

nr. 12 | 3. december | 2010
nyhedsmagasin om mejeribranchen

mejeri

Storslået

Tema | WORLD DAIRY SUMMIT | side 9-13

Problematisk afgift

EU SER PÅ FEDTSKAT | SIDE 3

Høj på havarti og whiskysovs

EN KØBENHAVNER UDFORSKER LANDSMEJERIUDSTILLINGEN | SIDE 6-7



24. december

Kl. 18 (cirka) samles det meste af Danmark omkring et veldækket bord med udsigt til et pyntet træ med gaver under. Det er med andre ord juleaften, og mon ikke der glider en portion risalamande og andre mejerigtige lækkerier ned i løbet af aftenen ...

Uanset hvad, så ønsker redaktionen af mejeri sine læsere, annoncører og andet



godtfolk en GLÆDELIG JUL og et rigtig godt nytår.

UD

At rejse er at leve, skrev H. C. Andersen som bekendt. Og efter at have været en tur til New Zealand her i starten af november, er det ikke svært at give ham ret.

Mens vinterkulden sneg sig ind over Danmark, var det berigende at opleve et solrigt og anderledes land og - ikke mindst - at møde mennesker fra andre dele af verden. Andre mejeriverdener, om man vil.

Anledningen til rejsen var min deltagelse i IDF's World Dairy Summit i Auckland, New Zealand. En begivenhed, man kan læse mere om i temaet af dette blad.

Nogle vil måske alligevel spørge, hvorfor repræsentanter fra dansk mejeribrug skal rejse om på den anden side af jordkloden for at lytte til en stribe foredrag.

For mig at se, er svaret ligetil: Vi kan ikke klare os uden.

Bag de spektakulære, internationale konferencer som World Dairy Summit ligger et fintmasket netværk arbejdsgrupper og faglige kontakter, som vi ofte trækker på i vores daglige arbejde. For mit eget vedkommende kan jeg nævne International Milk Promoting Group - en lille gruppe på 20 personer, hvor vi konstant orienterer hinanden om muligheder eller trusler inden for kommunikation om mejeriprodukter.

Et andet eksempel er

European Dairy Marketing Forum, hvor vi har fundet en samarbejdspartner til Morgenmælkskampagnen. Samme sted er der for nylig blevet udviklet en idé til en europæisk, generisk kampagne med fokus på næringstæthed i mejeriprodukter. Ved at stå sammen her, har det været muligt at udarbejde en fælles ansøgning, som kan genere et samlet EU-tilskud på 100 mio. kr.

Det er efterhånden en kliché, at vi lever i en globaliseret tidsalder. Verden er blevet mindre - og mere kompleks. Hvis et lille, eksportorienteret land som Danmark vil være med, er vi nødt til at have alle antenner ude. Lære nyt, udveksle ideer, lade os inspirere.

Som så meget andet godt, starter det ofte i det personlige møde med andre mennesker.

På den anden side af jordkloden.

Afdelingsleder Winnie Pauli, wp@lf.dk



Hvis et lille, eksportorienteret land som Danmark vil være med, er vi nødt til at have alle antenner ude. Lære nyt, udveksle ideer, lade os inspirere

“Vil man vide, hvordan et godt marketinginstrument kan se ud, kan man kigge på koen Karoline, opfundet af det danske mejeribrug i slutningen af 1950'erne. Karoline var rødternet og gennem en snes år en maskot i Tyskland, hvor hun reklamerede for danske oste under parolen “Prima, Prima aus Dänemark”. Ethvert skolebarn kendte hende, hun blev støttet af såkaldte Karoline-piger, og skiftende danske landbrugsdiplomater har revet sig i håret over, at hun pludselig blev afskaffet.”



Michael Kuttner, korrespondent i Berlin for Berlingske Tidende, i Berlingske Nyhedsmagasin, 12. november

“At presse en skat uden sundhedseffekt nedover hovedet på danskerne på noget så livsnødvendigt som deres fødevarer er politisk makværk. Det er desværre endnu et eksempel på at regeringen nu uddeler vilkårlige dummebøder for at finansiere forårets skattelettelser til de rige.”

Formand for Fødevarerforbundet NNF, Ole Wehlast om regeringens forslag til fedtskat. På NNFs hjemmeside, den 14. oktober.

“Koldskål, det bliver dagens varme, muligvis glade nyhed. Slut”



Torben Friis, nyhedsredaktør på TV1 i dramaserien Borgen. I ophidset, redaktionel diskussion med nyhedsvært Katrine Fønsmark i seriens 8. afsnit, søndag den 14. november på DR1.

mejeri udgives af



Landbrug & Fødevarer
Agro Food Park 15
8200 Århus N
T +45 3339 4000
F +45 8731 2001
www.lf.dk

Redaktion

Christina Holm Eiberg (ansv.)
Peter Biisgård
Lars Winther

Layout og produktion

Zeuner Grafisk as, Odder

Tryk

Zeuner Grafisk as, Odder

Annoncesalg

DG Media as
tlf. 7027 1155 - fax 7027 1157
epost@dgmedia.dk

Abonnement

Årsabonnement:
kr. 400,-
Kontakt Peter Biisgård
tlf. 3339 4801,
pbi@lf.dk

Oplag

6.200 månedligt

Indholdet af mejeri må gengives med kildeangivelse.

Materiale indsendt uopfordret kan ikke forventes returneret.

Forside

Mount Taranaki i New Zealand, værtsland for årets World Dairy Summit
Foto: IDF

ISSN 1604-1259

Fortsat løse ender omkring fedtaftgiften

MADSKAT Selvom regeringen har besluttet, at forslaget om afgift på mættet fedt træder i kraft 1. juni, kan EU fortsat komme på tværs, da man endnu ikke har godkendt forslaget.

Regeringen har sammen med Dansk Folkeparti vedtaget en afgift på mættet fedt på 13 kr. pr. kg, som samlet skal bidrage med 1,5 mia. kr. til finansloven. Afgiften skal iværksættes med virkning fra 1. juli 2011 og rammer både olie, kød og mejeriprodukter. På trods af betydelig kritik fra mange sider, herunder også Landbrug & Fødevarers høringsvar på 29 sider, har man foreløbigt fastholdt forslaget i grove træk. Det betyder, at et mejeri fra sommeren 2011 skal beregne mængden af mættet fedt i alle produkter (mælk undtaget), som pålægges prisen ved salg til detailhandelen. Det ærgrer Landbrug & Fødevarer gevaldigt.

“Ordningen er en administrativ belastning for danske fødevarer virksomheder. Fedtaftgiftens eneste formål er at skaffe penge til statskassen”, siger Lone Saaby, direktør i Erhvervspolitisk afdeling.

EU skal godkende

Selvom implementeringen altså nærmer sig ude i horisonten, er der fortsat flere hængepartier, som skal falde i hak for regeringen. Det gælder først og fremmest notifikationen i EU.

“Alle nationale lovforslag, som har betydning for varenes fri bevægelighed, skal godkendes af EU-Kommissionen. Det er endnu ikke sket og vi kan ikke få svar på, hvor langt man er kommet”, siger Lone Saaby. Dermed kan forslaget næppe vedtages i Folketinget inden jul, og dermed bliver det problema-



Lone Saaby: “Fedtaftgiftens eneste formål er at skaffe penge til statskassen”

tisk at give de normale seks måneder til at implementere loven.

Retssag mulig

Afgiften kan altså blive bremsat af EU, hvis man vurderer, at der er elementer af tekniske handelshindringer for de øvrige medlemslande. Regeringens EU-eksperter må dog antages at være opmærksomme på problemstillingen. Landbrug & Fødevarer er indstillet på at forfølge sagen yderligere ved alle EU-retlige instanser for at få ordningen afviklet. Dette vil formentlig koste tid og vil derfor ikke forhindre ordningen i at træde i kraft i første omgang.

Eksempel - fedtaftgift

En danbo 45+ indeholder typisk 24 pct. mælkefedt svarende til 16 pct. mættet fedt. Afgiften svarer til 2,08 kr./kg eller 2,60 kg./kg inkl. moms., som mejeriet pålægger osten ved salg.



VIRKSOMHED Naturmælk har overtaget Kristiansminde Gårdmejeri pr. 1. september og øger produktionen af de eksklusive, biodynamiske oste baseret på hømælk fra Naturmælk. Det sønderjyske mejeri går også egne veje når det gælder musikken, idet man netop har lanceret et rap-video på YouTube og mejeriets Facebook-profil. Her rapper fire af mejeriets leverandører om det økologiske landmandsliv.



VIRKSOMHED Knuthenlund Gods fordobler til næste år bestanden af malkefår, så stalderne fremover vil tælle over 625 af slagsen. Samtidigt udvides mejeri og lager som følge af en ny kontrakt med Irma-kæden samt planer om at søge ud på nye eksportmarkeder. “Jeg håber, at eksporten i fremtiden vil udgøre 25-30 pct. af produktionen”, siger godsejer *Susanne Hovmand* til Økologi & Erhverv. Hun sigter bl.a. på at afsætte de økologiske gede- og fåreoste på det tyske marked, hvor man allerede har en række kontakter.

VIRKSOMHED Mejerierne Thrane og Ørbæk fusionerede tilbage i 2006. Nu er man klar til at tage endnu et skridt i samarbejdet, når man ved årsskiftet flytter den sidste del af produktionen fra Odense til det nye mejeri i Ørbæk, hvor man har restaureret det tidligere fjerkræslagteri. Her skal de øvrige mejeri- og lagerfaciliteter i Ørbæk også samles. Ifølge mejeriejer Kent Thrane har man dermed skabt rammerne for en vækst på 20-30 pct. i omsætningen i de kommende år baseret på både syrnede produkter og konsummælk, herunder også økologiske produkter.

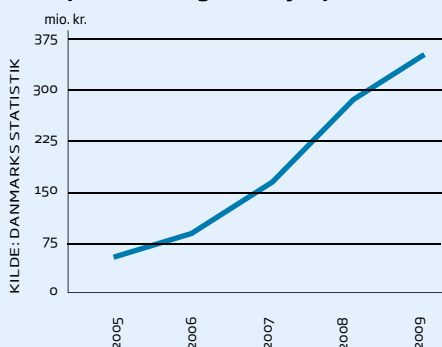


3,03 kr./kg

Årets 4. kvotebørs gav en ligevægtspris på 3,03 kr./kg., hvilket er højeste pris siden august 2007.

KILDE: WWW.MAELKEUDVALGET.DK

Eksport af økologiske mejeriprodukter



Stigende øko-eksport

Danmarks eksport af økologiske mejeriprodukter steg med 25 pct. fra 2008 til 2009 - fra 295,1 mio. kr. til 368,8 mio. kr. Det viser en ny opgørelse fra Danmarks Statistik. Det er alene eksporten af konsumprodukter, der har trukket væksten. Eksporten i denne kategori er steget fra 181 mio. kr. til 283 mio. kr., mens eksporten af ost og smør faktisk har oplevet en mindre tilbagegang. En del af faldet kan muligvis skyldes lavere priser pga. hård konkurrence på det tyske marked, som er det vigtigste eksportmarked for dansk økologi. Danmarks Statistik opgør ikke eksporten i mængder. Danmark importerede øko-mejeriprodukter for 19,5 mio. kr. i 2009, hvilket er en stigning på 3,0 mio. kr. i forhold til året før. Importen er jævnt fordelt på ost, smør og konsummælksprodukter.



Smørret tager overskrifter

Danskerne har fået en mere positiv holdning til smør - endda uden Konrad og Aksels glade budskab.

Smør er godt. Også som stof i medierne, hvor smørret fandt vej til adskillige overskrifter i den forgangne måned. Stort set alle var positive - bl.a. undersøgelsen om Lurpak som det eksport-brand, danskerne er mest stolte af. Foran Carlsberg, Anton Berg og andre stærke mærkevarer.

Analyseinstituttet Userneed stod også bag en anden undersøgelse, som viste at de mange seere af brødrene Prices madprogram "Spise med Price" bruger mere smør end gennemsnittet og i øvrigt anser smør som en vigtig ingrediens i husholdningen. Og endelig viste undersøgelsen også, at forbrugere vælger smør, fordi det smager bedst.

Salgsfremgang

I Andelssmør, som står for eksporten af Lurpak for Arla Foods, Bornholms Andelsmejeri og Thise Andelsmejeri, noterer direktør Jens Refslund med tilfredshed de positive overskrifter.

"Vi har jo lagt en strategi for, at mærket

skal vokse og har derfor fokuseret vores indsats både i salgsarbejde og markedsføringen", siger han. Indsatsen ser ud til at bære frugt, da det samlede salg af LURPAK er steget med 8 pct. i årets første 10 måneder.

Vrede australiere

Et lille hjørne af dette salg har været i Australien til luftfartsselskabet Qantas, som serverer de små kuvertsmør for de rejsende. Det satte sindet i kog hos formanden for mejeristers fagorganisation i Victoria, Chris Griffin.

"Jeg var rystet over at få serveret smør importeret fra Danmark i et australsk flyselskab," udtalte han til The Weekly Times. Efterfølgende gik den australske landbrugsminister Joe Ludwig også ind i sagen og opfordrede australiere til at købe australske fødevarer, hvilket Jens Refslund ikke finder fair. "Salget til Qantas er ganske enkelt udtryk for et godt produkt og godt salgsarbejde," siger han.

KVOTEAFVIKLING Landbrug & Fødevarer forsøger i samarbejde med Mælkeudvalget fortsat at finde en blød landing for kvotesystemet, som udfases endeligt i 2015. På seneste kvotebørs betalte danske mælkeproducenter atter dyrt for kvoter (3,03 kr./kg), hvilket er udtryk for, at kvoterne og udsigten til superafgift snærer. Dette er også tilfældet i andre lande som Tyskland og Holland.

"Vi er bl.a. i dialog med Kommissionen om enten at øge kvoterne generelt eller fremrykke 3 pct. af den allerede besluttede kvoteudvidelse for at skabe en blødere afkapitalisering af kvoterne", siger Esben Tranholm Nielsen, konsulent i Erhvervs politik.

ØKOLOGI Mælken fremhæves som et af de få produktkategorier, hvor økologisk produktionsform giver anderledes og sundere næringsindhold, fremgår det af en ny undersøgelse fra DTU. Det er sammensætningen af omega-3 fedtsyrer, som er sundere, hvilket henføres til græs-fodring. Mælk i Arla's Lærkevang-serie, hvor køerne også er på græs, har dog en lignende sammensætning.

AFREGNING Arla Foods kunne 16. november for 5. gang i år annoncere en forhøjelse af afregningsprisen. Dermed er den såkaldte Arla-notering (Arlas aktuelle pris plus forventede tillæg/fradrag) nu på 280,5 øre/kg. for konventionel mælk og 338,4 for økologisk mælk.



Arla-chef er Nordjyllands bedste leder

Jonna Mortensen, mejeridirektør på Bislev Mejeri, Arla Foods, er kåret til årets Nordjyske leder i 2010 foran 55 indstillede kandidater. Motiverende og anerkennende ledelsesstil var en del af begrundelsen for pristildelingen.

Hvordan er det at være kvindelig leder i mejeriverdenen?

Selvom det er en mandeverden, tror jeg såmænd ikke, at det er så meget anderledes end i andre brancher. Jeg oplever, at vi har et godt arbejdsmiljø i Arla Foods, som er præget af, at man har et kæmpe ledernetværk, hvor vi hjælper hinanden og brænder for det faglige.

Er der forskel på mandlige og kvindelige ledere?

Nu skal man passe på med at generalisere, men på visse områder ja. Jeg tror, at kvinde-

lig intuition og indfølelse nogle gange giver et bedre blik for den enkelte medarbejders trivsel, hvor mænd kan være lidt mere kontante på godt og ondt. Vi er måske også bedre til de bløde snakke, som betyder, at du kommer tæt på medarbejderne.

Jeg forsøger selv at praktisere en anerkennende ledelsesstil, hvilket åbenbart fungerer meget godt.


I Arla Foods er der kun en håndfuld kvindelige mejeriledere. Er der flere på vej?

Det er jeg overbevist om. Både på mejerierne og på hovedkontoret i Viby ser du stadig flere

FOTO: VIGGO KRAGMANN



kvinder i lederstillinger, hvilket er udtryk for en kulturforandring, som jeg tror er selvforstærkende.



Vidste du, at hver fjerde liter mælk forarbejdes med vores procesudstyr?

Med mere end 250 selskaber verden over kan GEA Group altid levere den sidst nye procesteknologi til produktion af alle typer af mejeriprodukter.

Baseret på en grundlæggende forståelse af processerne i mejeriindustrien kombineret med vores avancerede procesudstyr kan GEA - i tæt dialog med kunden - tilbyde komplette løsninger, som opfylder alle krav til fleksibilitet, produktsikkerhed og hygiejnisk design.

GEA Liquid Processing | GEA Filtration | GEA Niro



GEA Process Engineering

GEA Liquid Processing

Nørskovvej 1B, DK-8660 Skanderborg
Tel +45 7015 2200, Fax +45 7015 2244
post@gea-liquid.dk, www.gea-liquid.dk

Høj på havarti og whiskysovs



KULTURCHOK En journalistpraktikant drog fra Axelborg i København til Landsmejeriudstillingen i Herning. Her er beretningen fra hans første møde med Danmarks største ostebord.

Af Jonas Pröschild Erlandsen, som fik lært kunsten at spise ost med pind

Hendes krop rammer mig og tvinger mig to skridt bagud, ind i muren af journalister og chefer, som har samlet sig om ostebordet og ham. Hans Kongelige Højhed. *Prins Joachim* står endnu fem skridt fra mig og trykker medievant hænder med vindere af mejeriudstillingen. Men kvinden er tilsyneladende ligeglad. Hun presser sig frem, og stikker pind efter pind i ostene på bordet med de holdvindende produkter.

Jeg er i Herning for at fejre en højtid, der hedder Landsmejeriudstillingen, og ligesom 8.281 andre besøgende har jeg medbragt en glubende sult på gedeost, regato, nøkkelost, gräddost, Castello, Jarlsberg og danablu. Jeg er en grønskolling fra København, journalistpraktikant fra Landbrug & Fødevarer og en totalamatør på den store dansk/skandinaviske mejeriudstilling i Messecentrets hal M. Og jeg er på vej ind i osteløbets overhalingsbane omkring Danmarks største ostebord.

I osteløbets inderbane

Mælkepulver, ægge-fri brownies og flødeost med et kalorieindhold, der kan få enhver fedthystade til at bryde grædende sammen. Jeg

smager alt, hvad der kan smages på, og en usynlig kraft driver mig til at stikke træpinde og tandstikkere i produkter, jeg aldrig ville have ænset i mit lokale supermarked. Jeg hælder revet mozzarella op på en plastikgaffel og spiser flødehavarti i tre forskellige versioner. Åbner plastikæske på plastikæske efter ost i terninger, som et lille barn i en meget stor slikbutik.

Jeg finder en svensk kvinde i hvid kittel, der står og hælder kold tomat-suppe og sovs op i snapseglasser. Jeg spørger hende mistroisk, om der overhovedet er nogen, der drikker gibbernakker af kold sovs.

"Ja, det er faktisk overraskende populært. Jeg har måttet fylde op flere gange allerede. Det er kun madlavningsfløden, folk holder sig fra," fortæller hun. Hun peger på madlavningsfløden, som ganske rigtigt ser ud til at være forholdsvis uberørt.

På hele bordet er det whiskysovsen, som er mest eftertragtet, og det ikke er tilfældigt. Tror hun.

"Det er især de unge, der kommer og smager den. Måske tror de, at de kan blive fulde af den?," spørger hun spøgefuldt.

Jeg griner med på hendes bemærkning, men tager for en sikkerheds skyld en dram kold whiskysovs. Den virker ikke umiddelbart ikke



(FOTO: BIRGITTE RØDKJÆR)

Snapseglasser efter snapseglasser indtages mejeriprodukter på stribe. Specielt whiskysovsen var populær i shotform. Mændene her har dog kastet sig over milkshakes.

til at indeholde de store promiller, men man kan jo aldrig vide.

For at sovsen ikke skal føle sig alene i min maves dyb, supplerer jeg med otte forskellige slags kakaomælk og iskaffe i alle afskygninger ved et nærliggende bord. Det viser sig at være en dårlig kombination, da min krop nu føles som én stor chokolatté. På trods af, at jeg i min position som københavnerv, før har hældt litervis af lat-tér i svælget, bliver det for meget for min ellers trænede mavesæk. Jeg må have noget fast føde til at suge væden. Men alt jeg kan se er feta, cremefraiche og mælk. Jeg spørger mig for, og det giver hurtigt resultat, da en kittelklædt kvinde siger.

“Der er kiks henne ved smørbordet.”

Smeltet smør

Ved smørbordet finder jeg ganske rigtigt et par mariekiks, som jeg roligt, og med dybe vejrtrækninger, får tygget mig igennem. På min tredje kiks beslutter jeg at tilføje et tyndt lag smør. Netop som plastikkniven borer sig ned gennem smørrets overflade, bliver jeg afbrudt.

“Du kan ikke smage smørret ordentligt, hvis du putter det på en kiks,” siger en kittelklædt mand bag langbordet til mig.

Manden hedder *Jakob Pedersen*, og han laver ikke bare Danmarks, men også Skandinavien bedste smør. Jeg spørger ham, hvordan det så er meningen, man skal smage på smørret. Han siger, at der er flere ting, man skal være opmærksom på.

“Først kigger man på smørret. Ser om overfladen er jævn, og om den er fedtet eller væsker,” forklarer Jakob Pedersen, mens han kigger demonstrativt på en åbnet pakke usaltet Lurpak.

Han stikker en tyk træpind i smørret, og fortæller, hvordan konsistensen kan bedømmes, og så kommer han til det, vi startede ved.

“Smørrets smag er også vigtig, og dets måde at smelte på tungen...” Han stopper forklaringen, da han placerer en tommelfingertyk smørklud på sin tunge. Med et koncentreret udtryk mærker han efter, hvordan smørret smelter i munden. Han smager på det og kører den flydende masse rundt, inden han spytter det hele ud i en skraldespand. Jeg spørger ham, om det ikke kræver overvindelse at putte så meget smør i munden på én gang.

“Det gjorde det i starten, men ikke længere,” siger han. “Jeg gør det hver dag nu,” tilføjer han efter at have tørret sig om munden.

Jeg griber en træpind, og tager en væsentligt mindre smørklump i munden, spytter ud, og konstaterer, at jeg tilhører gruppen af amatører, som bedst kan lide lidt kiks under smørret.

Overgivelsen

En kakaomælk fra Norge med banansmag, proteinyoghurt fra Island, kold pebersovs og ost. Massevis af ost. Danmarks største ostebord har givet mig en gedigen mavepuster, og jeg føler mig svedig og svimmel af ost med skimmel. En venlig sjæl har opstillet en vandautomat ved en af hallens store indgangspartier, som leverer en tiltrængt brise af frisk luft. Jeg betragter to unge kvinder, som tydeligvis lige er ankommet. De kaster sig skruppelløst over fem forskellige slags feta, og er i gang med den sjette, da jeg beslutter mig for, at mine timer i Herning er talte. Bare tanken om at putte noget fra en tandstik, træpind eller gaffel i munden, får min mave til at snøre sig sammen.

På vejen ud forsøger jeg alligevel at tvinge et par gratis karameller, fra en stand med mejerirobotter, indenbords, men jeg må putte dem i jakkelommen til senere brug. Min mave kan ikke mere.

Ostemekkacenter Herning fortøner sig i bilens bagrude, mens jeg sætter kursen tilbage mod København. Med et saligt smil om munden, forlader jeg den store hal og den slagmark, hvor der de næste par dage vil blive udkæmpet tusindvis af kampe mellem mennesker og deres maver. Tak for mad, Herning.

Årets glade vindere

DOMMEN Gamle Ole fra Tistrup er skandinavien bedste ost, mens norske Tine vandt i konsumkategorien med en ‘Tunga’ blåbæryoghurt.

Skandinavien bedste mejeriprodukter kommer fra Tistrup, Holstebro, Slagelse og Trondheim.

Sådan lyder status efter årets Scandinavian Dairy Contest/Landsmejeriudstillingen 2010 i Messecenter Herning i starten af november. Sammenlagt 1.651 mejeriprodukter fra Danmark, Sverige, Norge, Færøerne og Island var linet op til konkurrence.

OST Skandinavisk og dansk mester



Mejerileder Lars Nissen og ostemester Gert Bjerre, Arla Foods Tistrup Mejeri. Dansk og skandinavisk mester med en danbo Gamle Ole XXL 45+, 9 kg.

SMØR Skandinavisk og dansk mester



Mejerileder Anders Skaanning-Høglund og John Jacobsen, Arla Foods Holstebro Mejeri. Dansk og skandinavisk mester med en 250g salt DK LURPAK

KONSUM Dansk mester



Mejerileder Thomas Kaiser og Michael Suldrup, Arla Foods, Slagelse Mejeri.

KONSUM Skandinavisk mester



Kvalitetsleder Sigrild Jule Thorsen og mejeriarbejder Bjørg Samskøt, TINE Tunga Mejeri.

Mejeriudstilling på TV

Land-tv har produceret en større reportage fra årets mejeriudstilling i Herning. Den bliver sendt på de regionale kanaler i perioden 3. - 9. dec. Find de regionale sendetidspunkter på hjemmesiden land-tv.dk. Her kan man også se udsendelsen direkte på nettet.



Reportageholdet fra Land TV i færd med at dokumentere finalestemmernes votering under den skandinaviske mejeridyst.

USA: Den førende amerikanske mejeriproducent, Dean Foods, angiver 'betydelige udfordringer' på markedet som årsagen til, at koncernen har oplevet et markant i indtjeningen på friske mejeriprodukter. I tredje kvartal faldt Dean Foods driftsindtægter på friske mejeriprodukter med 33 pct. til USD 116 mio.



FRANKRIG: Rygterne svirrer om forskellige købstilbud på verdens næststørste yoghurtproducent, Yoplait, som ejes af hhv. andelsselskabet Sodiaal og investerings-selskabet PAI Partners. Senest er et tilbud fra Lactalis afvist. I stedet skulle Nestlè være på vej med et købsbud, hvilket hilses velkommen af Yoplait's administrerende direktør, Lucien Fa.



JAPAN: De japanske mælkeleverancer lå i august 3,2 pct. under leverancerne i samme måned sidste år. Det viser en opgørelse fra AMI / Alic. Indvejningen er gået tilbage siden oktober sidste år. Sammenlagt blev der i august indvejet 631,8 mio. kg. på landets mejerier. I de første otte måneder af 2010 blev der indvejet i alt 5,26 mia. kg, hvilket er 1,7 pct. under indvejningen i samme periode i 2009.

HOLLAND: FrieslandCampina lukker oostaanleggen Varsseveld og Leerbroek, og reducerer antallet af ansatte på to andre anlæg med osteproduktion. Samtidig vil selskabet investere 47 mio. euro i 5 af selskabets andre oostaanlæg. Samlet set medfører disse tiltag tab af i alt 159 arbejdspladser, og oprettelse af 52 nye stillinger.



SVERIGE: Arla Foods har tilkendegivet interesse i at overtage Milkos mejeri med 135 medarbejdere i Sundsvall, som ifølge ejeren er på vej mod en lukning. Milko har dog i første omgang afvist et salg af mejeriet, som ligger 360 kilometer nord for Stockholm og nærmeste Arla-mejeri.



EU-plan glemmer vækst og konkurrenceevne

LANDBRUGSPOLITIK Kommissionens plan bør fokusere mere på at belønne miljøvenlig produktion og stimulere den internationale konkurrenceevne, vurderer Landbrug & Fødevarer.

EU-Kommissionen præsenterede i uge 46 forskellige modeller for den fremtidige landbrugspolitik efter 2013.

Forslaget rummer mange elementer, som både bekymrer og begejstrer i Landbrug & Fødevarer.

"Udspillet rummer flere positive elementer, som sammentænker landbrugspolitikken med EU's 2020 klimamål og fokuserer på bæredygtig produktion. Det er positivt, hvis bare vi kan sikre en godskrivning af den indsats, vi allerede har lavet som foregangsland", siger *Niels Lindberg Madsen*, teamleder i Erhvervspolitik. Han noterer også, at udspillet fortsat opererer med en udfasning af mælkekvoterne i 2015, som hidtidigt aftalt.

Global konkurrence vigtig

På negativsiden lægges til gengæld op til at

præmiere små og mindre effektive landbrug og samtidig hæve støtten til f.eks. landbrug i bjergområder. Derudover lægges der op til et øvre loft over støtten til de store og effektive landbrug, hvilket ikke er i overensstemmelse med danske interesser.

"Her er flere af de store lande heldigvis i samme båd som os", siger Niels Lindberg Madsen, som efterlyser flere vækstelementer.

"Landbrugspolitikken bør i højere grad stimulere væksten og de områder, hvor vi har en chance i den globale konkurrence mod USA, Kina og Brasilien," siger Niels Lindberg Madsen. Kommissionens meddelelse er det første rammeudkast, som skal danne grundlag for forhandlinger mellem medlemslandene i løbet af 2011 og derefter være grundlaget for den endelige beslutning i Ministerrådet og Parlamentet i 2012.

100.000 mælkeproducenter

stoppede mælkeproduktionen i EU i kvoteåret 2009/10. Dermed er der 830.000 aktive mælkeproducenter i de 27 medlemslande (Kilde: Dairy Markets).

Større import i Kina og Indien

PROGNOSE Mælkeproduktionen i Kina og Indien har svært ved at følge med stigende efterspørgsel.

Efterspørgselen efter mejeriprodukter i Kina og Indien vokser knap 6 pct. hvert år. Og selvom begge lande har ambitiøse programmer for at øge den indenlandske produktion, så kniber det med at følge med. Derfor vurderer hollandske Rabobank nu i en ny rapport, at importbehovet vil være stigende i de kommende tre år - og ikke blot 12-18 måneder, som tidligere forudsat.

Kinesisk forbrugerskepsis

Det kinesiske marked er fortsat påvirket af melamin-skandalen og forbrugerskepsis overfor egne produkter.

"Det har betydet højere import i 2010 end forudsat. Samtidigt står det klart, at den kinesiske egenproduktion i 2008 og 2009 er lavere end angivet i de officielle statistikker,"

siger *Tim Hunt*, senioranalytiker i Rabobanks Food & Agribusiness Research.

Indisk fedtunderskud

Indien har traditionelt være selvforsynende med mejeriprodukter. Sidste år betød tørke og stigende foderomkostninger en væsentlig opbremsning i produktionen, og indiske smørprodukter var væk fra hylderne i mere end en måned. En voksende befolkning på over én milliard, som har stigende købekraft, vil derfor have betydelig effekt på verdensmarkedet.

"Vi vurderer, at Indien igen vil komme i fedtunderskud i lavsæsonen. Og når Indien først lukker op for importen, kan det mærkes i hele verdenen", siger *Tim Hunt* på Rabobanks hjemmeside.

Globalt sammenhold

TOPMØDE Der var rekorddeltagelse til IDF's årsmøde i New Zealand, hvor de delegerede blev præsenteret for en ny strategi for organisationen og en lang række initiativer på miljø- og klimafronten. IDF er for alvor blevet det globale samlingspunkt for mejeriindustrien.



Af projektkoordinator
Sanne Bastholm Rasmussen og
fødevarerchef Jørgen Hald Christensen,
Landbrug & Fødevarer

2.200 delegerede fra 66 lande var fra den 8. til den 11. november samlet i Auckland, New Zealand til IDF (International Dairy Federation) World Dairy Summit 2010. Ud over at kunne glæde sig over rekorddeltagelse, kunne IDF's repræsentanter præsentere en række markante initiativer og resultater: En ny forretningsstrategi kaldet SWIFT (se boks).

En teknisk specifikation til bestemmelse af melamin og cyanursyre i mejeriprodukter og mælkepulver. Efter melaminskandalen i Kina i 2008 tog IDF hurtigt teten og fik en internationalt anerkendt teknisk specifikation vedtaget på rekordtid.

Endelig kunne IDF fremlægge adskillige analyser og initiativer inden for bæredygtighed, miljø og klima. I det forløbne år har

IDF - som den første sektor i fødevarerindustrien - udviklet retningslinjer til at beregne klimapåvirkningen fra konkrete mejeriprodukter. Også kaldte 'carbon footprint'. Parallelt hermed har man publiceret en såkaldt 'Grønbog', der dokumenterer hvad mejeriindustrien gør for at nedsætte sit bidrag til klimændringerne.

Men der var naturligvis mange andre interessante og vigtige emner på årsmødets dagsorden. I dette tema giver en række af de danske delegerede et indblik i, hvad der foregik på et udvalg af konferencerne: Politik og økonomi, miljø, osteteknologi, mejerividen- skab og ernæring.



Sammenhold. En gruppe maoirer underholdt på scenen, da World Dairy Summit åbnede i Auckland, New Zealand den 8. november.

(FOTO: WORLD DAIRY SUMMIT 2010)

Ny strategi for IDF

IDF's bestyrelse har op mod konferencen udarbejdet en ny vision og strategi for den 107 år gamle organisation. Målet er, at sikre, at IDF er globale mejeriverdens effektive og handlekraftige omdrejningspunkt. Vision og strategi er samlet i forkortelsen **SWIFT**: Speed, Worldwide visibility, Impact, Focus, Transparency (Hastighed, Global synlighed, Indvirkning, Fokus, red.) SWIFT blev præsenteret i forbindelse med den officielle åbning af årsmødet sammen med en række eksempler på, hvordan IDF har levet op til visionen gennem det sidste år. **Speed** - IDF fik hurtigt samlet en række eksempler, da der var problemer med Melamin i Kina. Man fik på kort tid udarbejdet - og anerkendt internationalt - en fælles analysestandard. **Worldwide visibility** - på miljø- og bæredygtighedsområdet har IDF været omdrej-

ningspunktet for underskrivelsen af "Global Agenda for Action", hvor en række mejerierorganisationer og virksomheder opstiller mål for deres indsats på dette område fremadrettet. **Impact** - IDF har gjort en stor indsats i Codex Alimentarius med formulering, revideringen og moderniseringen af mange standarder. Fx er det lykkedes at fastholde en omregningsfaktor på 6,38 for protein i mælk. På trods af hård modstand fra sojaindustrien, som kæmpede for en lavere faktor og dermed ringere værdi af mælkeprotein. **Focus** - på ernæringsområdet har IDF været en god mødeplatform for at nå til enighed om aktuelle emner. På den måde har mejeriverdenen kunnet tale med én stemme verden over i forhold til forskellige regeringer og internationale organisationer som WHO og FAO. Fx i forhold til at nuancere opfattelsen af mælkefedt. **Transparency** - IDF har moderniseret sin kommunikationsstrategi, lanceret nye hjem-

mesider m.m. Man inddrager alle medlemmer og National Komiteer i sit arbejde via høringsprocesser.

Danskere i IDF

Chefkonulent i Landbrug & Fødevarer, **Claus Heggum**, er formand for det faglige arbejde i den internationale IDF-organisation, SPCC (Science and Programme Coordination Committee)

På konferencen præsenterede han fire fokusområder, som demonstrerede IDF's nye SWIFT-strategi. Det foregik på video, da Claus Heggum pga. en ulykke var forhindret i at være til stede på WDS - for første gang siden 1986.

Fødevarerchef i Landbrug & Fødevarer, **Jørgen Hald Christensen**, er medlem af bestyrelsen, kaldet IDF Board. Han varetager tillige økonomien i IDF, på posten som IDF Treasurer.

Mejerier i front i klimakampen

CO2 Som den første sektor i fødevarerindustrien har mejeribranchen udviklet retningslinjer til beregning af et produkts bidrag til klimaændringer - det såkaldte 'carbon footprint'.



Af Anna Flysjø, PhD-studerende i Corporate Quality, Environment, Health & Safety, Arla Foods

Mejeri- og mælkeproduktionens indvirkning på de globale klimaændringer var i høj grad i fokus på World Dairy Forums konference om miljø. I det forløbne år IDF har udviklet retningslinjer til at beregne carbon footprint af mælk og mejeriprodukter, og disse blev fremlagt på konferencen. Mejerisektoren er den første sektor af fødevarerindustrien, som har udviklet fælles retningslinjer for at beregne et produkts bidrag til klimaændringerne. (se link til mere information på nettet)

Brian Lindsay fra SAI Platform, fremlagde 'Global Dairy Agenda for Action Climate Change', der også blev omtalt på World Dairy Summit i Berlin 2009. De syv organisationer (IDF, SAI Platform, BNP, IFAP, EDA, FEPALÉ og ESADE), som står bag initiativet, repræsenterer 1,5 mio. mælkeproducenter og mere end 85 pct. af den globale mælkeproduktion. Formålet med initiativet er at vise, hvad mejeriindustrien gør for at nedsætte sit bidrag til klimaændringerne. En oversigt over aktiviteterne findes i en såkaldt 'Grønbog' - et levende dokument, opdateres løbende og i dag består af 330 projekter i seks hovedområder i 42 forskellige lande. Grønbogen kan læses på nettet (se link).

Næringsindhold gør mælken klimavenlig

Det er blevet mere og mere almindeligt at beregne et produkts carbon footprint,

men det giver ikke altid meget mening at sammenligne klimapåvirkningen fra en kg produkt med et andet. Mælk har fx har en meget høj næringsstof tæthed (18 af 22 af de vigtigste næringsstoffer, vi dagligt har brug for).

Anna-Karin Modin-Edman fra Svensk Mjölök kunne fortælle om en ny undersøgelse fra den svenske mejeriorganisation, som viser, at mælk er en af de mest klimavenlige drikkevarer, når man indregner næringsværdi i forhold til klimapåvirkning.

Andre emner på konferencen var spild, energi, vandforbrug ('water footprint') og emballage, og hvordan virksomhederne arbejder med at reducere påvirkningen af miljøet. Primærproduktionen tegner sig for de største miljøpåvirkninger, men det er også det område, hvor det er mest kompliceret at fortage forbedringer. FAO udpeger i en ny rapport (Greenhouse Gas Emissions from the Dairy Sector, A Life Cycle Assessment) kulstofbindingen i græs, som et af de områder, hvor mælkesektoren kan en gøre væsentlig forskel i forhold til reduktionen af drivhusgasudledning. Der er dog stor usikkerhed omkring potentialet i dette indsatsområde, og yderligere forskning er nødvendig.

Læs mere på nettet

Mejeriprodukters klimapåvirkning. IDF's model til beregning af 'carbon footprint': www.idf-lca-guide.org

Grønbog om mejeriindustriens initiativer på klimaområdet: www.dairy-sustainability-initiative.org



Årets World Dairy Summit i Auckland, New Zealand samlede folk fra det levans for mejeribranchen. I alt deltog 2.200 delegerede fra 66 lande.

Ost i udvikling

OSTESYMPIOSIUM

Biokonservering og probiotika er på vej ind i osteproduktionen.



Af Søren Lillevang, Arla Foods

DIAA Cheese Science er navnet på et ostesymposium, som afholdes af den australske mejeriorganisation - Dairy Industry Association of Australia. I år blev symposiet afviklet over to dage i forbindelse med WDS i Auckland, NZ. Omkring 300 personer overværede i alt syv sessioner med faglige indlæg, som kom vidt omkring forskellige aspekter af osteproduktionen. Fra innovation og fødevarerikkerhed til bakteriologi, smag og indhold af fedt og salt.



meste af verden til en lang række af seminarer og konferencer med re-

ERNÆRING

Mælk, sundhed og sygdom



Af Chefrådgiver Susan Rønholt Hansen, Mad, måltider og ernæring i Landbrug & Fødevarer

Probiotika mod børneeksem

Ny forskning, der blev præsenteret på ernæringskonferencen i Auckland, viste at *Lactobacillus rhamnosus GG* kan være med til at forebygge eller mildne børneeksem, hvis den gives til moderen under graviditet og amning, og siden til det lille barn. I stedet for at fremprovokere eksem, ser det altså ud til at visse typer af syrnede mælkeprodukter vil kunne forebygge. Børneeksem er en udbredt og stærkt generende sygdom der rammer mindre børn.

Transfedtsyrer

En ny amerikansk undersøgelse kunne ikke vise at transfedtsyrer (TFA), der stammer fra

mælk og kvæg, skulle være mindre farlige end de industrielt producerede transfedtsyrer, som har vakt så stor opmærksomhed over de sidste 15 år. Spørgsmålet er dog, om det betyder noget for vores sundhed. Danmark har fjernet TFA fra alle margariner, og derfor får vi næsten kun TFA fra mælkeprodukter og kød. Det er dog meget små mængder, danskerne spiser gennemsnitligt 1,4 g TFA i alt om dagen. Det er langt fra de 20 g Ernæringsrådet (2003) vurderede, at en habil fastfood konsument ville kunne komme op på dagligt.

Der kommer hele tiden nye studier til, nogle peger i den ene retning, nogle i den anden. De kan ikke stå alene, men skal vurderes i metaanalyser, sammen med tidligere resultater.

Udeluk ikke mælk fra kosten

Nogle forskere mener at den høje forekomst af allergi, man ser i dag, skyldes et alt for rent miljø. Når immunsystemet ikke holdes i gang 'keder det sig', og begynder at reagere på ligegyldigheder. Ud fra dette bør man ikke isolere det allergisk disponerede barn fra de stoffer, det muligvis kan blive allergisk over for, men i stedet eksponere barnet for dem tidligt, så det gradvis kan udvikle immunitet - overfor fx komælk.

Det skal understreges her, at børn der har udviklet allergi overfor mælk IKKE må få mælk eller mælkeprodukter før speciallæge giver grønt lys.

Undersøgelser viser at flere af dem der mener de ikke tåler mælk, faktisk har væsentlige mangler i kosten, da det giver store huller i ernæringen at udelukke hele fødevarergrupper.

Ældre skal have mælk

Hos de ældre er det ekstra vigtigt med en næringstæt kost, og derfor er næringsstofanbefalingerne højere efter 75 års alderen. Den naturlige aldringsproces nedsætter nemlig optagelsen af mange vitaminer og mineraler. B₁₂ vitamin, som blandt andet har indflydelse på kognitive funktioner, dvs evnen til at opfatte, lære, løse problemer og erkende, er særlig følsomt. Samtidig er calcium, D-vitamin og protein hjørnesten i knoglerigt kost.

De ældre bør altså huske at skylle deres daglige D-vitamin tablet ned med mælk.

Følgende trends kan fremhæves fra ostesymposiet:

- Innovation er i vidt omfang blevet drevet af ønsket om rationalisering. I fremtiden vil innovationen også blive drevet af nye måder at producere ost på
- Cheese safety har fokus på biokonservering med mikroorganismer/bacteriociner og på prædiktiv mikrobiologi.
- Flavour og smag har fokus dels på dannelse af smag/aroma vha. mikroorganismer og dels på hvordan vi som ostespisere, oplever smag og aroma i forhold til tekstur og frigivelse.
- Ost kan muligvis være matrice for probiotika og dannelse af bioaktive peptider med antimikrobiel virkning og fysiologiske effekter.
- Ostemodning er et emne inden for traditionel protein- og fedtnedbrydning som fortsat forskningsobjekt. Men også nye aspekter som interaktioner mellem forskellige mikroorganismer indgår i området.
- Lavfedt- og lavsaltholdige oste bliver et key issue i fremtiden. Løser mejeriindustrien ikke selv opgaven, vil der formentlig blive lovgivet omkring dette. Et action team under Standing Committee Dairy Science and Technology er dannet for at arbejde med området både sikkerhedsmæssigt og teknologisk.
- Rationalisering er - og vil i fremtiden - være et interessant emne. Dette blev belyst ud fra australske erfaringer på området.

Fremtidens mejeriprodukter

VIDENSKAB OG TEKNOLOGI Nanoteknologi, bioaktive komponenter og produktstrukturens indflydelse på mejeriprodukternes smag. Forskningskonference havde fokus på udvikling af nye produkter og produktionsmetoder.



Af forskningsdirektør
Henrik J. Andersen, Arla Foods

Mejerividenskabs- og teknologikonferencen havde overskriften 'Mejeriprodukters struktur: ved interface'. Indlæggen spændte fra produktstrukturens indflydelse på smagen af mejeriprodukterne til beskyttelse af bioaktive mælkekomponenter og udviklingen inden for de lidt mere traditionelle områder som fx effekt af lipidsammensætning og nye forarbejdningsteknologier.

Konferencen forsøgte således at fokusere på behovet for at sammenkoble forskellige aspekter af mejeriforskningen

for at finde nøglen, der fremadrettet kan sikre udvikling af nye produkter. Dette blev eksemplificeret gennem resultater, som viste betydningen af interaktion mellem struktur, smag og forskellige forarbejdningsteknologier, samt levering af funktionelle komponenter i mælk og mejeriprodukter under betingelser, der reflekterede den menneskelige fordøjelse.

Nano vinder frem

Udviklingen inden for nanoteknologien begynder nu tydeligt at sætte sine spor i andre videnskaber herunder ikke mindst i mejerividenskab. Her gør nanoteknologien det nu muligt, at visualisere de fysiske strukturer i mælk og mejeriprodukter ned på et hidtil uset molekylniveau og hermed også molekylernes interaktion, der har stor

betydning for strukturen af mejeriprodukterne. Dette blev der bl.a. givet et oversigtforedrag omkring af professor *Harjinder Singh*, Riddet Institute, Massey University, New Zealand.

Peter de Kok fra Nizo, Holland gav endvidere et overblik over den seneste viden omkring fødevarerstruktur og flavour. De mest interessante resultater, der blev præsenteret, viste at modifikation af flavouroplevelsen via ændringer i fødevarerstruktur påvirker mæthedss fornemmelsen af det 'samme' produkt.

Højtryksteknologi

Primærproduktionsparametre og forarbejdningsprocedurers indflydelse på kvalitetsparametre i mælk og mejeriprodukter var et andet emne på konferencen. Her kunne *Maria Glantz*, Lunds Universitet, blandt andet præsentere resultater, der tydeligt viser, at det er muligt at optimere mælkekaraktæristika, herunder dens funktionalitet via genetisk selektion.

Dertil et interessant indlæg omkring højtryksteknologi, der kan bevare bioaktiviteten i mælkefraktioner. Der er ingen tvivl om at denne teknologi vil vinde stor udbredelse den dag, hvor teknologien bliver rentabel.

Oprensning af bioaktive komponenter

Sidst på dagen blev samspillet mellem mejeriteknologi og sundhed sat i fokus. De mest interessante indlæg ved denne session blev præsenteret af *Brad Woonton* og *Bita Farhang*. Førstnævnte viste helt nye resultater omkring anvendelse af temperaturfølsomme resiner til skånsom isolering/oprensning af bioaktive mælkekomponenter, hvor et meget overbevisende eksempel på isolering af lactoferrin fra mælke-matricen blev vist. Bita Farhang fortalte om hvorledes fosforlipid liposomer kunne benyttes som bærere af bioaktive komponenter, samt hvordan disse bioaktive komponenter kan inkorporeres i mælkefosforlipid liposomer ved hjælp af microfluidization teknologi.

Overordnet må siges, at mejerividenskabs- og teknologikonferencen viste flere nye interessante resultater med innovativt potentiale sammenlignet med flere af de seneste års konferencer.



Professor Harjinder Singh, Riddet Institute, Massey University, New Zealand på talerstolen. I sit indlæg redegjorde han blandt andet for, hvordan nanoteknologien gør det muligt, at visualisere de fysiske strukturer i mælk og mejeriprodukter ned på et hidtil uset molekylniveau.

Global optimisme i mejeribranchen

POLITIK OG ØKONOMI Stigende efterspørgsel på vækstmarkeder i Asien, gav næring til optimisme på politik og økonomi-konference. Den danske afgift på mættet fedt affødte en del spørgsmål fra salen.



Af Dairy Policy Director,
Kirsten Holm Svendsen,
Landbrug & Fødevarer Bruxelles

Konferencen 'Dairy Policies and Economics' var særdeles velbesøgt. På førstedagen var der ikke plads til alle tilhørere i salen, så flere måtte gå forgæves. Der var da også en lang række interessante emner på programmet, der strakte sig over indlæg om mejeribrugets situation i Australien, New Zealand og Asien til den globale situation. Handelspolitik, miljøpolitik, bæredygtighed, forskning og udvikling samt teknologioverførsel. Generelt var konferencen præget af stor optimisme omkring mejeribrugets fremtid. Der er tiltro til, at den stigende globale efterspørgsel vil kunne bringe vækst og fremgang for mejeribrug, og det er især de asiatiske markeder samt Indien, der skal trække denne udvikling. Den kinesiske regering promoverer mejeriprodukter af sundhedsmæssige grunde og det kinesiske marked forventes at blive stærkest voksende eksportmarked procentvist, mens Indien forventes at vokse mest i ton. Selvom

det skønnes at 40-45 pct. af den kinesiske befolkning er laktoseintolerant, hæmmer dette ikke forbrugsvæksten. Kineserne ønsker vestlige produkter, f.eks. rødvin og ost.

En vigtig pointe i al optimismen er dog at huske på, at væksten sker i et økonomisk miljø præget af stramninger og arbejdsløshed. Der er behov for at holde en høj mælkepris for at sikre tiltrække investeringer, men samtidig må prisen ikke blive for høj, idet dette vil få forbrugerne til at substituere mælk med andre produkter.

Den danske fedtafgift

Det danske indlæg om forslaget om afgift på mættet fedt blev mødt med mange interesserede spørgsmål. Efterfølgende blev der fra flere sider givet tilsagn om konkret støtte til at bekæmpe afgiften, idet deltagerne var helt på det rene med, at en sådan lovgivning ville kunne brede sig til andre lande også.

Diskret kritik af EU's mælkepakke

Under emnet handel og landbrugspolitik talte blandt andre *Mariann Fischer-Boel* om den kommende fælles landbrugspolitik, mens USA's tidligere handelsforhandler ved WTO *Joe Glauber* talte om den amerikanske mejeripolitik.

Mariann Fischer-Boel beskrev indholdet i

den nye kommissærs tanker omkring den kommende fælles landbrugspolitik. Den europæiske model for landbrug skal fastholdes, men dette betyder ikke en statisk model. Selv om Fischer-Boel ikke ønskede at kommentere på visdommen i den nye kommissærs tanker om den fælles landbrugspolitik efter 2013, bemærkede hun dog at strukturændringer vil komme, om man vil det eller ej. Hun bemærkede også at visse elementer i den kommende mælkepakke ikke ligefrem var hendes opfindelse.

USA: Nedslagning uden effekt

I USA er debatten om Farm Bill 2012 allerede startet på en meget stram budgetbaggrund. Det eneste område, hvor man forventer væsentlige ændringer er på mælkeområdet, hvor der er forslag fremme om produktionsbegrænsninger. Joe Glauber, som nu arbejder for det amerikanske landbrugsmi- nisterium, nævnte, at erfaringerne med at styre produktionen er noget blandede, idet det frivillige udslagningsprogram CWT ikke havde haft nogen nævneværdig effekt.

De gældende støtteprogrammer MILC og prisstøtte bør efter de amerikanske mælkeproducenters mening ophøre og erstattes af en indkomststøtteordning på et minimumsniveau (pris minus foderomkostninger) med mulighed for tilkøb af yderligere sikring.



FOTO: WORLD DAIRY SUMMIT 2010

Fra konferencen om politik og økonomi.

Forrest ses forhenværende landbrugskommissær Marian Fischer-Boel og artiklens forfatter Kirsten Holm Svendsen

produkter

ALT GODT FRA HAVET

Osteriet Enghavegård har i samarbejde med Grand Fromage udviklet en ost med en stribe tang i midten. Ho



Tang hedder den. Fremstillingsmetoden er enkel og håndværkspræget: Når osteformen er halvt fyldt op, drysses tangmel over mas-

sen, hvorefter formen fyldes helt op. Den færdigmodnede ost har en blød og cremet konsistens, mens smagen har karakter af rødkit og tang.

GULERODSYOGHURT

Mange mennesker har behov for en gulerod for kunne klare dagens udfordringer. Til dette segment er Thise klar med yoghurt, der ud over den orange grøntsag er tilsat ingefær. Fedtprocenten er 0,1. Sammen med de tilsatte kostfibre og et lavt indhold af sukker, sikrer det produktet et Nøglehulsmærke.



HOT

Kraft Foods kaster nu en stærk fætter ind i kampen om flødeostmarkedet.



En Philadelphia Light med Chili-smag. Lanceringen følger naturligt efter en rimelig stor succes i år med en ny Philadelphia med forårsløg og sort peber. Den nye flødeost fås i 200 g bægre.

ØL-OST

Tyske Alpenhain udvider sortimentet med en oplagt nyskabelse: Ost med ølsmag. Obazda hedder produktet. En krydret smørøst tilsat smag af Münchener-øl. Anbefales som ledsager til frisk brød og krydrede snacks. Hvor mange 125 g bægre man skal indtage for at komme i oktoberfest-stemning, fortæller Alpenhain ikke. Et forsigtigt gæt er, at man nok bør supplere med et par ægte fadbamser.



MIRAKULØST

Det store, russiske mejeriselskab Wimm-Bill-Dann har lanceret en stribe drikkeyoghurter under det lovende navn 'Mirakel'. Hvori det mirakuløse består, fortøner sig desværre i redaktionens mangelfulde russiskkundskaber. Fakta er, drikken leveres i handy flaske og tilbydes i smagsvarianterne æble, jordbær og hindbær/blåbær.



ENERGI TIL VINTEREN

Hvis man mangler energi i den kolde, mørke tid - og i øvrigt befinder sig i Schweiz - er mejeriselskabet Emmi klar med et lille tilskud. En såkaldt 'Vinter Special' energidrik. Multifrugt og mælk er hovedingredienserne. Når vinteren er slut, står Emmi klar med en tilsvarende sommerdrik med smag af ananas og kokosnød.



MEJERIGTIG BILLIG JULEGAVE

Julen er en omkostning, der kan ødelægge selv de bedste intentioner. Men sådan behøver det ikke at være. Som det så ofte er tilfældet, står mejeribranchen klar med en hjælpende hånd til forbrugere i nød.

Hvem vil fx ikke blive glad for denne fikse iPhone-holder? (se foto).



Fremstillet af en god, gammeldags mælkekarton. Foto og idé er med nænsom hånd tyvstjålet fra britiske Delamere Dairys hjemmeside (Jørgen Clevin har åbenbart en fætter derovre).

Holderen kan evt. friskes op med et lag papir i moderne farver.

Glædelig jul.



NØDDEKAKAO

Mooch hedder en stribe nye fedtfattige kakaomælk i 25 cl dåse, som den internationale drikkevarekoncern Navson har lanceret på det voksende britiske marked for smagstilsat mælk. Serien fås i tre varianter: Original og med smag af mint eller hasselnødder.



TAMMI ØST

52 år,
skuespiller

Yoghurt fra Thise og gourmetoste fra Arla

Hvad er dit favoritmejeriprodukt?

Fedtfattig yoghurt fra Thise

Hvordan spiser du det?

Jeg spiser den næsten hver morgen psyllium frøskaller, frugt og nødder - og nogen gange også vanilje eller kardemomme. Jeg holder også af at dræne yoghurt og lave den som sovs med feta, agurk eller mynte.

Hvilke mejeriprodukter kan du ellers lide?

Da jeg spiste på Fakkellgården i sommer, fik vi nogle gourmetoste fra Arla. Det var en overraskelse. Jeg husker ikke så nøje, hvad de hed, men de var gode.

CAF  ELO



Tak for sidst
Vi håber kaffen smagte dig
på vores stand
i Herning d. 2. - 4. nov.



Fra venstre: Poul Stein, Kim Kej og Bent Roskvist. Tre glade mejeridrenge med et lille udvalg af de første oste fra modningslageret på Lindved Mejeri: Et par 45+ danbo, en 60+ skorpefri havarti og 45+ kitmodnet havarti.

Drengedrømme

OST Med genåbning af det 104 år gamle mejeri i Lindved har tre mænd fået opfyldt en drøm: Ostehandleren har fået sit eget mejeri, mejeristen har fået sit ønskejob, mens den tidligere mejerilærer har oplevet et nostalgisk gensyn med sin læreplads fra 1960'erne.

Af Peter Biisgård, pbi

”Du er nødt til at smage den her ost. Det er en klassisk brødhavarti, dem ser man ikke så ofte mere,” siger *Poul Stein* og peger på et fad med et par store, gule oste. ”Men du skal også huske at prøve mejeriets kærnemælk, jeg tror, vi er tæt på at have ramt den helt rigtige smag”

Begejstringen lyser ud af den forhenværende faglærer fra mejeristuddannelsen på Dalum. Vi sidder i et lille te-køkken på førstesalen i det tidligere andelsmejeri i landsbyen Lindved 10 km nord for Vejle. Bænket omkring det lille bord er også ostehandler *Bent Roskvist* og mejerist *Kim Kej*. Efter planen skulle de tre mænd have været i gang med at producere ost i en tank nede i stueetagen. Men syrevækkeren var for kold her til morgen, og derfor er produktionen udskudt til i morgen.

Det tager de tre mænd stille og roligt.

”Vi er stadig i en fase, hvor vi prøver os frem”, smiler Bent Roskvist.

Langt tilløb før beslutning

Den 24. oktober i år blev der første gang hældt mælk i ostetanken på det nye, gamle mejeri i Lindved, og siden da har man produceret gule oste en gang om ugen. I første omgang satser man på danske klassikere som samsø, havarti, danbo og hånddæltet maribo.

Hermed har Bent Roskvist omsider fået opfyldt en gammel drøm om at eje sit eget mejeri. En drøm han har haft stort set siden han blev selvstændig ostehandler som 18-årig. Flere gange har kun en enkelt detalje forhindret ham i at overtage et nedlagt mejeri, og da hans 50-års fødselsdag kom faretruende tæt på, besluttede han sig for, at det skulle være nu.

”Jeg havde ikke lyst til at sidde på et plejehjem og ærgre mig over, at jeg alligevel ikke fik mit mejeri”, fortæller den i dag 55-årige Bent Roskvist.

Han valgte – meget nærliggende – at

realisere drømmen i ’eget hus’: I en af de bygninger, som siden 1988 har været hjemsted for hans og hustruen Toves fælles ostehandlervirksomhed, BT Ost. Bygningerne rummede tidligere Lindved Andelsmejeri, som standsede produktionen i 1971.

”Jobbet er min lottogevinst”

Mejeriet råder over to ostetanke. En på 8.000 liter til den faste produktion og en lille tank på 1.000 liter til eksperimenter og niche-produkter. Eller som Bent udtrykker det: ”En til det grove og en til det sjove”

Kapacitetsmæssigt er mejeriet gearet til at forarbejde 5 mio. kg mælk om året, men lige nu og her disponerer man med en årlig mælkemængde på 1 mio. kg, som leveres af Danish Dairy.

Til at styre produktionen har Bent Roskvist ansat mejerist Kim Kej, som de seneste 16 år har arbejdet på det lille Bjerre Herreds Andelsmejeri i Barrit. Et job, han egentlig var ganske godt tilfreds med.

”Men da jeg fik tilbudt stillingen på Lindved Mejeri, var jeg nødt til at slå til,” forklarer han. ”Det er ikke mange mejerister, der får chancen for at være med til at bygge et helt mejeri op fra starten og være med til at lede og udvikle produktionen. Det her er min lottogevinst”.

Ostene er solgt på forhånd

For den tidligere faglærer, Poul Stein har mødet med Lindved Mejeri været en rejse tilbage i tiden. Det var her, han engang i

FAKTA om

Lindved Andelsmejeri

Grundlagt i 1906

Lukket i 1971

BT Ost

Grundlagt i 1973

Ejet af Bent og Tove Roskvist
Virksomheden forhandler årligt 100 ton dansk og udenlands ost
I 1988 flyttede BT Ost ind i det nedlagte Lindved Andelsmejeri

Det Gamle Mejeri i Lindved

Grundlagt i 2010

Ejer: Bent Roskvist
Produktionsleder: Kim Kej
Årlig produktion: 100 ton ost
Ostetyper: Samsø, havarti, danbo, maribo m.fl.
Dertil mindre produktion af smør og kærnemælk

En kold vinter giver lune priser

EU En vinter med temperaturer under frysepunktet vil medføre et fald i EU's mælkeproduktion. I det store spil kan dette være den sidste brik, som sikrer fortsat stabile priser på mælk og mejeriprodukter.

Af chefkonsulent Kristian Svendsen, Landbrug & Fødevarer, krs@lf.dk

I Europa starter december med en usædvanlig kold vinterperiode. Der er næppe tvivl om, at dette vil få indflydelse på mælkeproduktionen, på samme måde som vi så det først på året, da den seneste vinter var på sit højeste. Der er heller ingen tvivl om at dette vil være til gavn for prisdannelsen i de kommende par måneder. Priserne på såvel verdensmarkedet som på det europæiske marked har gennem den seneste tid været præget af en relativ stabilitet. Det store udbud fra den sydlige halvkugle er enten blevet opsuget af lokal efterspørgsel, eller er eksporteret til især Kina og Rusland. Samtidig er der fortsat en relativ mangel på smørfedt, der holder prisen i Europa oppe. Prisen på skummetmælkspulver har derimod haft det sværere. Dette skyldes dels det fortsat store interventionslager i EU, 195.118 tons, der ganske vist ikke bliver dumpet på markedet, men alligevel lægger en dæmper på udviklingen.

Svag euro styrker eksporten

I EU er prisen på skummetmælkspulver derfor meget afhængig af prisen på verdensmarkedet. Dernæst er den overordentlig afhængig af kursen på dollar. Hele foråret svækkedes euro overfor dollar. En sådan devaluering

styrker den europæiske konkurrenceevne. De europæiske eksportører kan både få bedre priser og konkurrere. Fra starten af november 2009 til starten af juni 2010 faldt euro med ca. 26 pct. overfor dollar. Ser vi på eksporten er der da også i de første 9 måneder af 2010 eksporteret 89 pct. mere skummetmælkspulver end i 2009, selv om der i 2009 blev ydet eksportstøtte, hvilket ikke har været tilfældet i 2010. En mereksport på 137.000 tons er det blevet til. Fra starten af juni til starten af november blev euroen så styrket med + 16 pct. V.

Indvejning fortsat under kvote

Prisen i EU har således afspejlet verdensmarkedet ret præcist, hvilket også skyldes den kraftige mælkeproduktion i indværende kvoteår. I alt er indvejningen steget med + 1,3 % i de første fem måneder af kvoteåret 2010/2011. Af nedenstående tabel ses at fremgangen er stor i de ni lande, der producerer 80 pct. af EU's mælk, men at indvejningen fortsat ligger langt under kvoten, eftersom EU sidste kvoteår indvejede 6,7 pct. mindre mælk end kvoten og denne siden er udvidet med 1 pct. Af de nævnte lande er det da også kun Danmark og Holland, der rigtigt er i en kvoteklemme.

En kold vinter vil derfor være den sidste lille brik, der sikrer at prisen i EU fortsætter den stabile trend, der har præget efteråret, selv om vi ikke kan undgå en vis negativ reaktion hen over vinter og forår, hvor der er megen mælk i EU.

1960'erne blev udlært til mejerist på det gamle andelsmejeri. I etableringen af det nye mejeri har han fungeret som en slags konsulent, som Kim og Bent har kunnet trække på. Eller som han selv udtrykker det med: "Jeg kan ikke lade være med at blande mig".

"Det har været både sjovt og interessant at vende tilbage til sin gamle arbejdsplads så mange år efter", fortsætter Poul Stein. "Men hvis man ser bort fra det nostalgiske, så er det et ret unikt mejeri, Bent har etableret. Fordi han så at sige har solgt osten, inden den forlader inden den forlader lageret. Han har styr på salget og ved, hvad kunderne vil have. Den side af sagen er der mange af de små, nystartede mejerier, der glemmer."

Men Poul Stein er ikke den eneste af mejeribrugets veteraner, der har øst af sin erfaring i forbindelse med genetableringen af mejeriet i Lindved. Jørn Christiansen, tidligere mejeriejer og kittelmand, har også spillet en vigtig rolle. Han er en af de faste kunder, når Bent Roskvist stiller salgsvognen op på torvet i Haderslev.

"En dag fortalte jeg ham om mine planer," fortæller Bent Roskvist. "Han sagde, at jeg bare skulle sige til, hvis jeg havde brug for hjælp. En dag sagde 'til', og så skal jeg nok love for at Jørn Christiansen kom i gang. Gennem sine kontakter har han sørget for at jeg har fået det helt rigtige procesudstyr. Brugt, men godt," siger han og tilføjer: "Jørn Christiansens indsats har været altafgørende. Uden ham, var mejeriet ikke blevet til noget"

Klassisk mejeri - klassiske produkter

Det har kostet Bent Roskvist et 'tæt på to cifret' millionbeløb, og taget håndværkerne et par år at renovere den nedslidte bygning på landsbyens hovedgade. Alt er stort set blevet brudt ned og bygget op igen - med respekt for det oprindelige. Fx er træ fra de gamle lagerreoler er genbrugt som gulvplanker på førstesalen.

"Vi er ikke gået på kompromis nogen steder", siger Bent Roskvist. "Det havde helt klart været billigere at opføre et nyt mejeri et andet sted, men jeg synes, at historien er vigtig. Og jeg er overbevist om, at fortællingen om landsbymejeriet også gør det nemmere at sælge ostene."

De første oste er så småt ved at være klar til at blive læsset på salgsvognen og præsenteret for kunderne. Bent Roskvist er selvsagt spændt på at høre reaktionerne.

"Fra mine mange år i branchen ved jeg, at kunderne efterspørger klassiske, danske oste. De er ikke interesseret i et homogent produkt, men går efter en ost med personlighed. Og det er i al beskedenhed det, vi forsøger at fremstille".

Indvejning i kvoteåret 2010/11. Udvalgte EU-lande.

Land	Kvotet i tons	Andel af EU kvoten	Kumuleret andel	Afvigelse % sidste år	Kumuleret status for kvoteåret 2010/11 til og med angivne uge eller måned	
Tyskland	29.038.146	20,06 %	20,06 %	-2,10 %	Uge 14 - 46	+ 2,7 %
Frankrig	24.981.993	17,26 %	37,31 %	-8,80 %	April - september	+ 3,5 %
UK	15.101.249	10,43 %	47,74 %	-12,10 %	April - oktober	+ 3,9 %
Holland	11.505.823	7,95 %	55,69 %	+0,40 %	April - september	+ 3,0 %
Italien	10.895.347	7,53 %	63,22 %	-3,70 %	April - juli	- 2,5 %
Polen	9.501.332	6,56 %	69,78 %	-4,40 %	April - september	- 1,9 %
Spanien	6.240.846	4,31 %	74,09 %	-6,10 %	April - juli	+ 1,0 %
Irland	5.556.537	3,84 %	77,93 %	-10,30 %	April - september	+ 7,4 %
Danmark	4.658.507	3,22 %	81,14 %	+0,40 %	Uge 14 - 44	+ 2,7 %



Det teknologiske setup til Lenient Steam Injection (LSI), hvor vanddamp blæses ind i mælken, og derefter afkøles ved en flashdestillation. Mælken blandes med små dampdråber og opvarmning og nedkøling kan ske på under 1 sekund.

Skånsom varmebehandling af mælk

TEKNOLOGI Varmebehandling med vanddamp i få sekunder kan være gunstig for ostemælk og WPC. Nyt forskningsprojekt undersøger potentialerne i den nye metode.

Af forskningsfaglig konsulent Pia M. Nissen, *Forskning & Teknologi i Landbrug & Fødevarer, Skejby*

Et forskningsprojekt under ledelse af seniorforsker *Marianne Hammershøj* på Institut for Fødevarer og Landbrug ved Århus Universitet har i de seneste par år set nærmere på fordele og ulemper i den såkaldte 'direkte varmebehandling' - til forskel fra en traditionel pasteurisering ved indirekte varmeoverførsel.

Den direkte varmebehandling kaldes også Lenient Steam Injection (LSI). En teknik, hvor vanddamp blæses ind i mælken, og derefter afkøles ved en flashdestillation. Hypotesen er, at man hermed opnår en mere skånsom varmebehandling af mælken i forhold til traditionel pasteurisering. Efter indblæsning af vanddamp forstøves den varme mælk under vacuum og koger kortvarigt. Mælken blandes således med små dampdråber og opvarmning og nedkøling kan ske på under 1 sekund. Det er denne hurtige opvarmning og nedkøling, der sandsynligvis kan skåne bl.a. proteiner og enzymer i mælken. En del af projektets formål er at modne teknologien ved at beregne holdtider, så LSI-pasteureringen kan styres præcist.

Mikrobiologisk sikkerhed

For at metoden skal have sin berettigelse er det vigtigt, at den mikrobiologiske sikkerhed er helt i top. De indledende forsøg har

vist, at LSI behandling ved 120 °C halverer antallet af podede sporer i UHT mælk, mens der ved en behandlingstemperatur på 140 °C ikke længere detekteres sporer i mælken. Forsøgene viser ligeledes, at varmebehandlingstiden ved 100 °C er ca. 7 sekunder, hvorimod den ved 145 °C er nede på 0,07 sekund. Der arbejdes i projektet videre på at optimere teknologien, og der foretages yderligere forsøg med andre produkter og mikroorganismer.

Brugbart til gul ost - ikke til blåskimmel

Det er netop metodens skånsomme behandling af mælken (høj temperatur i meget kort tid), der formodes at have en gunstig effekt på f.eks. enzymaktivitet i produkterne. Specielt var der fra starten af projektet fokus på aktiviteten af enzymet lipoprotein lipase, som har stor betydning for modning og smagsudvikling i blåskimmeloste. Forsøgene viste at ostemælk behandlet i LSI-apparatet var total kimfri ved en behandlingstemperatur på 140 °C, men desværre var aktiviteten af lipase også væk, når temperaturen kom over 80 °C. Så umiddelbart synes metoden ikke anvendelig i denne sammenhæng. Derimod er der opnået gode resultater med LSI-pasteurisering af ostemælk til produktion af gul ost. Stik imod forventet viste det sig nemlig, at løbeevnen var uændret ved LSI-varmebehandling op til 120 °C. Der er således potentiale for at bruge LSI-pasteurisering til produktion af gul ost,

men yderligere forsøg skal vise om der er tilstrækkelig høj mikrobiologisk sikkerhed ved LSI-pasteurisering af ostemælk ved 120 °C, hvor der primært er fokus på reduktion af *Clostridium Tyrobutyricum*, som kan give problemer med senpustning i ost, og det skal undersøges, hvorledes løbeevnen påvirkes ved temperaturer over de 120 °C.

Minder om homogenisering

Undersøgelser af størrelsen af fedtkuglerne i mælk varmebehandlet i LSI apparatet har vist, at LSI-behandlingen kan sammenlignes med homogenisering. Således giver en varmebehandling ved 150 °C i LSI-apparatet et produkt med en fedtkuglestørrelsesfordeling meget lig den i kommerciel sødmælk. Fordelingen af fedtkuglernes størrelse skiftede gradvist til mindre fedtkugler og fedtfragmenter med stigende temperaturer i LSI apparatet, og det mest markante skift i størrelsesfordelingen blev fundet i temperaturområdet fra 110 - 130 °C.

Funktionelle egenskaber

Kvaliteten og egenskaberne af valleprotein-koncentrat (WPC) - som typisk anvendes som ingrediens i f.eks. yoghurt - afhænger meget af den forudgående varmebehandling. Således har proteindenaturering og protein-aggregering af valleprotein - specielt beta-lactoglobulin - stor betydning for de funktionelle egenskaber såsom gel- og skumdannelse af WPC. Bedre gelstruktur og mindre synerese af yoghurt opnås ved at varmebehandle, så valleproteinerne denaturerer. I temperaturområdet fra 70 -150 °C ses en øget denaturering af beta-lactoglobulin med stigende temperaturer, dog med en lavere denatureringshastighed ved temperaturer over 100 °C. Den største forskel i forhold til indirekte varmebehandling med pladevarmeveksler ses ved højpasteureringstemperaturer. Ved en LSI-behandling ved 140 °C var mængden af denatureret beta-lactoglobulin cirka 30 pct. sammenlignet med før behandlingens start.

Implementering

LSI-pasteurisering ser på nuværende tidspunkt ud til at have et godt potentiale indenfor produktionen af gul ost og WPC. Der skal dog fortsat optimeres på LSI-apparatet, og laves flere målinger omkring mikrobiologisk sikkerhed før metoden kan videreudvikles til implementeres på mejerier. Dette arbejde der fortsat på i projektet. Desuden har projektet vist, at LSI-pasteurisering ikke er egnet til varmebehandling af ostemælk til fremstilling af blåskimmeloste - i hvert fald i forhold til udvikling af smag.

Projektet afsluttes i sommeren 2011.

JUBILÆER

6. december | 25 år

Nancy Nielsen, kontorassistent, Mælkeudvalget, Skejby.

1. januar | 25 år

Peter Holberg Lehmann, teamleder, Arla Foods, Viby J.

6. januar | 25 år

Arne Lindegaard Pedersen, afdelingsleder, Mejeriforeningen, Viby J.

JOBSKIFTE - UDNÆVNELSER

Mejerist tilbage til Kristiansminde

Jesper Vadsted, 34, er ansat som mejerist på Gårdmejeriet Kristiansminde, hvor han sammen med de tidligere ejere, Vagn og Hanne Borg, skal stå for mejeriets osteproduktion for Naturmælk, som har overtaget mejeriet. Jesper Vadsted har tidligere været ansat på bl.a. Cocio, Esbjerg Mejeri - og Gårdmejeriet Kristiansminde.

Ny præsident

Danmarks Mejeritekniske Selskab har valgt ny præsident, hvor Niels Osterland, direktør i DSS, afløser Peter Vammen. "Vi skal fortsat støtte forskningen og formidle resultater herfra til den danske mejeriverden i bredeste forstand, så vi kan medvirke til at styrke mejeribrugets position i en globaliseret og konkurrencepræget verden," siger Niels Osterland i forbindelse med tiltrædelsen. "Endvidere skal vi også samarbejde med andre virksomheder og organisationer med sammenfaldende interesser", siger Niels Osterland.



Niels Osterland

Medlemmerne kom rundt om mælkemyter



Arne Astrup

Timing var perfekt, da knap 60 repræsentanter for Mejeriforeningens medlemmer havde sat hinanden, Mejeriforeningen og Landbrug & Fødevarer stævne d. 22. november i Viby. Professor Arne Astrup var nemlig på programmet, og han kunne løfte sløret for dugfriske konklusioner fra den såkaldte Diogenes-undersøgelse om proteinrig kost og vægttab. Undersøgelsen viser en meget klar sammenhæng mellem bevarelse af vægttab og indtagelse af en prote-

inrig kost baseret på magre kød- og mejeriprodukter og bønner kombineret med færre stivelseskalorier fx hvidt brød og polerede ris.

Arne Astrup tog også fat i flere andre myter omkring mælken samt nyere forskningsresultater. Blandt de mere markante er sammenhængen mellem mejeriprodukter og lavere forekomst af svangerskabsforgiftning og lavere blodtryk blandt gravide, som drikker ¾ liter mælk.

Arne Astrup kunne også bekræfte, at den nye fedtafgift absolut ikke giver mening rent sundhedsmæssigt. Medlemskredsen ville så gerne vide, hvordan man kunne råbe politikerne på Christiansborg op, men her blev Arne Astrup svar skyldig.

Medlemsmødet kom også rundt om samarbejdet i Landbrug & Fødevarer, GMO, markedsforhold, kvoter m.m., og Michael Stevns, administrerende direktør i Mejeriforeningen, noterede sig tilfreds en eftermiddag med gode debatter og engagerede deltagere og oplægsholdere. En mødeform man i fremtiden vil bruge til faglig og politisk ajourføring på tværs af medlemskredsen.

Tag på date med en forsker

Fra mejeriforskning til anvendelse - sådan er overskriften, når Mejeribrugets Forskningsfond sammen med en stribe andre mejerioorganisationer inviterer på date og foredrag torsdag d. 17. marts 2011 i Billund. Programmet er særdeles bredt og varieret, da man kan vælge mellem tre foredragsserier: Teknologi, mikrobiologi og sundhed/ernæring, som hver består af fire specifikke foredrag samt 4-8 mindre indlæg. Efter foredragene kan man date 12 af de deltagende forskere i mindre grupper, hvor man kan spørge nærmere ind til forskningen i forhold til egne erfaringer og udfordringer. Professor Arne Astrup er også i programmet, hvor han tager forsamlingen en tur rundt i facts og myter om mejeriprodukter og ernæring. Tilmelding på www.maelkeritidende.dk, hvor man også kan læse mere programmet.

Buch afløses af Dagmar

BGB-udvalget har udnævnt Dagmar Pedersen, Arla Foods, som ny leder af bedømmelsen af Danablu-oste, efter at J. M. Buch Kristensen (73) har ønsket at fratræde efter mere end 40 år på posten som konsulent for Danablumejerierne.

"Buch Kristensen har ydet en fantastisk indsats og stærkt medvirket til at skabe en unik, international platform for Danablu", siger Hans Henrik Lund, formand for BGB-udvalget. Han er samtidigt tilfreds med at have fundet en kvalificeret afløser som leder af bedømmelserne i form af Dagmar Pedersen, som skal lede de 11 årlige kvalitetsbedømmelser af Danablu i det nye år. Som mejerikoordinator i Arla Foods har hun oparbejdet en markant viden og erfaring med produktudvikling og support omkring specialoste i en årrække, hvor hun også har fungeret som dommer ved Landsmejeriudstillingen.

J. M. Buch Christensen afslutter sit virke som konsulent ved BGB-producenternes medlemsmøde i april 2011, hvor Buch afrapporterer 2010. Ved denne lejlighed vil foreningen også markere Buchs mere end 40-årige indsats.



Dagmar Pedersen

Send bidrag til navne og noter

Vi modtager med glæde tips, ideer, omtaler og billeder til mejeri.

Send en mail eller ring til Lars Winther (lwi@if.dk - 3339 4816)

TAK FOR BESØGET VED FOODPHARMATECH 2010 – VI SES TIL LMU NÆSTE ÅR

Tetra Pak udvikler miljøtilpassede emballerings- og processystemer, som bevarer smag og næring i mad og drikke. Det giver en mer-værdi for producenter, detailhandel, konsumenter og ikke mindst for miljøet.

Vi sørger for at gøre levnedsmidler sikre og tilgængelige overalt. Gennem hele værdikæden fra produktion via butik til hjemmet – i stort set alle lande.

Læs mere på tetrapak.com

