



Beverage Day in Copenhagen 1 June 2018

Københavns Universitet
Institut for Fødevarervidenskab
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	Gær: ny oprindelse og nye produkter 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 A2-73.01 (3-06)</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>Alkohol og aroma – hvornår er der ligevægt? 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></td> <td>Protein oxidation og smagsstabilitet af øl Anne N. Murmann, PhD student, FOOD</td> </tr> <tr> <td></td> <td>'High Gravity Brewing' hos mikrobryggerier William Frank, Brygmester, Grauballe Bryghus</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Process water in the food and beverage industry Frans van der Berg, Assoc. Professor, FOOD</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Metal ions and beer stability Mogens L. Andersen, Professor, FOOD</td> </tr> </tbody> </table>	Generel drikkevaresession Auditorium A2-81.01 (3-01)	Øl specifik session Room A2-73.01 (3-06)	13.00 – 13.20	Analyse af aroma i alkoholfri øl og frugtvin Mikael Agerlin-Petersen, Lektor, FOOD	13.20 – 13.40	Alkohol og aroma – hvornår er der ligevægt? 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		Protein oxidation og smagsstabilitet af øl Anne N. Murmann, PhD student, FOOD		'High Gravity Brewing' hos mikrobryggerier William Frank, Brygmester, Grauballe Bryghus		Process water in the food and beverage industry Frans van der Berg, Assoc. Professor, FOOD		Metal ions and beer stability Mogens L. Andersen, Professor, FOOD
Generel drikkevaresession Auditorium A2-81.01 (3-01)	Øl specifik session Room A2-73.01 (3-06)																		
13.00 – 13.20	Analyse af aroma i alkoholfri øl og frugtvin Mikael Agerlin-Petersen, Lektor, FOOD																		
13.20 – 13.40	Alkohol og aroma – hvornår er der ligevægt? 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																		
	Protein oxidation og smagsstabilitet af øl Anne N. Murmann, PhD student, FOOD																		
	'High Gravity Brewing' hos mikrobryggerier William Frank, Brygmester, Grauballe Bryghus																		
	Process water in the food and beverage industry Frans van der Berg, Assoc. Professor, FOOD																		
	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	Øl og fine dining. Introduktion til smagning 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																		