

	Navn, titel og uddannelse	Undervisning	Kompetenceområder
	<p>Professor Richard Ipsen, Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi MSc in Dairy Science & Technology, (Mejeriingeniør), KU</p>	<p>Overall responsible for MSc study - Dairy Science & Technology. Responsible: - Introduction to Dairy Technology - Dairy Product Technology Teacher: - Milk Processing - Dairy Process Equipment - BSc courses</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mejeriteknologi, særligt syrnede produkter • Mejeriingrediensers funktionalitet • Anvendelse af enzymer i mejeriteknologi • Mejeriprodukters mikrostruktur
	<p>Professor Fergal Rattray Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi University College, Cork, Ireland: BSc (Food Science and Technology), PhD (Food Science and Technology), Dairy professional background, 18 years in total at Chr. Hansen A/S</p>	<p>Education at BSc and MSc level Dairy Process Technology II Dairy Enzymology, Cheese Ripening, Fermented Dairy Products Supervision of Ph.D. and Post-doctoral projects</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dairy ingredients: Starter cultures and enzymes • Cheese ripening: proteolysis and amino acid catabolism • Microbial stress survival: biogenic amine production in cheese and other fermented products
	<p>Professor Lene Jespersen, Sektion for mikrobiologi Cand. Brom, KU (KVL) Ph.d. (levnedsmiddeltknologi), Ku (KVL), Erhvervsforsker, AJL</p>	<p>Kursusansvarlig for "Microbiology of Fermented Food and Beverages" Underviser på "Introduction to Dairy Technology" Underviser på "Molecular Food Microbiology" (PhD kursus) Vejleder Ph.d., MSc og BSc. studerende</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fødevarer mikrobiologi • Kulturer til optimering af ostekvalitet • Mikrobielle konsortier og interaktioner • Mikroorganismers teknologiske egenskaber • Biodiversitet
	<p>Lektor Finn Vogensen, Sektion for mikrobiologi MSc in Dairy Science & Technology, (mejeriingeniør), KU</p>	<p>Teaching: Introduction to Dairy Technology Microbiology of Fermented Foods and Beverages Responsible: - Dairy Microbiology - Responsible for PhD courses: - Molecular Food Microbiology - Molecular Biology of Lactic Acid Bacteria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Starterkulturer til mejeriprodukter • Mælkesyrebakteriers fysiologi og genetik • Mælkesyrebakteriers isolering, klassifikation og identifikation • Bakteriofager, klassifikation og betydning for starterkulturers vækst • Ostens mikroflora og deres betydning for ostens modning • Mælkesyrebakteriers antimikrobielle aktiviteter
	<p>Lektor Dereck Chatterton, Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi University of Aarhus: MSc in Biostructural Chemistry, PhD. in Molecular Biology, 15 years at Arla Foods Ingredients</p>	<p>Introduction to Dairy Technology Milk Processing</p>	<p>Milk processing, infant formula ingredients, effect of milk processing on bioactivity of milk proteins.</p>
	<p>Post Doc Anni Bygvrå Hougard, Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi MSc in Dairy Science & Technology, (mejeriingeniør), KU, PhD in Dairy Technology, KU</p>	<p>Praktikansvarlig. Mejeriansvarlig for Råvarekvalitetskurset. Kursusansvarlig for Dairy Processes and Equipment Vejledning af BSc og MSc projekter</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fysisk-kemiske egenskaber og funktionalitet af mælk og mejeriprodukter • Varmebehandling af mælk • Smeltning og emulgering af ost til produktion af ostepulver/(smelteost)
	<p>Post Doc Thomas Bæk Pedersen, Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi Dairy Engineer (KU-SCIENCE), PhD cheese technology</p>	<p>Course responsible for Dairy Product Technology II Teaching in Dairy Product Technology I Supervision of MSc and BSc projects</p>	<p>Cheese technology, dairy microbiology, cheese flavour formation</p>
	<p>Post Doc Thilo Berg, Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi Food Engineer (TU Berlin), PhD dairy processing (KU)</p>	<p>Introduction to dairy technology Pilot Plant training membrane filtration Lectures about CIP of membranes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Optimization of cleaning in place (CIP) of membrane plants • Spectroscopy • Process data evaluation
	<p>Post Doc Patrizia Buldo, Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi Postdoc at University of Copenhagen - Food Science, PhD at Aarhus University - Food Science</p>	<p>Supervision of MSc and BSc projects Teaching laboratory exercises</p>	<p>Food microstructure and functionality with focus on fermented dairy products and milk-fat based products. Competence on fat crystallization; micro- and macro-structure properties; small and large deformation rheology; microscopy; thermal analysis; light scattering</p>
	<p>Post Doc Outi Mäkinen, Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi University of Helsinki: MSc in Food Science and Technology University College Cork: PhD in Food Science and Technology</p>	<p>Dairy Product Technology and Milk Processing</p>	<p>Structure, rheology, microscopy, whey and plant proteins</p>

Hvad motiverer arbejdet omkring mejeriingenør-uddannelsen?

At uddannelsen aldrig mister forankringen i forhold til praksis (pilotanlæg, laboratorieøvelser som en integreret del af vores kurser).

A career in the dairy industry can be surprisingly diverse, and it's never boring! After qualifying one is very well equipped for a career in production, quality control, product development, research, sales and marketing, training/education.

Det er altid inspirerende at arbejde med dygtige studerende, der har et mål og brænder for at gøre en forskel inden for deres specifikke felt. Mejeriingeniørstuderende er generelt meget målrettede og forstår at kombinere praktisk arbejde med akademisk viden.

Den er bred og samtidig specialiseret. Mejeriingeniører spænder hele spektret fra grundforskning til anvendt forskning, fra produktspecialist til fabriksleder, fra teknisk specialist til økonomi ansvarlig. De findes inden for alle fødevarerbrancher og hjælpeindustrier til fødevarerbranchen.

Well integrated education between academia and industry.

At det er en akademisk uddannelse med stor vægt på praktisk anvendelse af teorien og tæt kontakt til industrien.

The close collaboration between industry and academia is helping us to educate candidates who are well prepared for a career in the dairy industry.

Close contact to the dairy industry
Therefore: High practical relevance of the education and very good networking opportunities for students (in relation to getting a job).

Working in dairy science and/or dairy engineering allows you to understand the science and technology of the dairy products, and to improve the quality of products that most of us eat every day. It is very exciting to know that you have contributed to design a better product.

Being surrounded by very clever people is inspiring. The extremely knowledgeable and experienced teaching/research staff, and the motivated and bright students are a pleasure to work with.

Hvem er hvem?

I Mælkeritidende nr. 5 blev "Teamet bag Mejeriingeniøruddannelsen" præsenteret i en artikel, der lagde op til en efterfølgende oversigt over de personer, som i dag spiller den væsentligste rolle omkring mejeriingeniøruddannelsen.

Oversigten kommer her, men det er vigtigt at fremhæve, at der ud over nøglepersonerne i oversigten også er en række andre undervisere fra andre afdelinger på KU og fra industrien samt tidligere professorer, der efter deres afsked fra universitetet stadig underviser i specifikke fagområder. Dette stærke persongalleri suppleret af de eksterne kræfter vidner om, at fremtiden tegner godt for det faglige niveau på mejeriingeniøruddannelsen. Oversigten viser et felt af undervisere med mange forskellige nationaliteter, hvorfor teksterne nedenfor er delvist på dansk og delvist på engelsk.

AC

Øvrige væsentlige undervisere:



Lektor Nils Arneborg, Sektion for mikrobiologi. Ansvarlig for International Legislation and Quality Management.



Lektor Frans van der Berg. Kursusansvarlig for Food Process Equipment.

Øvrige med tilknytning til mejeriingeniøruddannelsen



Procesteknolog Kjeld Pyrdol Nielsen
Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi
Ansvarlig for mejeri/pilot plant
Underviser på kurserne: Milk Processing, Dairy Product Technology, Dairy Processes and Equipment



Laborant Kirsten Sjøstrøm
Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi
Underviser på kurserne: Milk Processing, Dairy Product Technology, Dairy Processes and Equipment og i Råvarekvalitet på BSc



Laborant Pia Skjødt Pedersen
Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi
Underviser på kurset Cheese Technology



Ph.d. stud Guanchen Liu
Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi
Underviser i Milk Processing



Ph.d. stud William Ainis
Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi
Underviser i Dairy Product Technology

Andre nøglepersoner på mejeriområdet, KU-Science



Institutleder Bjarke Bak Christensen, KU FOOD.



Studieleder Henrik Siegumfeldt, FOOD/Mikrobiologi.



Sektionsleder Colin Ray, Mejeri-, Kød- og Planteprodukt Teknologi.