vi præsenterer, er blot et lille udpluk fra et omfattende forskningsområde, som gemmer på mange succeshistorier.

Jordbrugs- og fødevarersektoren er et eksempel på et forskningstungt og innovativt styrkeområde. Fødevarerhvervet udgør Danmarks suverænt største kompetenceklynge, og har dermed særligt gunstige forudsætninger for også i fremtiden at være en af Danmarks spidskompetencer. Sektoren er præget af tæt kontakt og kort afstand mellem forskning, producenter og brugere.

Vi ser frem til en udbytterig formiddag.

Med venlig hilsen  
  
Annette Toft

Tilmelding kan ske til Belinda Stummann ([bs@landbrug.dk](mailto:bs@landbrug.dk), tlf. 33394271) **senest mandag den 14. april kl. 12.00.**

Alle konferencedeltagere, som ikke har deres daglige gang på Christiansborg, skal igennem Besøgsindgang C, til hø. for Hovedindgangen.

## ”10 på stribe”

### Forskning og innovation i jordbrugs- og fødevareerhvervet

**Tid:** kl. 10.00-12.30 inkl. sandwich

**Sted:** Fællessalen, Christiansborg

#### Program

- 10.00 **Velkomst**, v/ *Bent Claudi Lassen*, vicepræsident i Landbrugsraadet
- 10.05-10.15 **Betydningen af fødevareforskningen**  
v/ *Eva Kjer Hansen*, fødevareminister  
Forskningen skal bidrage til udviklingen af et konkurrencedygtigt og miljøeffektivt fødevareerhverv, hvor fødevaresikkerheden er i top.
- 10.15-10.25 **Næringsstoffer og efterafgrøder**  
v/ *Leif Knudsen*, *Dansk Landbrugsrådgivning*, *Landscentret*  
Det er et paradoksproblem, at tab af næringsstoffer fra landbrugsjorden er for stort ud fra en miljømæssig betragtning, mens afgrøderne er underforsynede. Nye forsøgsresultater viser, at det i vintersædsdominerede sædskifter er muligt at reducere kvælstoftabet ved udvaskning ved brug af korsblomstrede "mellemafgrøder". Men det er nødvendigt med en mere offensiv indsats for at kombinere ønsket om en bedre næringsstofforsyning og et mindre tab af næringsstoffer.
- 10.25-10.35 **Herd Navigator – et værktøj til sikring af dyrevelfærd, herunder sundhed**  
v/ *Jesper Bagge Pedersen*, *Herd Navigator A/S*  
Herd Navigator er et eksempel på, at forskning og industriel innovation tilsammen har dannet basis for udvikling af et avanceret produkt. Der er tale om et redskab, der både effektiviserer mælkeproduktion og tilgodeser dyrevelfærd.
- 10.35-10.45 **Modeldambrug**  
v/ *Brian Thomsen*, *Dansk Akvakultur*  
Projektet har skabt en platform for bæredygtig vækst i dambrugserhvervet. Produktet er en ny "certificeret" teknologi og en ny reguleringsmodel. Resultatet er en "win-win-win"-situation, der gavner både myndighederne (godkendelsesarbejdet), miljøet (reduceret påvirkning) og erhvervet (profitabel vækst).
- 10.45-10.55 **Automatisering i svineslagtning**  
v/ *Claus Fertin*, *Slagteriernes Forskningsinstitut*  
Danske Slagterier skal konkurrere på det globale marked, hvor hovedparten af produktionen sker i områder med adgang til billig arbejdskraft. Derfor må den danske branche aktivt involvere sig i udvikling af produktionsteknologi, der

kan bidrage til konkurrencedygtig produktion i Danmark. Ud over højere produktivitet bidrager den nye teknologi til bedre arbejdsmiljø, højere produktsikkerhed, bedre produktudbytter og bedre dyrevelfærd.

- 10.55-11.05 **Mikrobiel bioteknologi og fødevarerikkerhed**  
*v/ Thomas Ostenfeld Larsen, Institut for Systembiologi, Danmarks Tekniske Universitet*  
Skimmelsvampe er uønskede på fødevarer, men eftertragtede som cellefabrikker til produktion af enzymer og grøn kemi.
- 11.05-11.15 **Tid til mælketanker**  
*v/ Søren Rosenkrantz Riber, Arla Foods*  
I Arla Foods skal forskning sikre et højt videnniveau i hele værdikæden. Forskning er vores fundament for udvikling og fremstilling af mejeriprodukter, der skaber tryghed, inspiration og velvære. Vi er dybt afhængige af forsknings-samarbejde, og hvordan sikrer vi i fællesskab de bedste rammer for fremtidens danske fødevarerforskning?
- 11.15-11.25 **Ernæringsrigtige fødevarer til bekæmpelse af underernæring**  
*v/ Kim Fleischer Michaelsen, Institut for Human Ernæring, Københavns Universitet*  
Simple interventioner med vitaminer, mineraler, mælkeproteiner og visse enzymer kan forebygge og behandle underernæring. Det er til gavn for børn i fattige lande, men også for fremsynede danske virksomheder.
- 11.25-11.35 **Ny matematik i fødevarerindustrien**  
*v/ Rasmus Bro, Institut for Fødevarervidenskab, Københavns Universitet*  
Danmark er rollemodel for hele verden, når det handler om at styre og optimere processer.
- 11.35-11.45 **Forbrugerorienteret innovation i fødevarersektoren**  
*v/ Klaus Grunert, MAPP-centret, Århus Universitet*  
Viden om, hvordan forbrugere danner præferencer, opfatter kvalitet og oplever samspillet mellem produkt og kommunikation, er forhold, som kan udnyttes i produktudvikling og markedsføring.
- 11.45-11.55 **Molekylær gastronomi**  
*v/ Leif Skibsted, Institut for Fødevarervidenskab, Københavns Universitet*  
Når videnskab og kogekunst går hånd i hånd og gør op med traditionelle tilberedningsmetoder og råvaresammensætninger, udfordres alle vore sanser.
- 11.55-12.00 **Afrunding**, *v/ Bent Claudi Lassen*

*Der serveres sandwich efter konferencen*