
Livsmedelskedjan - 20-talets innovativa tillväxtmotor!

Tisdag 18 oktober 10:00 – 10:20

Medverkande: Marie Gidlund, verksamhetsledare, Sweden Food Arena

Livsmedelssektorn i Sverige är en oslipad diamant. Som Sveriges tredje största industrigren och ett viktigt led i en hel värdekedja, från hav och jord till tallrik och bord, är näringen idag en kärnsektor i svensk ekonomi. Näringsen har dessutom potential att bli 2020-talets nya innovativa tillväxtmotor. 50 000 nya jobb och innovationer värda minst 10 miljarder kronor - det är målbilden år 2030 för svenska livsmedelssektorns gemensamma innovations- och forskningsagenda.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Utveckling av ett modernt innovationssystem

Tisdag 18 oktober 10:35 – 10:55

Medverkande: Charlotte Eklund-Jonsson, forsknings- och affärsutvecklare på RISE, Kristian Wirsén, processledare för Swedish Incubators & Science Parks och entreprenör, Marie Gidlund, verksamhetsledare, Sweden Food Arena

Dagens svenska innovationssystem är splittrat och komplicerat. För att nå målen i riksdagens livsmedelsstrategi - ökad konkurrenskraft, ökad livsmedelsproduktionen och bidra till hållbar utveckling - behöver innovationssystemen uppdateras och utvecklas till ett system anpassat för en mångfald av företag, oavsett bransch, geografisk placering och storlek. Under 20/21 har Sweden Food Arena, tillsammans med Landsbygdsnätverket, SAMLA nätverket/RISE samt Sweden Incubators and Science Parks (SISP) utvecklat ett förslag på ett sammankopplat innovationssystem med fokus på livsmedelskedjan och företagets innovationsutveckling, förmågor och behov. Drivkraften i förslaget är att öka innovationstakt, innovationshöjd samt antalet innovationer för ökad produktion, konkurrenskraft och hållbarhet.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

SMÖRJMEDEL – en förorening eller inte?

Tisdag 18 oktober 11:10 – 11:30

Medverkande: Lennart Hamnelid, Techn. Man., Cargo Oil AB

Smörjmedel krävs för de allra flesta maskinelement, där två ytor rör sig i förhållande till varandra. Smörjmedlens sammansättning och konstruktion är ofta mycket komplicerad och skall inte sällan lösa många konstruktionsproblem hos maskinerna. Varje ämne som kommer i livsmedel som inte står med i ingredienslista eller recept är att anse som förorening. Det skall finnas ett kontrollprogram för att identifiera vilka möjliga källor till föroreningar som kan finnas och vilka risker det innebär ifall sådana föroreningar kommer i livsmedlet. Lennart Hamnelid reder ut begreppet livsmedelsanpassade smörjmedel.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Food Science Sweden – nationell plattform med LiFT - forskarskola för doktorander inom livsmedelsvetenskap och livsmedelsteknik

Tisdag 18 oktober 11:45 – 12:05

Medverkande: Malin Barman, Studierektor LiFT forskarskola, Jeanette Purhagen, Verksamhetsledare FSS

Food Science Sweden som samarbetsplattform och dess historia samt beskrivning av LiFT-forskarskolans upplägg, aktiviteter och mål.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Processning av växtbaserade livsmedel för bättre näring – aktuella Vinnovaprojekt och framåt

Tisdag 18 oktober 12:20 – 12:40

Medverkande: Paulo Teixeira, Chief Innovation Officer, Mycorena, Rickard Albin, Innovationschef, Culinar, Büsra Gültekin Subasi, Postdoctoral Researcher, Food and Nutrition Science, Chalmers, Annette Almgren, grundare Hidden in Grains, Camilla Sjors, Hållbara matsystem, Vinnova

Sveriges innovationsmyndighet Vinnova bjuder in fyra projekt från satsningen "Framtidens goda och hållbara vardagsmat - Innovationer till stöd för svensk förädling av växtbaserade råvaror" och diskuterar utmaningar kring näring från växtbaserade produkter och hur processning kan göra produkterna hälsosammare.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

HighLift - ångalstrande värmepump

Tisdag 18 oktober 12:55 – 13:15

Medverkande: Stefano Vittor, Managing Director, Olvondo Technology AS

I ett gemensamt samarbete mellan AstraZeneca, Åbo Universitet och Olvondo Technology har man tittat på hur AstraZeneca ska minska sina CO2-utsläpp. I det här föredraget, som hålls på norska, redogör man för det EU-finansierade samarbetet och hur man lyckats återvinna energi med värmepump för ångskydd. Hur påverkar det klimatet? Och vad har det för betydelse för processindustrin och elektrifiering?

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Framtidens mat

Tisdag 18 oktober 13:30 – 13:50

Medverkande: Klara Båth, avdelningschef på RISE

Behovet av samverkan för att lyckas ställa om jordbruks- och livsmedelssystemet mot ett ännu mer hållbart system i framtiden. Klara Båth, avdelningschef på RISE ger en framtidsspaning och berättar om RISE verksamhet inom jordbruk och livsmedel och hur man ser på sitt framtida bidrag i omställningen.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Miljöpåståenden och livsmedelskommunikation

Tisdag 18 oktober 14:05 – 14:25

Medverkande: Katarina Ladenfors, Advokat, Advokatfirman MarLaw AB

Det händer mycket på området miljöpåståenden. EU-kommissionen har tagit fram ett förslag på uppdatering av EU:s konsumentskyddsregler för att ge konsumenterna mer inflytande över den gröna omställningen. Förslaget syftar till att säkerställa konsumenternas möjlighet att göra välgrundade och miljövänliga val när de köper sina produkter. Även Internationella handelskammaren ICC har tagit fram nya regler för att kommunicera miljöfördelar och hållbarhet. Reglerna gäller bl.a. för märkning och marknadsföring av livsmedelsprodukter. Under föredraget ges en överblick av den nya regleringen och vad du som företagare ska tänka på vid miljö- och hållbarhetspåståenden och livsmedelskommunikation.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Märkning och regler när du innoverar

Tisdag 18 oktober 14:40 – 15:00

Medverkande: Elisabet Rytter, forsknings- och nutitionsansvarig, Livsmedelsföretagen

Elisabet Rytter presenterar märkningsregler viktiga att känna till när du innoverar och vilka stöd som finns att ta hjälp av.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Livsmedelsacceleratoren – så stärker vi innovationskraften hos livsmedelsföretag

Tisdag 18 oktober 15:15 – 15:35

Medverkande: Martin Hesselgren, projektledare, RISE, Maria Holmkvist, Verksamhetsledare & kommunikationsansvarig, Livsmedelsacceleratoren

Träffa Livsmedelsacceleratoren på Nordic Food Industry. Vi hjälper livsmedelsföretag under hela tillväxtresan. Lyssna till några av de resor som livsmedelsföretag i Västsverige gjort tillsammans med oss.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Växtbaserad köttersättare – hur nyttiga är de?

Tisdag 18 oktober 15:50 – 16:10

Medverkande: Susanne Bryngelsson, forskare, RISE

Intresset för att ersätta kött med växtbaserade livsmedel som liknar kött, så kallade köttanaloger, är stort och växande. Målsättningen är ofta att påverka såväl klimat som hälsa i en positiv riktning. Utvecklingen av växtbaserade köttanaloger har gjort stora framsteg, och det finns idag ett stort utbud av växtbaserade produkter med köttliknande struktur på marknaden. I takt med att växtbaserade köttanaloger blir allt vanligare i kosten, inklusive i den offentliga måltidsserveringen, blir det också allt viktigare att titta närmare på hur dessa produkter står sig i förhållande till kött, sett till innehåll av näringsämnen. I den här presentationen belyser Susanne Bryngelsson, fil dr, RISE, näringsmässiga perspektiv kring köttanaloger och delar med sig av resultat från en ny kartläggning av den näringsmässiga kvaliteten av köttanaloger på den svenska marknaden.

INSTÄLLT Mikrobiologiska problemlösare för industrin

Tisdag 18 oktober 15:50 – 16:10

Medverkande: Linda Johansson, Hygienkonsult och utbildare, Nomor AB

Vad händer när provresultaten visar att du fått in Salmonella eller Listeria i dina produkter? Riskerna är helt klart stora och ditt varumärkes trovärdighet står på spel. I den här föreläsningen med Linda Johansson berättar hon hur du kan jobba med felsökning och tar reda på var problemet uppstått och varför.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Gårdsfisk och strävan efter att skapa världens mest hållbara fisk.

Tisdag 18 oktober 16:20 – 16:40

Medverkande: Johan Ljungquist, Grundare av Gårdsfisk, Susanne Ekstedt, innovationsledare, Innovatum Science Park, Lillemor Lindberg, Innovationsledare Blå bioekonomi, Innovatum science park

Gårdsfisk är pristagare av det prestigefulla hållbarhetspriset WIN WIN Award som 2022 har temat hållbar akvakultur. På Nordic Food Industrys scen delar de med sig av sin resa mot att skapa världens mest hållbara fisk. I slutna system på land på Gretagården i Skåne odlar Gårdsfisk Tilapia och Clarias, två allätande fiskarter som trivs bäst i sötvatten. Fiskspillningen går ut i jordbruksmarkerna och fisken hamnar i kyldisken på matbutiken. Gårdsfisk gör det möjligt att äta fisk utan att förstöra miljön och på köpet kommer en levande landsbygd när en ny näring växer fram i form av vattenbruk.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Inspirationsföreläsning: Hur använda innovationsledning och innovationsledare som metodiskt verktyg för att hantera framtidens möjligheter?

Onsdag 19 oktober 09:15 – 10:00

Medverkande: Daniel Richardsson, innovationsledare på RISE

Innovationsledning är en framväxande yrkesdisciplin - med funktionella roller som innovationsledare och en vägledande standard (ISO 56002) som ger stöd i arbetet med att skapa ökad innovationsförmåga, hantera framtidens möjligheter och bli mer hållbart värdeskapande. Under denna föreläsning inspireras du och din verksamhet att ta nästa nyfikna steg inom området innovationsledning samt att stärka rollen som innovationsledare i era sammanhang. Ta del av inspirationsföreläsningen samtidigt som RISE bjuder på kaffe/te & fralla. Det finns ett begränsat antal så först till kvarn gäller. Använd gärna entré 8 mot Scandinavium.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Innovation i praktiken

Onsdag 19 oktober 10:00 – 10:20

Medverkande: Maja Pählman, Head of Innovation & Product Development på Lantmännen Cerealia

Maja Pählman berättar om vad man behöver ha på plats för att lyckas med innovation samt hur Lantmännen Cerealia driver sitt innovationsarbete.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Affärsmöjligheter kopplade till utlandsmarknader för stärkt svensk livsmedelsförsörjning

Onsdag 19 oktober 10:35 – 10:55

Medverkande: Carl Norsten, Program manager, Circular Food Solutions, Business Sweden

Sveriges livsmedelsförsörjning har blivit en allt mer central fråga när det kommer till hållbarhet, självförsörjning, hur svenska bolag inom sektorn kan utvecklas och hitta affärsmöjligheter globalt samt hur vi kan attrahera investeringar till Sverige. Business Sweden deltar på Nordic Food Industry för att dela med sig av sina erfarenheter från livsmedelssektorn och arbetet med svenska bolag i Sverige och på utlandsmarknader.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Tång, sjöpfung och musslor med fokus på uppskalning

Onsdag 19 oktober 11:10 – 11:30

Medverkande: Cajsa Torell, Verksamhetsledare Kobb AB, Karl Thorbjörnson, försäljningschef, Marine Taste, Jessica Vacklid, VD, Musselfeed, Susanne Ekstedt, innovationsledare, Innovatum Science Park

Swedish Incubators & Science Parks (SISP) är den svenska branschföreningen för Sveriges inkubatorer och science parks. Här presenterar Innovatum Science Park, tillsammans med spännande bolag, möjligheter och utmaningar med att verka inom sjömatbranschen. Hör bolagen berätta om hur de arbetar för få nya goda produkter från havet till våra tallrikar, i en diskussion kring system- och branschinnovationer som behövs för att utvecklingen ska ta ännu mer fart.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Spara år av innovationsarbete genom samverkan med startups

Onsdag 19 oktober 11:45 – 12:05

Medverkande: Linus Arnold, Innovationsprocessledare, Ignite Sweden

Att driva extern innovation genom samverkan med startups kan ge en stor skjuts i både utvecklingsarbetet och för den interna kulturen. Ignite Sweden har sen 2017 varit en brygga mellan stora organisationer och svenska startups och genererat över 5000 skraddasydda möten. I en förstudie har vi under 2022 analyserat hur vi kan skapa mer innovationer i livsmedelsbranschen genom nya samarbeten mellan etablerade företag, forskare, startups och investerare.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Nationella forskningsprogrammet om livsmedel – för hållbar och konkurrenskraftig livsmedelsproduktion

Onsdag 19 oktober 12:20 – 12:40

Medverkande: Jessica Ekström, Forskningsekreterare (Senior Research Officer) och Agronom

Vad är Nationella forskningsprogrammet inom Livsmedel och hur kan det bidra till att lyfta innovationsgraden i livsmedelssystemet? Hur kan du söka medel hos Formas? Hur kan det nationella forskningsprogrammet och Formas stödja sökande att söka medel inom Horisont Europa?

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

The Gothenburg Throat Model – visar mänsklig sväljfunktion in vitro

Onsdag 19 oktober 12:55 – 13:15

Medverkande: Johan Wiklund, Ph.D., M.Sc., B.Sc.CEO, Incipientus Ultrasound Flow Technologies AB

The Gothenburg Throat är en modell av den övre delen av strupen där luftvägarna förgrenar sig. Tack vare den här modellen kan vi se hur mat och dryck hanteras av svaljet, och följa dess väg genom halsen, utan att behöva använda testpersoner. Detta är en unik forskningsprestation som gynnar både livsmedelsindustrin och det stora antalet personer med dysfagi, sväljproblem, som kommer kunna få säkrare och bättre mat utvecklad betydligt snabbare än tidigare.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Elektrifieringen skapar nya möjligheter i livsmedelskedjan

Onsdag 19 oktober 13:30 – 13:50

Medverkande: Elin Svanström, verksamhetsansvarig Electrification Hub, Mikael Hjorth, verksamhetsansvarig Electrification Hub

Hur skapar vi nya möjligheter och sätt att arbeta hållbart i livsmedelskedjan genom elektrifiering? Genom två konkreta case - Ekobot och Ztractor - får man veta mer om elektrifierade fordon och möjligheterna som skapas med artificiell intelligens och autonoma fordon, samt hur det påverkar samarbeten och skapar helt nya sätt att arbeta inom jordbruk.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Blå mat – för mer svenskproducerad hållbar sjömat

Onsdag 19 oktober 14:05 – 14:25

Medverkande: Lillemor Lindberg, Innovationsledare Blå bioekonomi, Innovatum science park

Det finns en enorm potential i produktion av näringsriktig mat från svenska vatten. I centrubildningen Blå mat - centrum för framtidens sjömat samarbetar fem universitet, två forskningsinstitut, en science park och 70 företag och andra organisationer för att Sverige ska bli en ledande leverantör av attraktiv och hållbar sjömat. Detta gör vi genom bättre utnyttjande av den vildfångade fisken, ett ökat hållbart vattenbruk med fisk, skaldjur, blötdjur och tång - som vi optimerar med sensorer och artificiell intelligens - samt bättre metoder för att utvärdera hållbarhetsaspekter och för att ta tillvara och använda sjömatsråvaror.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

PAN Sweden - vad jobbar vi med och vilken nytta har det?

Onsdag 19 oktober 14:40 – 15:00

Medverkande: Johnny Karlsson, forskningskoordinator av PAN Sweden

Vad är Pan Sweden's vision och mission? Vad är utmaningen med att konsumera hållbar producerade proteiner som samtidigt ökar hälsa och välmående? Hur tänker vi att bemöta den utmaningen?

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

FINEST – Hållbara innovationer i ett systemomställningsperspektiv

Onsdag 19 oktober 15:15 – 15:35

Medverkande: Petter Forsberg, forskare, RISE, Fredric Norefjäll, senior projektledare, RISE, Sophia Wassén, forskare, RISE, Karin Östergren, senior forskare, RISE

FINEST utvecklar och driver forskningen utifrån systemomställningsperspektiv med tre värdekedjor i fokus; proteiner från baljväxter, skogsbär och experimentella värdekedjor. Genom att arbeta utifrån ett systemperspektiv utvecklar vi nya arbetssätt som bygger på att vi tar tillvara hela konsortiets gemensamma erfarenhet och expertis. Utifrån konkreta exempel kommer vi att beskriva våra utmaningar inom värdekedjorna och hur FINEST forskning och arbetssätt i förlängningen kan bidra till att accelerera hållbara innovationer i livsmedelssystemet.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Matinnovation - för en god morgondag

Onsdag 19 oktober 15:50 – 16:10

Medverkande: Karolina Janson, innovation manager, ICA, Maria Gustavsson, innovation manager, ICA

ICA arbetar aktivt för att accelerera utvecklingen mot ett mer hållbart matsystem. Nyckeln är att hitta lösningarna som ger så stor positiv effekt och som når så många som möjligt. ICAs matinnovationsavdelning har uppdraget att framtidssäkra sortimentet med hållbara och hälsosamma produkter, som den stora massan gillar och har råd att köpa. All innovation sker i samverkan med producenter och leverantörer. Hör mer om hur ICAs innovationsarbete kring mat och vad de ser för viktiga satsningsområden för framtiden

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Hållbar livsmedelsindustri i kris och krig

Torsdag 20 oktober 10:00 – 10:20

Medverkande: Carl Eckerdal, Chefekonom, Livsmedelsföretagen

Carl Eckerdal presenterar en uppdaterad bild av läget inom svensk livsmedelsindustri i en svår tid.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Därför behöver senare led i livsmedelskedjan den svenska primärproduktionen

Torsdag 20 oktober 10:35 – 10:55

Medverkande: Andreas Davelid, handelspolitisk utredare, Jordbruksverket

Andreas Davelid arbetar på Jordbruksverket med frågor kopplade till livsmedelsstrategin, och då framförallt den svenska primärproduktionen. Han kommer att berätta om utvecklingen i primärproduktionen och om jordbrukets, yrkesfiskets samt vattenbrukets betydelse för senare led i livsmedelskedjan. Vidare kommer Andreas att redogöra för några processer som kan påverka primärproduktionen och dess bidrag till den svenska livsmedelsproduktionen.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Vilken roll har de livsmedelsproducerande djuren i framtidens livsmedelssystem

Torsdag 20 oktober 11:10 – 11:30

Medverkande: Per Peetz Nielsen, senior forskare på RISE

SustAinimal är en centrumbildning för ökad kunskap om de livsmedelsproducerande djurens roll för konkurrenskraftiga, hållbara och resilienta lantbruk och livsmedelssystem i Sverige. Ingen vet idag hur de svenska livsmedelssystemen ska se ut i framtiden, det vi vet är att i en ansvarsfull omställning måste forskningen gå före. Och SustAinimal går dit forskningen leder.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Nya spännande innovationer på gång

Torsdag 20 oktober 11:45 – 12:05

Medverkande: Claes Wenzelberg, Sallapack AB, Nils Wenzelberg, Sallapack AB, Markus Tornberg, rådgivare, Almi

Hur omvandlar man en frustratration från ett säsongsarbete på en restaurang i Alperna till en maskin underlättar paketering av matlådor? Nils och Claes Wenzelberg från Sallapack AB kommer att berätta om sin resa och hur Almi har stöttat dem hittills.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Livsmedelsföretagens hållbarhetsmanifest

Torsdag 20 oktober 12:20 – 12:40

Medverkande: Sara Sundquist, hållbarhetsansvarig, Livsmedelsföretagen

Manifestet bygger på fem hållbarhetsåtaganden som Livsmedelsföretagens medlemmar kan ansluta sig till. Livsmedelsindustrin är en del av lösningen.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Hur agerar du vid en kemikalieolycka?

Torsdag 20 oktober 12:55 – 13:15

Medverkande: Markus Wahren, Marknadschef Norden, Medical care System MCS AB

Kemikalieolyckor är riskfyllda och i de fall som kemikalierna är aggressiva är det farligt. Hur ska du bära dig åt? Och vad kan du använda för lösningar? Diphoterine®-lösning är den enda första hjälpen sköjlösningen som har bevisad effekt på alla aggressiva kemikalier. Samtidigt har en mängd medicinska studier samt Arbetsmiljöverket fastslagit att Diphoterine är ofarlig att använda.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Solein® - Protein out of thin air! Demoscale plant being built in Finland.

Torsdag 20 oktober 13:30 – 13:50

Medverkande: Petri Tervasmäki, DSc., Head of Bioprocess Development, Solar Foods Oy

Solar Foods is making the journey from R&D to demoscale and production scale as a frontrunner for sustainable cultivation of their Solein® protein. Petri Tervasmäki will present their technology to make proteins out of air, as well as their plans to reach commercial full scale production. The Demoplant currently being built in Finland is one of the larger investments ongoing within the New Food development.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Engelska

Hållbarhet i flera dimensioner: Saveggy reduces waste by innovative edible coating

Torsdag 20 oktober 14:05 – 14:25

Medverkande: Malin Sjö, Affärsutvecklare SmiLe Incubator, Vahid Sohrabpour, VD Saveggy

Swedish Incubators & Science Parks (SISP) är den svenska branschföreningen för Sveriges inkubatorer och science parks. Här presenterar SmiLe Incubator tillsammans med bolaget Saveggy. Ett hållbart livsmedelssystem kräver många byggstenar. En sådan är Saveggy's innovation för att minska matavfall och samtidigt reducera användningen av plast. Bolaget och dess grundare bygger med erfarenhet från industri och akademi ett företag som kan möta behovet hos bärande intressenter och krav för en hållbar framtid. Inkubatormiljöer med olika inriktning ger möjlighet att underlätta resan och skiftande behov längs vägen.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Engelska

Hur kan livsmedelsindustrin dra nytta av storskaliga forskningsanläggningar som MAXIV och ESS?

Torsdag 20 oktober 14:40 – 15:00

Medverkande: Camilla Öhgren, forskare, RISE Jordbruk och Livsmedel

Sverige har tillsammans med delar av Europa investerat i två världsledande forskningsanläggningar för röntgenljus, MAXIV, och neutroner, ESS, i Lund. Men, vad ska man ska ha dessa jättestora mikroskop till? Den stora satsningen Sverige gör på MAXIV och ESS inkluderar också livsmedelsindustrin, och vi kommer visa exempel på vad man kan använda det till inom livsmedel.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska

Additiv tillverkning av mat, utmaningar och möjligheter

Torsdag 20 oktober 15:15 – 15:35

Medverkande: Astrid Ahlinder, forskare RISE

Additiv tillverkning, även kallad 3D-printing, blir allt viktigare inom industrin. Hittills så har de främst används som ett prototypverktyg men det blir mer och mer ett led i tillverkningsprocessen. För mat så har additiv tillverkning setts som något futuristiskt och ouppnåbart men nu är tekniken här. Den är fortfarande i många fall för kostsam för storskalig produktion men det finns möjligheter där vi kan utnyttja flexibiliteten i tillverkningsgeometrin. På RISE så har additiv tillverkning använts som ett prototypverktyg för att uppnå saltsänkning i en produkt genom varierad koncentration. Den har även använts tillsammans med 3D scanning för att ge liv åt texturerad kost för patienter med sväljsvårigheter. En översikt över användningen av additiv tillverkning i mat och dess utmaningar

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry

INSTÄLLT Hur kan vi förändra världen med en dator och en gaffel?

Torsdag 20 oktober 15:15 – 15:35

Medverkande: Mikael Yamanee-Nolin, PhD Chemical Engineering & MSc Management, AFRY

Under föredraget kommer Mikael prata om hur vi kan ta oss an den enorma utmaning vi står inför på global nivå när det kommer till att mätta jordens alla munnar - hur vi gemensamt kan accelerera omställningen till ett mer hållbart samhälle med hjälp av två verktyg: gaffeln och datorn. Våra enskilda val gör skillnad och sättet att producera är avgörande för en positiv inverkan för framtiden. Mikael lyfter exempel och visar på lärdomar från hur andra industrier tillämpat datorstödda studier för att revolutionera sina branscher, likväl som hur forskningsfronten använder dagens avancerade digitala verktyg i sitt utvecklingsarbete. Det visar på att alla problem har lösningar, inte minst inom den livsviktiga livsmedelsbranschen. Föreläsningen avslutas med en diskussion kring publikens frågor inom området.

Lokal: Scenen på Nordic Food Industry, **Språk:** Svenska