



# Beverage Day in Copenhagen 1 June 2018

Københavns Universitet  
Institut for Fødevidenskab  
Thorvaldsensvej 40  
1871 Frederiksberg C

**Register before 15 May**

Register here:  
<https://science.nemtilmeld.dk/13/>



KØBENHAVNS UNIVERSITET  
DET NATUR- OG  
BIOVIDENSKABELIGE FAKULTET

<b>Fælles session, Auditorium A2-81.01 (3-01)</b>																			
10.00 – 10.10	<b>Velkommen og information om dagen</b>																		
10.10 – 10.15	<b>KU FOOD og drikkevarer</b> Anna Haldrup, Institutleder, FOOD																		
10.15 – 10.20	<b>Bryggeriforeningen/Bryggerhøjskolen og videnskab/innovation</b> Niels Hald, Direktør for Bryggeriforeningen og Formand for Bryggerhøjskolen																		
10.20 – 10.45	<b>Gær: ny oprindelse og nye produkter</b> Nils Arneborg, Lektor, FOOD																		
10.45 – 11.10	<b>Mild processing in beverage production</b> Lilia Arhné, Professor, FOOD																		
11.10 – 11.35	<b>From University to Craft. A step Back?</b> Jan Paul, Brygmester, Svaneke Bryghus																		
11.35 – 12.00	<b>Accelereret modning af whisky</b> Tobias Emil Jensen, Stifter, EtOH																		
12.00 – 13.00	<b>Marmorhallen/Marble Hall : Pause med sandwich og vand,</b>																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th><b>Generel drikkevaresession Auditorium A2-81.01 (3-01)</b></th> <th><b>Øl specifik session Room A2-73.01 (3-06)</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>13.00 – 13.20</td> <td><b>Analyse af aroma i alkoholfri øl og frugtvin</b> Mikael Agerlin-Petersen, Lektor, FOOD</td> </tr> <tr> <td>13.20 – 13.40</td> <td><b>Alkohol og aroma – hvornår er der ligevægt?</b> Jens Risbo, Lektor, FOOD</td> </tr> <tr> <td>13.40 – 14.00</td> <td><b>Kombucha yeast – splitting a complex mixture</b> Henrik Siegumfeldt, Lektor, FOOD</td> </tr> <tr> <td>14.00 – 14.20</td> <td><b>NMR karakterisering af drikkevarer</b> Flemming Hofmann Larsen, Lektor, FOOD</td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>Protein oxidation og smagsstabilitet af øl</b> Anne N. Murmann, PhD student, FOOD</td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>'High Gravity Brewing' hos mikrobryggerier</b> William Frank, Brygmester, Grauballe Bryghus</td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>Process water in the food and beverage industry</b> Frans van der Berg, Assoc. Professor, FOOD</td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>Metal ions and beer stability</b> Mogens L. Andersen, Professor, FOOD</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Generel drikkevaresession Auditorium A2-81.01 (3-01)</b>	<b>Øl specifik session Room A2-73.01 (3-06)</b>	13.00 – 13.20	<b>Analyse af aroma i alkoholfri øl og frugtvin</b> Mikael Agerlin-Petersen, Lektor, FOOD	13.20 – 13.40	<b>Alkohol og aroma – hvornår er der ligevægt?</b> Jens Risbo, Lektor, FOOD	13.40 – 14.00	<b>Kombucha yeast – splitting a complex mixture</b> Henrik Siegumfeldt, Lektor, FOOD	14.00 – 14.20	<b>NMR karakterisering af drikkevarer</b> Flemming Hofmann Larsen, Lektor, FOOD		<b>Protein oxidation og smagsstabilitet af øl</b> Anne N. Murmann, PhD student, FOOD		<b>'High Gravity Brewing' hos mikrobryggerier</b> William Frank, Brygmester, Grauballe Bryghus		<b>Process water in the food and beverage industry</b> Frans van der Berg, Assoc. Professor, FOOD		<b>Metal ions and beer stability</b> Mogens L. Andersen, Professor, FOOD
<b>Generel drikkevaresession Auditorium A2-81.01 (3-01)</b>	<b>Øl specifik session Room A2-73.01 (3-06)</b>																		
13.00 – 13.20	<b>Analyse af aroma i alkoholfri øl og frugtvin</b> Mikael Agerlin-Petersen, Lektor, FOOD																		
13.20 – 13.40	<b>Alkohol og aroma – hvornår er der ligevægt?</b> Jens Risbo, Lektor, FOOD																		
13.40 – 14.00	<b>Kombucha yeast – splitting a complex mixture</b> Henrik Siegumfeldt, Lektor, FOOD																		
14.00 – 14.20	<b>NMR karakterisering af drikkevarer</b> Flemming Hofmann Larsen, Lektor, FOOD																		
	<b>Protein oxidation og smagsstabilitet af øl</b> Anne N. Murmann, PhD student, FOOD																		
	<b>'High Gravity Brewing' hos mikrobryggerier</b> William Frank, Brygmester, Grauballe Bryghus																		
	<b>Process water in the food and beverage industry</b> Frans van der Berg, Assoc. Professor, FOOD																		
	<b>Metal ions and beer stability</b> Mogens L. Andersen, Professor, FOOD																		
<b>Fælles session, Auditorium A2-81.01 (3-01)</b>																			
14.30 – 15.00	<b>FoodNetwork, Faciliteret diskussion: Hvilken forskning og vidensudveksling har vi brug for?</b>																		
15.00 – 15.20	<b>Øl og fine dining. Introduktion til smagning</b> Michael Bom Frøst, Lektor, FOOD																		
15.20 – 17.00	<b>Marmorhallen/Marble Hall : Smagning med nogle små retter/bites til forskellige øl og uformel vidensdeling,</b> Gastronomisk Legestue																		