



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

Fælles session, Auditorium A2-81.01 (3-01)																			
10.00 – 10.10	Velkommen og information om dagen																		
10.10 – 10.15	KU FOOD og drikkevarer Anna Haldrup, Institutleder, FOOD																		
10.15 – 10.20	Bryggeriforeningen/Bryggerhøjskolen og videnskab/innovation Niels Hald, Direktør for Bryggeriforeningen og Formand for Bryggerhøjskolen																		
10.20 – 10.45	Yeasts: New origins and new products Nils Arneborg, Lektor, FOOD																		
10.45 – 11.10	Mild processing in beverage production Lilia Arhné, Professor, FOOD																		
11.10 – 11.35	From university to craft. A step back? Jan Paul, Brygmester, Svaneke Bryghus																		
11.35 – 12.00	Accelereret modning af whisky Tobias Emil Jensen, Stifter, EtOH																		
12.00 – 13.00	Marmorhallen/Marble Hall : Pause med sandwich og vand,																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Generel drikkevaresession Auditorium A2-81.01 (3-01)</th> <th>Øl specifik session Room A2-70.04 (3-14)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>13.00 – 13.20</td> <td>Analyse af aroma i alkoholfri øl og frugtvin Mikael Agerlin-Petersen, Lektor, FOOD</td> </tr> <tr> <td>13.20 – 13.40</td> <td>Vand, alkohol og aroma i drinks og madlavning Jens Risbo, Lektor, FOOD</td> </tr> <tr> <td>13.40 – 14.00</td> <td>Kombucha yeast – splitting a complex mixture Henrik Siegumfeldt, Lektor, FOOD</td> </tr> <tr> <td>14.00 – 14.20</td> <td>NMR karakterisering af drikkevarer Flemming Hofmann Larsen, Lektor, FOOD</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Fælles session, Auditorium A2-81.01 (3-01)</td> </tr> <tr> <td>14.30 – 15.00</td> <td>FoodNetwork, Faciliteret diskussion: Hvilken forskning og vidensudveksling har vi brug for?</td> </tr> <tr> <td>15.00 – 15.20</td> <td>Matchning af mad og øl – videnskab og praksis Michael Bom Frøst, Lektor, FOOD</td> </tr> <tr> <td>15.20 – 17.00</td> <td>Marmorhallen/Marble Hall : Smagning med nogle små retter/bites til forskellige øl og uformel vidensdeling, Gastronomisk Legestue</td> </tr> </tbody> </table>	Generel drikkevaresession Auditorium A2-81.01 (3-01)	Øl specifik session Room A2-70.04 (3-14)	13.00 – 13.20	Analyse af aroma i alkoholfri øl og frugtvin Mikael Agerlin-Petersen, Lektor, FOOD	13.20 – 13.40	Vand, alkohol og aroma i drinks og madlavning Jens Risbo, Lektor, FOOD	13.40 – 14.00	Kombucha yeast – splitting a complex mixture Henrik Siegumfeldt, Lektor, FOOD	14.00 – 14.20	NMR karakterisering af drikkevarer Flemming Hofmann Larsen, Lektor, FOOD	Fælles session, Auditorium A2-81.01 (3-01)		14.30 – 15.00	FoodNetwork, Faciliteret diskussion: Hvilken forskning og vidensudveksling har vi brug for?	15.00 – 15.20	Matchning af mad og øl – videnskab og praksis Michael Bom Frøst, Lektor, FOOD	15.20 – 17.00	Marmorhallen/Marble Hall : Smagning med nogle små retter/bites til forskellige øl og uformel vidensdeling, Gastronomisk Legestue
Generel drikkevaresession Auditorium A2-81.01 (3-01)	Øl specifik session Room A2-70.04 (3-14)																		
13.00 – 13.20	Analyse af aroma i alkoholfri øl og frugtvin Mikael Agerlin-Petersen, Lektor, FOOD																		
13.20 – 13.40	Vand, alkohol og aroma i drinks og madlavning Jens Risbo, Lektor, FOOD																		
13.40 – 14.00	Kombucha yeast – splitting a complex mixture Henrik Siegumfeldt, Lektor, FOOD																		
14.00 – 14.20	NMR karakterisering af drikkevarer Flemming Hofmann Larsen, Lektor, FOOD																		
Fælles session, Auditorium A2-81.01 (3-01)																			
14.30 – 15.00	FoodNetwork, Faciliteret diskussion: Hvilken forskning og vidensudveksling har vi brug for?																		
15.00 – 15.20	Matchning af mad og øl – videnskab og praksis Michael Bom Frøst, Lektor, FOOD																		
15.20 – 17.00	Marmorhallen/Marble Hall : Smagning med nogle små retter/bites til forskellige øl og uformel vidensdeling, Gastronomisk Legestue																		
13.00 – 13.20	Beer oxidation and flavor stability – Enhancing endogenous defence systems in beer Anne N. Murmann, PhD student, FOOD																		
13.20 – 13.40	'High Gravity Brewing' hos mikrobryggerier William Frank, Brygmester, Grauballe Bryghus																		
13.40 – 14.00	Process water in the food and beverage industry Frans van der Berg, Assoc. Professor, FOOD																		
14.00 – 14.20	Metal ions and beer stability Mogens L. Andersen, Professor, FOOD																		
Fælles session, Auditorium A2-81.01 (3-01)																			
14.30 – 15.00	FoodNetwork, Faciliteret diskussion: Hvilken forskning og vidensudveksling har vi brug for?																		
15.00 – 15.20	Matchning af mad og øl – videnskab og praksis Michael Bom Frøst, Lektor, FOOD																		
15.20 – 17.00	Marmorhallen/Marble Hall : Smagning med nogle små retter/bites til forskellige øl og uformel vidensdeling, Gastronomisk Legestue																		