#5 September 2026 - 40. årgang

# PLUS PROCES

Fødevareproduktion – teknologi og mennesker



# Automatik 2026 og LabDays 2026

**Projekt vil fremstille fødevarer af industriens $CO_2$**

**Sikkerheden skal følge med nye fødevarer**

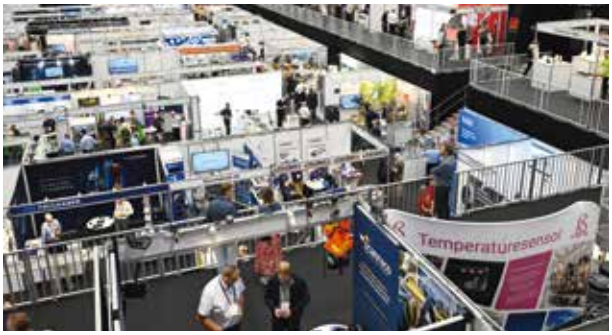
**Overbrusning kan begrænse vaskerisvamp på gulerødder**

**SIAL 2026 og Powtech Technopharm 2026**





**12** **Nyt projekt vil lave fødevarer af industriens $CO_2$**
Et EU-projekt vil fange den $CO_2$, der opstår under industriel fermentering i for eksempel bryggerier, vingårde og bagerier. $CO_2$'en skal bruges som råstof til nye fødevareingredienser gennem præcisionsfermentering.




**20-28** **Automatik 2026**
Fra den 8. til den 10. september 2026 samler Automatik-messen igen den danske automatiseringsbranche i Brøndby Hallen, der vanen tro forvandles til et sandt automatiseringsmekka.



**38-43** **LabDays Copenhagen 2026**
Den 9. og 10. september slår LabDays Copenhagen 2026 dørene op i K.B. Hallen. Her står udstillerne parate til at præsentere det nyeste inden for laboratorieteknikken.

# Indhold


| | |
|---|---|
| 4 | Aktuelt |
| 12 | Nyt projekt vil lave fødevarer af industriens $CO_2$ |
| 14 | Forskere videreudvikler ler, der forhindrer frugt og grønt i at rådne for hurtigt |
| 16 | Europas fødevaresystemer er fastlåste – men forskere kan have fundet nøglen |
| 20 | Optakt til Automatik 2026 |
| 22-28 | Produktomtaler til Automatik 2026 |
| 30 | Sikkerheden skal følge med nye fødevarer |
| 32 | AI-inspektion giver forbedret kvalitetskontrol |
| 34 | Overbrusning kan begrænse vaskerisvamp på gulerødder |
| 38 | Optakt til LabDays 2026 |
| 40-43 | Produktomtaler til LabDays 2026 |
| 44 | SIAL 2026: Fødevarebranchens globale mødested |
| 46 | Powtech Technopharm 2026: Europas samlingspunkt for pulver- og procesteknologi |





**Forside:**
Forsidebillede: magnific.com.


PLUS PROCES
Fødevareproduktion – teknologi og mennesker

TechMedia
Gl. Strandvej 20
2990 Nivå
Telefon 43 24 26 28
www.techmedia.dk

**Ledelse:**
David Wall

**Udkommer:**
8 gange årligt

Læs bladet online:
www.plusproces.dk

**Redaktion:**
Helle Friemann Nielsen, (ansvarsh.)
hfn@techmedia.dk
Telefon 51 34 82 61

**Bladsekretær:**
Heidi Thode
ht@techmedia.dk
Telefon 51 34 83 06

**Annoncer:**
Jesper Bækmark
jb@techmedia.dk
Telefon 51 34 82 43

**Annonceproduktion:**
Maria Frausing
maria@techmedia.dk
Telefon 26 77 90 54

**Abonnement:**
Bestilling og ændringer/opsigelse skal sendes til:
abonnement@techmedia.dk

**Layout:**
Helle Hansen

**Produktion:**
TechMedia ApS

**Tryk:**
PE Offset A/S

**Antal abonnenter:**
5.149 stk.


Scan og hent Plus Proces' medieinformation 2026 hér!
Scan med kameraet på din smartphone.


Citater fra artikler i Plus Proces skal ske med tydelig kildeangivelse. Enhver form for gengivelse af artikler, herunder illustrationer, forudsætter udgiverens skriftlige tilladelse.

Miljømærket tryksag 5041 0826

Redaktionen kan ikke påtage sig ansvaret for materiale, der indsendes uopfordret.



ISSN: 2245-6619 (tryk) ISSN: 0902-5057 (online)






MØD OS PÅ
**AUTOMATIK 2026**
Stand **1074**
**8.-10. Sep.** 2026 ·
Brøndby

TECH
INSTRUMENTERING

# Præcis måling. Pålidelig drift.

**I kritiske processer er præcise målinger afgørende for kvalitet, dokumentation og stabil drift.**

Tech Instrumentering leverer instrumentering, analyse, kalibrering og service til pharma-, fødevare- og procesindustrien. Vi hjælper med at vælge den rigtige løsning – og sikrer, at den fungerer i praksis.

**Analyse • Kalibrering • Instrumentering • Service**

Kontakt os på:
Tlf.: **+45 8739 2600**
Mail: **info@tech.dk**
Web: **tech.dk**

**Få gratis adgang til**
AUTOMATIK 2026
Scan QR-kode

Billetkode: **AUTO26-38752**

tech.dk

# Ny dansk topmoderne fabrik skal styrke kvaliteten af fødevarer

Dansk teknologi spiller en afgørende rolle i den globale fødevarekvalitet: Omkring 80 procent af al mælk og korn i verden analyseres i dag med løsninger fra Foss A/S. Og sent forår åbnede det familieejede selskab sin nye fabrik, Foss Production & Logistics, der fremover skal producere de innovative analyseinstrumenter, som bliver brugt verden over.

Med lyset strømmende ind gennem store panoramavinduer, lyden af klirrende glas og omkring 200 særligt inviterede gæster samlet, blev fabrikken officielt indviet i den højloftede hjørnekantine, der har uforstyrret udsigt over marker og skov.

-Åbningen er en milepæl i Foss' nu 70-årige historie. Vi tager et stort skridt ind i fremtiden med vores nye topmoderne fabrik, der vil styrke fundamentet under vores vækstrejse. Samtidig med at vi er en meget global virksomhed, sætter vi streg under vores forankring i Danmark, hvor vi er tæt på vores innovationscenter i Hillerød og har adgang til kompetent arbejdskraft, siger administrerende direktør i Foss A/S, Christian Rosenkrantz de Lasson.

### En fabrik i verdensklasse

Den nye fabrik omfatter 18.000 kvadratmeter og er opført på en 15 hektar stor grund i naturskønne omgivelser. Investeringen beløber sig til cirka en halv milliard kroner og afspejler Foss' filosofi om at træffe langsigtede og bæredygtige løsninger.



*Foss' nye fabrik i Vinge ved Frederikssund.*

Hjertet i bygningen og produktionsprocessen er en automatiseret lagerløsning. AutoStore-løsningen leveret i samarbejde med Element Logic A/S.

Fabrikken er baseret på jordvarme og solenergi, og vil efter planen blive suppleret med en vindmølle på grunden i 2027. Samlet set vil den producere mere strøm, end Foss forbruger globalt.

Samtidig sætter virksomheden nye standarder for rammerne omkring moderne produktion. Fabrikken rummer blandt andet fitnessfaciliteter, massagerum, indbydende fællesområder og storslået udsigt til det omkringliggende landskab.

-Foss er et unikt og inspirerende eksempel på et dansk familieejet selskab, der tør tænke langsigtet og investere i fremtiden. Med den nye fabrik i Vinge viser de, at global vækst sagtens kan gå hånd i hånd med en stærk lokal forankring og fastholdelse af produktion i Danmark, siger Lars Sandahl Sørensen, administrerende direktør i DI.



*Snoren blev klippet af Frederikssunds borgmester Anne Sofie Uhrskov, Foss' bestyrelsesformand Peter Foss og DI-direktør Lars Sandahl Sørensen.*

# Colombiansk ordre på danske analyseinstrumenter

Q-Interline A/S meddeler, at en førende global key account-kunde inden for olie- og fedtindustrien har afgivet en ordre på en Quant med Vial Sampler til analyse af spiseolier og fedtstoffer.



Foto: magnific.com

Ordren er modtaget under en eksisterende global rammeaftale og afspejler den fortsatte udrulning af Q-Interlines teknologi på tværs af kundens internationale aktiviteter.

Instrumentet vil blive installeret i september 2026 på kundens produktionsanlæg i Colombia. Ved brug af Q-Interlines Quant-system, samt ved at anvende globale kalibreringsmodeller vil systemet understøtte standardiseret analytisk ydeevne og ensartet kvalitetskontrol.

Analyseløsningerne kombinerer høj analysekvalitet med lave samlede driftsomkostninger for kunderne. Da løsningerne ikke kræver planlagt vedligeholdelse, er de ideelle til implementering på tværs af flere produktionssites og regioner, som det er tilfældet hos denne globale kunde.

Ordren markerer endnu en vigtig milepæl i det fortsatte samarbejde og styrker samtidig Q-Interlines position som en betroet leverandør af avancerede analytiske løsninger til den globale olie- og fedtindustri.

-Denne ordre repræsenterer endnu et vigtigt skridt fremad i vores samarbejde med en af branchens førende globale virksomheder og demonstrerer Q-Interlines teknologis skalerbarhed i store internationale organisationer. Den fortsatte udvidelse af vores installerede base af Q-Interline teknologi afspejler styrken i vores globale aftale og styrker Q-Interlines rolle som en betroet partner inden for analytisk analyseudstyr til fødevare- og ingrediensindustrien, fortæller VP Global Sales, Per Sand.



HM4000S CROSS WEB

# PRÆCIS ETIKETTERING SOM EN DEL AF PRODUKTIONEN

HM4000S Cross Web er udviklet til automatisk etikettering af termoformede fødevareemballager og monteres direkte på termoformeren.

Den servodrevne teknologi sikrer præcis og ensartet etiketplacering, mens den modulære opbygning gør det muligt at omstille løsningen til forskellige produkter og produktionsbehov.

Etiketter kan påføres på toppen, bunden eller begge dele, og maskinen kan kombineres med printløsninger til blandt andet produktinformation, batchnumre og holdbarhedsdatoer.

HM4000S Cross Web er udviklet til stabil drift i krævende og hygiejnefølsomme produktionsmiljøer.

## CROSS WEB I PRAKSIS

- Præcis og ensartet etikettering
- Fleksibel omstilling til forskellige produkter
- Top, bund eller begge dele
- Mulighed for kundespecikke printere

**Oplev HM4000S Cross Web**

www.hm-systems.dk | Melskov Allé 6 , 6100 Haderslev

# Nu er ejerskabet af mejeriet i Them faldet på plads

Kapitalfonden Erhvervsinvests overtagelse af Them Andelsmejeri er nu godkendt af Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen. Og der er således fundet – og myndighedsgodkendt – en løsning på Them Andelsmejeris fremtid. Det sker gennem et nystiftet selskab – Them Mejeri A/S. Det skriver Mejeriforeningen.

Erhvervsinvest V K/S er en dansk kapitalfond med fokus på investeringer i mindre og mellemstore virksomheder. Erhvervsinvest forvalter fire aktive investeringsfonde med porteføljeselskaber primært i Danmark. Erhvervsinvests porteføljeselskaber omfatter for eksempel Delika Food Group A/S, som blandt andet har aktiviteter inden for salg af ost, samt Fayrefield Ingredients Holding A/S, som blandt andet producerer mælkebaserede ingredienser.

Tilbage i april stod det klart, at ønsket om at fusionere Them Andelsmejeri ind i Arla Foods ikke ville kunne opnå myndighedernes godkendelse, og derfor ikke var en mulighed. Derfor så Thems andelshavere i stedet andre veje, og løsningen er nu blevet Erhvervsinvest.
I forbindelse med annonceringen af Erhvervsinvest som ny ejer, siger formand for Them Andelsmejeri Gert Glob Lassen:
-Vi andelshavere er meget stolte over, at Them Mejeri fortsætter sin rejse under nyt ejerskab. Det er glædeligt, at vi med denne aftale også i fremtiden skal levere rå mælk til Them. På den måde bibeholdes den lokale forankring samt vores og mejeriets fokus på at frembringe mælk og ost af høj kvalitet. Vi ser frem til det fremtidige samarbejde og til at følge Them Mejeris fremtidige udvikling.



Foto: mejeri.dk

Thems administrerende direktør Søren Hansen slår fast, at Them med det nye ejerskab får tilført yderligere kompetencer, som kan bidrage til at vækste og videreudvikle virksomheden, styrke tilstedeværelsen hos kunderne og samtidig åbne nye eksportmarkeder og forretningsområder.
-Vi ser frem til partnerskabet og til at udvikle Them med uændret fokus på høj kvalitet og stolte håndværkstraditioner, siger Søren Hansen.

# FødevareDanmark ansætter erfaren kvalitetsprofil

Brancheorganisationen FødevareDanmark opruster sin fødevareafdeling med en kvalitetsprofil med et solidt CV. Anette Frølund er tiltrådt en stilling som fødevarekonsulent hos FødevareDanmark og kommer til brancheorganisationen fra en stilling som koncernkvalitetschef i Delika Food Group. Her havde hun blandt andet ansvaret for virksomhedens kvalitet og fødevaresikkerhed på tværs af fire produktionsenheder.
Hos FødevareDanmark får hun nu til opgave at rådgive organisationens medlemmer om blandt andet fødevaresikkerhed, kvalitet og myndighedskrav.
Anette Frølund bringer mere end 25 års erfaring fra fødevarebranchen med sig. Hun er uddannet kok og levnedsmiddeltekniker og har gennem sin karriere arbejdet med alt fra drift af kantiner og storkøkkener og detailhandel til fødevareproduktion, foodservice og kvalitetsledelse. Blandt andet hos ISS Catering og Dagrofa Foodservice.
-Jeg har altid været drevet af at gøre en forskel tæt på virkeligheden, og derfor tiltaler det mig at komme ud og møde vores medlemmer direkte. FødevareDanmark har en særlig position i branchen, fordi organisationen er tæt på medlemmerne og deres hverdag. Jeg glæder mig til at bruge min erfaring til at rådgive virksomhederne og hjælpe dem med de udfordringer, de møder i praksis, siger Anette Frølund.
Hun ser samtidig frem til at lære endnu mere om de mange forskellige dele af fødevareerhvervet.
-Noget af det, der har overrasket mig positivt, er, hvor mange dygtige mennesker der findes ude i virksomhederne. Jeg har allerede fået en række nye perspektiver og aha-oplevelser, og det er netop det, der gør jobbet spændende. Man lærer hele tiden noget nyt, siger hun.



*Anette Frølund bringer mere end 25 års erfaring fra fødevarebranchen med sig ind i FødevareDanmark, hvor hun er ansat som fødevarekonsulent.*

### Forståelse for medlemmernes udfordringer

Hos FødevareDanmark glæder chef for fødevareafdelingen Lars Poulsen sig over at få en profil med så bred erfaring ombord.
-Anette kommer til FødevareDanmark med en meget stærk faglig ballast og et indgående kendskab til fødevarebranchen fra både produktion, detailhandel og foodservice. Hun har arbejdet med kvalitet og fødevaresikkerhed på højeste niveau og samtidig bevaret forståelsen for de praktiske udfordringer, som virksomhederne står med i hverdagen. Det er en kombination, som vores medlemmer får stor glæde af, siger Lars Poulsen.

# Ny emballage til tun – et alternativ til konservesdåser

Tetra Pak har præsenteret en ny kartonemballage til tun, der kan opbevares ved stuetemperatur. Løsningen, Tetra Recart i miniformat på 200 ml, lanceres i Sverige i samarbejde med Axfood og bliver nu gjort tilgængelig for fødevareproducenter og brands verden over.

Ifølge Tetra Pak forventes det globale marked for tun i emballager, der kan opbevares ved stuetemperatur, at vokse til cirka 12,4 milliarder enheder frem mod 2030.

Det nye format kan bidrage til større valgfrihed og gøre det lettere for producenter og brands at differentiere sig i en veletableret kategori.

Kartonen kan stables og er udviklet til både detailhandel og e-handel. De plane flader giver gode muligheder for tydelig mærkning og brandkommunikation, samtidig med at den rektangulære form kan bidrage til en mere effektiv udnyttelse af hyldeplads og logistik.

Ifølge forbrugerundersøgelser, som Tetra Pak henviser til, er et flertal af forbrugerne åbne over for at købe tun i det nye format.

-Dette er et godt eksempel på, hvordan vi sammen med kunder og partnere udnytter vores emballageløsninger til at imødekomme nye behov i etablerede fødevarekategorier. For producenter og brands handler det om at kunne tilbyde flere formater og samtidig leve op til stigende krav om ressourceeffektivitet. Med Tetra Recart tilbyder vi et kartonbaseret alternativ, der kombinerer lang holdbarhed uden køling med effektiv logistik og et lavere klimaaftryk, fortæller Katrin Andersson, administrerende direktør for Tetra Pak North Europe.

Ifølge Tetra Pak har emballagen et lavere klimaaftryk i forhold til sammenlignelige alternativer – op til 85 procent lavere end konservesdåser og 83 procent lavere end glasemballage. Virksomheden oplyser, at dette svarer til en reduktion på cirka 21.000 tons $CO_2$ ved en produktion på én million enheder i stor skala.

Emballagen består desuden af op til 71 procent FSC-certificeret papir fra ansvarligt forvaltede skove.







FRA STORT TIL SMÅT!

RedUnit kombinerer effektiv neddeling og pumpning i én løsning og er skræddersyet til fødevareindustriens krævende opgaver – bl.a. fra fiske- og slagteriaffald til biomasse og plastemballage – Med RedUnit får du:

- **Kundetilpasset design**
- **Energieffektiv drift**
- **Minimal vedligeholdelse**

Mere info

VOGELSANG – LEADING IN TECHNOLOGY

Telefon: +45 9737 2777 I info@vogelsang-as.dk. vogelsang.info

VOGELSANG

# Nyt emballagegreb gør over 500 tons plast genanvendeligt

En ændring i emballagen på Graastenprodukter fra Stryhns Gruppen betyder, at op mod 524 tons plast fremover kan genanvendes årligt. Bag ændringen ligger et skifte fra papir- til plastetiketter, som gør det muligt at sortere og genanvende den samlede emballage.

Skiftet fra papir- til plastetiketter på kondimentflaskerne (remoulade, sennep, ketchup m.m.) i Gråsten vil betyde, at produkterne går fra multimateriale til monomateriale, hvor både flaske og etiket er i samme type plast. Det gør emballagen egnet til genanvendelse i praksis, fordi papiret på plastflasken ellers "forurener" rensningsmaskinerne under genanvendelsesprocessen.

Denne usynlige transformation øger nemlig genanvendelsesgraden med 100 procent.

Når den nye plastetiket er fuldt implementeret på alle store og mellemstore Graasten-flasker, vil det betyde, at cirka 524 tons plast fremover kan genanvendes årligt.

-Det er et godt eksempel på, hvor kompleks emballage og genanvendelse egentlig er. Det handler ikke bare om, hvilke materialer vi bruger – men om sammensætningen, hvis det skal være muligt at genbruge emballagen igen, fortæller Kristian Kornerup Jensen, administrerende direktør i Stryhns Gruppen.

Det samme princip er allerede implementeret på Graastens 150-grams tuber, hvor et nyt låg betyder, at hele emballagen nu består af én type plast. Det gør tuberne genanvendelige og betyder, at yderligere 46 tons plast nu kan genanvendes årligt.

## Fra enkeltgreb til større produktionsomstilling

Initiativet er en del af en bredere indsats, hvor Stryhns Gruppen arbejder imod, at al emballage skal kunne genanvendes i 2030, og at 50 procent af emballagematerialet skal være genanvendt.




Som led i den udvikling er virksomhedens mærkevare K-Salat allerede i rPET – genanvendt plast – som samtidig kan genanvendes igen til anden slags emballage, mens private label-serien i pålægssalater er i gang med at blive omlagt. Forventningen er, at hele serien er gået over til rPET-plast i slutningen af 2026. Det er et vigtigt skridt i en langsigtet plan om at øge brugen af genanvendte materialer.

Det kræver betydelige investeringer at tilpasse produktionslinjer til nye materialer.

-Vi kan ikke bare vælge den løsning, der ser bedst ud på papiret. Vi skal rent praktisk kortlægge, hvordan vi kan omstille hver type emballage, hvad det kræver af de forskellige produktionslinjer – og sikre, at kvaliteten fortsat holder hele vejen til forbrugeren. Hvis en etiket ikke sidder præcist, eller emballagematerialet opfører sig anderledes, kan det potentielt stoppe produktionen. Derfor er selv små ændringer noget, vi tester grundigt. Det kræver tæt samarbejde med både vores leverandører og selve produktionen, når vi tilpasser emballage, fortsætter Kristian Kornerup Jensen.

Parallelt med de større omlægninger arbejder Stryhns Gruppen løbende med at reducere materialeforbruget, hvor det er muligt.

Siden 2021 er både bægre til pålægssalater, flasker til sauce og kondimenter som remoulade og ketchup samt postejlåg blevet ændret marginalt for at spare på plasten, hvor man kunne. Det lyder måske ikke af meget, men samlet set har det gennem årene betydet en reduktion på 48 tons plast.



*Kristian Kornerup Jensen, administrerende direktør i Stryhns Gruppen.*

-Det er en tredelt indsats: Vi reducerer den samlede mængde emballage og arbejder samtidig på at gøre den mere genanvendelig – og øge andelen af genanvendt plast. Vi har en langsigtet plan for løbende at udskifte resten af vores produktionslinjer med nye, der er mere fleksible, og kan håndtere genanvendt og genanvendeligt plast. Det er vi i øjeblikket i gang med i Havnsø, siger Kristian Kornerup Jensen afslutningsvis.

### Stryhns Gruppens overordnede bæredygtighedsmål

- $CO_2$-neutral i egen produktion i 2030.
- 25 procent reduktion af $CO_2$ i Scope 3 inden 2030.
- Mål om $CO_2$-neutral værdikæde i 2050.
- Al emballage skal kunne genanvendes i 2030.
- 50 procent af emballagematerialet skal bestå af genanvendt materiale i 2030.

NORD®
DRIVESYSTEMS



FOODTECH

27. - 29.10.
Hal J, Stand 7366




# Let & modstandsdygtig.

## NXD tupH® – overfladekonverteringen til NORD wash-down drev

## NY NORDAC ON PURE

### Decentral frekvensomformer til hygiejnefølsomme produktionsområder

- Rengøringsvenligt wash-down-design med IP69k
- Fødevaregodkendt overfladebeskyttelse NXD tupH®
- Mulighed for lange stilstands-/driftstider, også under ekstreme forhold
- Tilslutningen via hybridstik reducerer installationsomkostninger til et minimum.
- Integreret multi-protokol Ethernet-interface, fuld kompatibilitet og en ekstremt kompakt konstruktion



NORD DRIVESYSTEMS A/S • Kliplev Erhvervspark 28, 6200 Aabenraa • +45 73 68 78 00 • denmark@nord.com

# Fra kartofler og løg til hele agroindustrien



Manter Nordic har allerede markeret sig stærkt i kartoffel- og løgbranchen og nu er blikket rettet mod næste step. Virksomheden vil udvikle sig til teknologipartner for hele den nordiske agro- og fødevareindustri.
Med afsæt i samarbejdet med Manter International og flere internationale leverandører, herunder Allround Vegetable Processing, er fundamentet på plads. Næste skridt er at bringe teknologierne i spil på tværs af flere segmenter.

## Fokus på automatisering og kvalitet

-Vi oplever stor interesse for løsninger, der kan reducere behovet for manuel sortering og samtidig sikre en mere ensartet kvalitet. Det gælder ikke kun i kartoffelbranchen, men i store dele af agro- og fødevareindustrien, fortæller administrerende direktør Kenneth S. Rasmussen fra Manter Nordic.
-Behovet for automatisering vokser i takt med stigende lønomkostninger og mangel på arbejdskraft, samtidig med at kravene til kvalitet og sporbarhed bliver skærpet. Her spiller teknologier som optisk sortering, automatiseret vejning, flowpack og palletering en stadig større rolle, siger han videre.
Og netop her ligger styrken i samarbejdet mellem Allround Vegetable Processing og Manter International. Sammen kan de levere komplette løsninger – fra vask og sortering til pakning og palletering – som kan anvendes til langt mere end kartofler og løg, og dækker en bred vifte af produkter i fødevareindustrien.

## Fleksibilitet og tryghed

Fleksibilitet er samtidig blevet et nøglekrav for mange nordiske producenter, der arbejder med flere forskellige produkter hen over sæsonen. Det stiller store krav til anlæg, som kan håndtere skiftende råvarer og varierende kapaciteter uden at gå på kompromis med effektivitet.
-Her kan løsningerne fra Allround Vegetable Processing og Manter International tilpasses i både bredde og skala. Det er lige fra proceslinjer til forskellige typer grøntsager til pakkeløsninger, der håndterer alt fra små detailpakninger til store industrisække og flowpack til convenience-markedet, fortsætter Kenneth S. Rasmussen. Samtidig samler vi hos Manter Nordic hele værdikæden hos os – fra procesudstyr og sortering til vejning, pakning, palletering og intern logistik. Det giver producenterne tryghed, en enklere hverdag og bedre sammenhæng i produktionen.

## Står på solidt fundament

Selvom Manter Nordic er et nyt navn i Norden, står virksomheden på et solidt fundament af international erfaring. Teknologierne bag løsningerne er gennemprøvet på markeder verden over og videreudviklet i tæt samarbejde med producenter i fødevare- og agroindustrien.
-Kombinationen af nordisk tilstedeværelse og global knowhow gør det muligt at tilbyde løsninger, der både er lokalt forankrede og internationalt afprøvede. Vi forstår de særlige krav i Norden og kan samtidigt trække på viden og teknologi fra et globalt setup, siger Kenneth S. Rasmussen.
-Vores ambition er klar. Hos Manter Nordic vil vi ikke kun være kendte for kartofler og løg, men for at levere fleksible, effektive og fremtidssikrede løsninger til hele den nordiske fødevareindustri. Med det afsæt er næste skridt allerede i gang, afslutter han.

# Ny area sales manager Sjælland hos Door System A/S

Hos den østjyske dørproducent Door System har man ansat Jens Andersen som area sales manager for Sjælland, hvor han primært skal varetage kontakten til virksomheder inden for fødevarebranchen og den farmaceutiske industri.
Jens har mere end 25 års erfaring fra sikringsbranchen og har gennem de seneste ni år været en del af Assa Abloy-koncernen. Her har han blandt andet været export manager med ansvar for Vesteuropa, UK, Mellemøsten og Afrika med fokus på adgangskontrol, låsesystemer og andre tilknyttede produkter til dørløsningen.
I 2025 blev Jens integration manager i Door System i forbindelse med virksomhedens nye ejerskab under Assa Abloy, og nu tager han næste skridt og bliver salgsansvarlig for Sjælland.



*Jens Andersen.*

# Forebyg kontaminering gennem design og viden

Stigende krav fra myndigheder, EHEDG og GFSI gør det afgørende at kunne dokumentere hygiejnisk design og fødevaresikkerhed. Med den nyeste viden og en erfaren samarbejdspartner står din virksomhed stærkere i markedet.

**Kurser og kompetenceudvikling**
Styrk jeres kompetencer med kurser, seminarer og workshops om basalt hygiejnisk design, rengøringsoptimering, fødevaremikrobiologi og fødevarekontaktmaterialer (FKM).

I Force Academy tilbyder både åbne kurser og forløb, som er skræddersyet til din virksomhed.

**International ekspertise**
Vores senior teamleder Alan Friis og hans team er blandt de få i Europa med fuldt overblik over hele området for fødevaresikkerhed og hygiejnisk design.

Omsæt viden til praksis og styrk din virksomhed med den nyeste dokumentation og certificering.

**Partner i EHEDG**
Force Technology er aktiv partner i EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group), som sætter standarden for hygiejnisk design i fødevareindustrien.

Som godkendt testlaboratorium for EHEDG tester og certificerer vi udstyr for kunder over hele Europa.



# Nyt projekt vil lave fødevarer af industriens $CO_2$

**Et nyt europæisk projekt, FERM4FOOD, vil omdanne $CO_2$ fra fødevareindustrien til spiselige ingredienser. Teknologisk Institut har en central rolle: at skalere processer og oprense ingredienserne skabt af mikroorganismer, så de bliver sikre at spise**




Foto: Teknologisk Institut

*-Når man dyrker mikroorganismer på genanvendt $CO_2$, er oprensningen helt afgørende, fordi det er det sidste, vigtige trin, der gør, at et nyt mikrobisk råprodukt overhovedet kan ende som en sikker fødevare, siger Jolanda ter Horst, seniorspecialist hos Teknologisk Institut.*

I det nystartede EU-projekt FERM-4FOOD vil man fange den $CO_2$, der opstår under industriel fermentering i for eksempel bryggerier, vingårde og bagerier, og bruge $CO_2$'en som råstof til nye fødevareingredienser gennem præcisionsfermentering.

I dag står industrielle fermenteringsprocesser som bagning og fremstilling af øl og vin alene for omkring ti procent af $CO_2$-udledningen i den europæiske fødevare- og drikkevareindustri. I stedet for at blive lukket ud i atmosfæren skal denne $CO_2$ nu omdannes til højværdiprodukter.

FERM4FOOD vil for første gang i europæisk skala udvikle og demonstrere et samlet, modulopbygget system, der kan producere tre ingredienser ud fra $CO_2$'en.

Det drejer sig om mælkesyre, mikrobeprotein og fedtstoffer produceret af mikroorganismer.

## Rene og klar til fødevareproduktion

Det sker ved hjælp af specialdesignede mikroorganismer, som er optimeret til at

omdanne $CO_2$ ekstremt effektivt. Efterfølgende skal biomassen igennem avancerede oprensningsprocesser, som sikrer, at de færdige ingredienser er helt rene og klar til fødevareproduktion.
Her er Teknologisk Instituts arbejde med oprensning afgørende for, at produkterne kan bruges i mad.
-Når man dyrker mikroorganismer på genanvendt $CO_2$, får man en flydende biomasse, som er meget langt fra at være klar til middagsbordet. Her er oprensningen helt afgørende, fordi det er det sidste, vigtige trin, der gør, at et nyt mikrobisk råprodukt overhovedet kan ende som en sikker fødevare, fortæller Jolanda ter Horst, seniorspecialist hos Teknologisk Institut.
Teknologisk Instituts opgave er at udvikle de præcise metoder – fagligt kaldet downstream-processering – der oprenser og koncentrerer proteinerne, så de bliver klar til brug i fødevarer.
Teknologisk Institut har ansvaret for at koordinere optimeringen af oprensningsprocesserne for alle tre produktlinjer i projektet, som ud over protein også omfatter mælkesyre og fedtstoffer produceret af mikroorganismer.

### Om FERM4FOOD

- EU-projekt under EU's forsknings- og innovationsprogram Horizon Europe.
- Løbetid: 48 måneder.
- Koordineres af det spanske teknologicenter AINIA.
- 15 partnere fra otte europæiske lande: Spanien, Østrig, Belgien, Danmark, Grækenland, Italien, Tyskland og Storbritannien.
- Teknologisk Institut leder udviklingen af oprensningen (downstream-processering) til Single Cell Protein og koordinerer optimeringen af oprensningsprocesserne for alle tre produktlinjer.
- To produkter fremstilles af $CO_2$: Single Cell Protein (mikrobeprotein) og fedtstoffer produceret af mikroorganismer.
- Forventet effekt: mindst 45 procent lavere $CO_2$-udledning samt 25 højtkvalificerede job.

### Afprøves i konkrete produkter

Ingredienserne skal afprøves i to nye veganske forbrugerprodukter: en proteinrig, plantebaseret baristadrik og en flydende "skønhedssnack" i klempose, som understøtter en sund hud.
Begge produkter udvikles og testes af europæiske forbrugere i løbet af projektet.
Selve systemet afprøves desuden under virkelige forhold på et italiensk bryggeri i Piozzo, hvor det mobile fermenteringsanlæg, som designes i løbet af projektet, skal vise, at teknologien både teknisk og økonomisk kan fungere i en skala tæt på kommerciel produktion.
Projektet forventes at give en reduktion på mindst 45 procent i $CO_2$-udledning fra de inkluderede industrier sammenlignet med almindelige metoder til fødevareproduktion, samtidig med markante besparelser på vand og arealforbrug. Det understøtter målene i EU's grønne pagt, Farm to Fork-strategien og Food 2030-initiativet om at reducere udledningen af drivhusgasser med 55 procent inden 2030.

OPLEV FREMTIDENS IO-MODULER TIL FØDEVAREINDUSTRIEN

Ny Clean Line serie fra Turck – designet til de mest krævende miljøer

Med IP69K-beskyttelse er modulerne ideelle til hyppig rengøring og barske miljøer, hvor hygiejne er afgørende. Samtidig får du fleksibilitet med både Profinet, Ethernet/IP, Modbus TCP og CC Link IE Field Basic integreret i én og samme enhed.

Clean Line er en komplet løsning – inklusive IP69K-godkendt connectivity – der sikrer en robust, effektiv og fremtidssikret installation samt maksimal driftsikkerhed.

Vi ses til Automatik 2026 i **HAL B, STAND B1060**



WORKING FOR SOMETHING BIGGER

*Benyt invitationskoden og få gratis entré:*
**AUTO26-38755**



WWW.FOLSGAARD.COM

AUTOMATIK

FOLSGAARD®
YOUR TECHNICAL PARTNER

# Forskere videreudvikler ler, der forhindrer frugt og grønt i at rådne for hurtigt

**Gassen ethylen får frugt og grønt til at modne hurtigere og er medskyldig i, at millioner af tons årligt går tabt under transport og opbevaring. Nu er forskere fra blandt andet Københavns Universitet lykkedes med at få ler til opsamle gassen, og de håber, at materialet på længere sigt kan afhjælpe madspild**

Avocadoer fra Chile, bananer fra Costa Rica, tomater fra Sydspanien, mangoer fra Brasilien. En stor del af de frugter og grøntsager, vi spiser, har rejst tværs over kloden, før de når butikshylderne herhjemme. Men mange millioner tons går hvert år tabt, før de når så langt.
En af hovedårsagerne er ethylen – en naturlig gas, som mange frugter og grøntsager producerer, og som styrer deres modning. Når frugter og grøntsager er indespærret i lukket emballage eller containere under transport og opbevaring, stiger koncentrationen af ethylen i luften, og det accelererer modningsprocessen. Derfor når en stor del af lasten at rådne, inden den når frem til slutmålet.

## Ler kan være løsningen

Nu viser ny forskning anført af Københavns Universitet, at helt almindeligt ler formentlig kan være en del af løsningen.
-Ler er et interessant materiale, fordi det er naturligt, billigt, ugiftigt og findes overalt – og vi kan optage det sikkert i kroppen. Vores tanke var: Kan vi bruge kemi og fysik til at modificere ler, så det indfanger gassen og dermed bremser modningsprocessen? Det er vi lykkedes med, fortæller lektor Heloisa Bordallo fra Niels Bohr Instituttet ved Københavns Universitet, som har ledet det nye studie.
Først prøvede forskerne at opfange gassen med leret i dets naturlige form. Her blev der opfanget en lille smule. Ved at øge hulrummene i lerets struktur med en mild kemisk behandling gjorde forskerne plads til, at leret kunne indfange mere gas, men uden at gassen røg ud igen. Samtidig forblev materialet ugiftigt.

### Det viser studiet

- Ethylen er en naturlig plantegas, som mange frugter og grøntsager udskiller, og som styrer deres modning.
- Når ethylen-gas ophobes under transport og opbevaring, kan det forkorte holdbarheden af frugt og grønt betydeligt.
- I studiet har forskerne brugt lermineralet Montmorillonit, som er udbredt, ugiftigt og naturligt forekommende.
- Til at undersøge, hvordan gassen bevæger sig i lermaterialet brugte forskerne avancerede målemetoder med neutroner og røntgenlys samt termiske analyser, hvor materialet varmes op og dets reaktion måles.
- Studiet viser, at kemisk modificeret ler både kan øge optagelsen og fastholdelsen af ethylen.



Foto: magnific.com

Det er ikke før lykkedes forskere at få ler til at optage så store mængder ethylen. Derfor tror de, at konceptet har potentiale til at blive brugt i fødevareemballage.
-Nu kender vi den fundamentale fysik og kemi i den proces, der påvirker lerets evne til at optage og holde på ethylen. Det gjorde vi ikke før. Så nu kan vi kontrollere og optimere processen, hvilket er nødvendigt for, at den kan anvendes i industrien, siger Karina Kovalchuk, der er førsteforfatter til studiet og en del af Heloisa Bordallos forskningsgruppe på Lawrence Berkeley National Laboratory.

## Gasfjerner i fødevareemballage

Ifølge forskerne giver forskningsresultaterne en slags designmanual til, hvordan man kan udvikle bæredygtige materialer til fødevareemballage, der tackler problemet med ethylen.
-Vi forestiller os små poser eller puder med ler i pulverform, som kan ligge

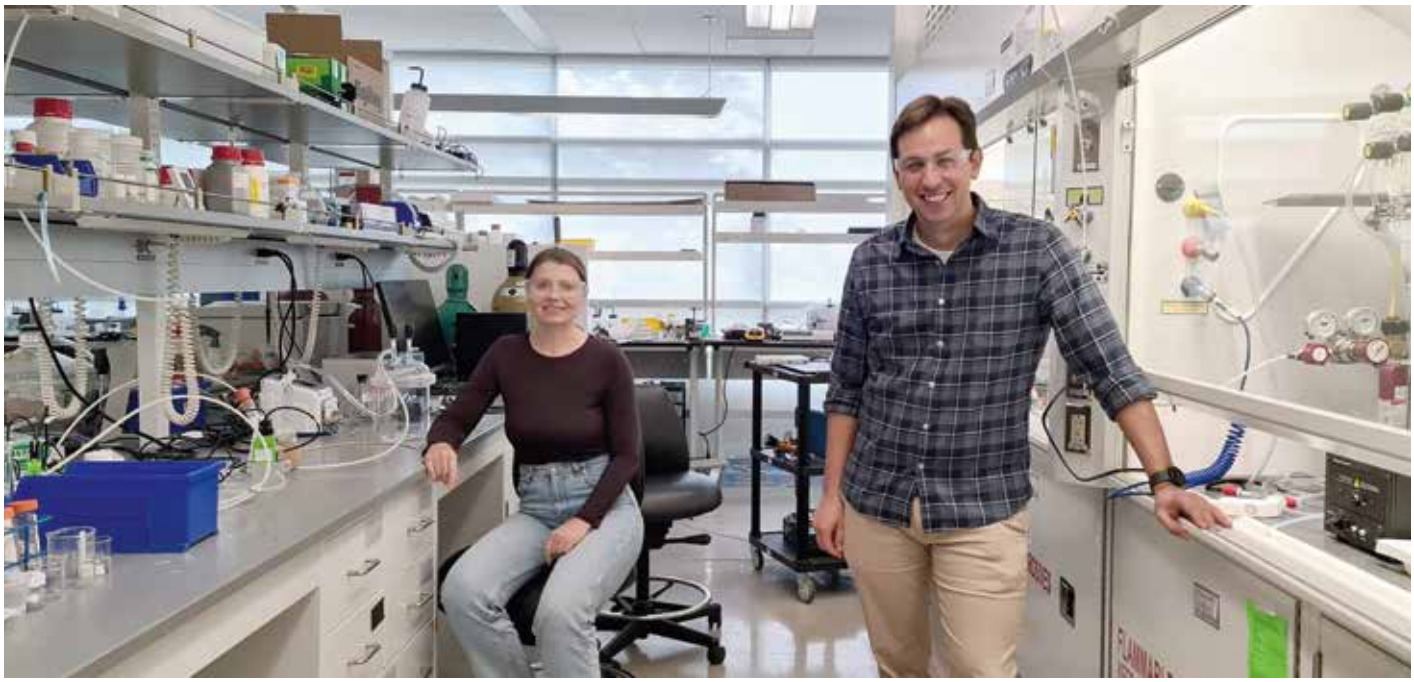


Foto: Københavns Universitet.

*Studiet er ledet af Heloisa Bordallos forskningsgruppe på KU i samarbejde med hendes gruppemedlemmer Karina Kovalchuk og Leander Michels fra Lawrence Berkeley National Laboratory (LBNL).*

sammen med frugt og grønt under transporten og suge ethylen til sig – på samme måde som de fugtabsorberende silicaposer, der ofte følger med i emballagen, når man køber for eksempel sko og elektronik, siger Karina Kovalchuk videre.
Lige nu arbejder forskergruppen videre med at optimere den kemiske proces, så de rammer den helt rigtige balance mellem effekt og miljøvenlighed.
Samtidig undersøger de, om de kan få leret til at indfange endnu mere ethylen og holde på det i endnu længere tid. Dernæst skal lermaterialet testes i fødevareemballage og forhåbentlig derefter kan konceptet komme på markedet.

## To gode formål

Det nye materiale har ikke alene potentiale til at reducere madspild. En anden konsekvens af ethylen-problemet og de lange transporter er nemlig, at frugter ofte ikke udvikler deres fulde smag.
Meget frugt høstes før tid for netop at undgå, at de rådner undervejs. Men mange processer i frugten er dermed ikke færdigudviklede og kan ikke "indhentes" fuldt ud senere, selv hvis frugten modnes med ethylen under transport. Og det går ud over smag og aroma.
-Hvis vi formår at løse problemet med ethylen, tjener det to gode formål. Først og fremmest kan vi mindske det globale problem med madspild. Samtidig kan det gøre det muligt at høste frugt senere i modningsprocessen, så forbrugerne får frugt, der smager som det skal, slutter Heloisa Bordallo.
Selvom studiet fokuserer på ethylen og fødevarer, peger forskerne på, at forskningsresultaterne også kan få betydning inden for andre teknologier, hvor materialer skal opsamle bestemte gasser.

### Om studiet

- Den videnskabelige artikel om studiet er publiceret i tidsskriftet "Applied Surface Science Advances".
- Følgende forskere har bidraget: Karina Kovalchuk og Leander Michels fra Lawrence Berkeley National Laborator, USA; Will Gates fra Deakin University, Australien; Murillo Martins fra Oak Ridge National Laboratory, USA; G.W. Greene fra La Trobe University, Australien, samt Heloisa Bordallo fra Københavns Universitet.
- Forskningen er støttet af Laboratory Directed Research and Development (LDRD) Program på Lawrence Berkeley National Laboratory og Carlsbergfondet.



# Europas fødevaresystemer er fastlåste – men forskere kan have fundet nøglerne

**Tiden er kommet til et grønnere, sundere, mere robust og konkurrencedygtigt fødevaresystem. Alligevel går omstillingen langsomt. Ifølge et nyt europæisk forskningssamarbejde med deltagelse af Aarhus Universitet er vores måder at producere og forbruge mad på fastlåst i strukturer, der er svære at ændre. Det fremgår i en artikel i Nature Food; her forklarer forskerne hvorfor og hvad der skal til for at komme videre**

Europas fødevaresystem er under massivt pres. Klimaændringer medfører tørke og oversvømmelser, og landbruget lægger pres på natur, klima og miljø. Livsstilssygdomme relateret til kost belaster i stigende grad sundhedssystemerne. Samtidig forventes landbruget at levere billig mad, klimahandling, biodiversitet og fødevaresikkerhed på én gang, og samtidig bevare konkurrenceevnen på et globalt marked.

På papiret er ambitionerne høje. EU's Green Deal og medlemslandenes nationale klimaplaner peger alle mod en omfattende omstilling. I praksis går udviklingen dog meget langsomt. Mange af de samme problemer går igen år efter år.

Dette paradoks er omdrejningspunktet for en ny videnskabelig artikel i Nature Food, koordineret i et samarbejde mellem Jørgen E. Olesen fra Aarhus Universitet, Bart de Steenhuijsen Piters fra Wageningen University & Research og Sophie Nicklaus fra det franske nationale forskningsinstitut for landbrug, fødevarer og miljø (INRAE), sammen med forskere fra en række europæiske universiteter og forskningsinstitutioner.

-Der er bred enighed om, at Europas fødevareforsyning skal ændres. Alligevel er de regulatoriske rammer meget konservative, hvilket betyder, at forandringer sker alt for langsomt. Det spændingsfelt er det, vi har forsøgt at forstå i denne undersøgelse, siger Sophie Nicklaus.

Men hvorfor er det så svært at ændre måden, vi får vores mad på?

Forskerne bag artiklen bruger begrebet "lock-ins" (fastlåsninger) til at forklare, hvorfor omstillingen gentagne gange støder på barrierer. Lock-ins er selvforstærkende mekanismer, der binder Europa til bestemte måder at producere, regulere og forbruge fødevarer på, selv når der er stærke argumenter for at ændre kurs.

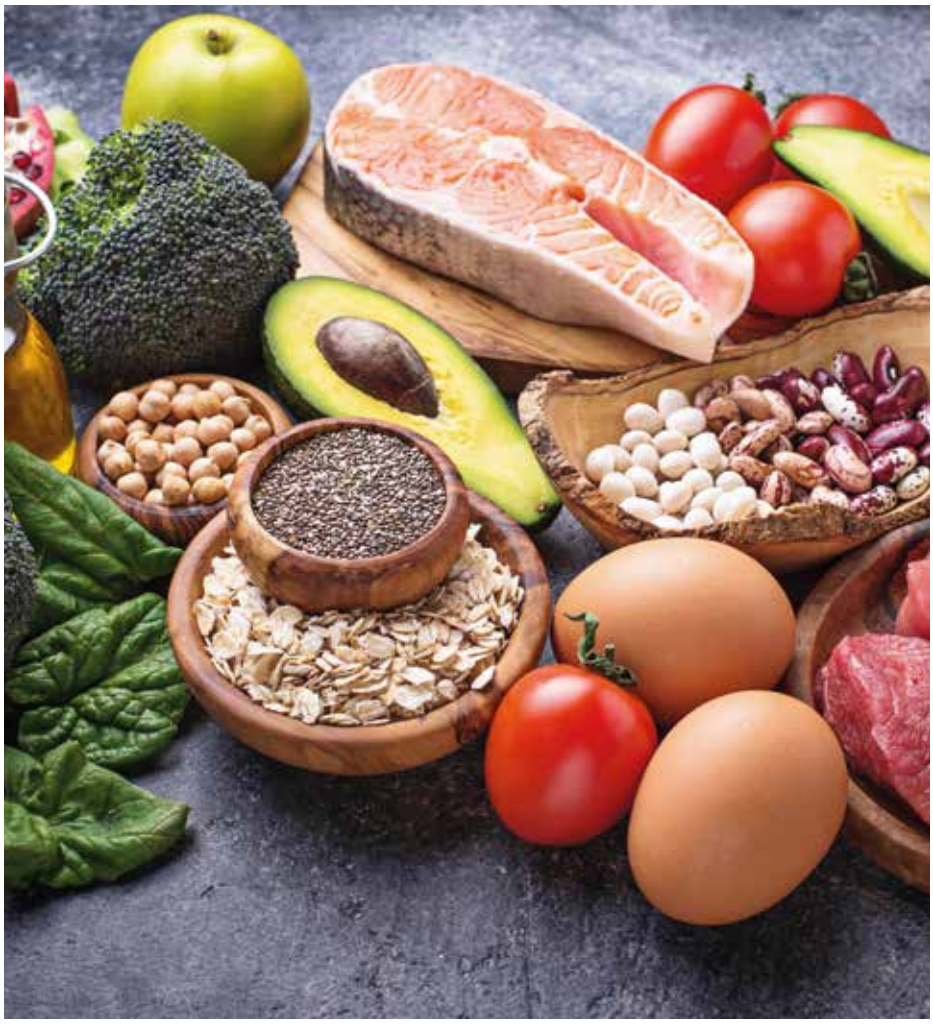


Foto: magnific.com

*Vejen mod et grønnere og mere robust fødevaresystem bremses af fastlåste strukturer. Ny forskning i Nature Food peger på, hvad der skal til for at ændre kursen.*

Udfordringen er ikke mangel på viden eller vilje blandt de enkelte aktører. ▶

spirax sarco

# ENERGI AUDITS

Energi audits

## Vil du spare penge på dine energiforbrug?

Vores ingeniører er specialister i at optimere dampsystemer.

Vi identificerer præcis, hvor dit anlæg kan forbedres – og leverer klare, handlingsrettede anbefalinger, der reducerer både energiforbrug og driftsomkostninger.

Tag det første skridt mod en mere effektiv og omkostningseffektiv drift med et energi audit.



Tværtimod ønsker mange landmænd, virksomheder, forbrugere og beslutningstagere forandring. Men de opererer inden for rammer, hvor incitamenter, regulering, markedsstrukturer og vaner trækker i forskellige retninger og fastholder de nuværende systemer.

### Fem måder Europa låser sig selv fast på

Forskergruppen identificerer fem centrale lock-ins, som tilsammen bremser omstillingen af EU's fødevaresystem:

- *Fragmenteret politik og mangel på koordinering*

Et grundlæggende problem er, at Europas fødevareområde reguleres stykkevist. EU har en fælles landbrugspolitik, men kost, sundhed, miljø, handel og forbrug behandles ofte i separate politiske siloer.

Det betyder, at politiske tiltag kan modarbejde hinanden. En støtteordning kan fremme høj produktion, mens sundhedsmyndigheder samtidig anbefaler mindre forbrug af bestemte fødevarer. Klima- og miljømål kan kollidere med kortsigtede økonomiske prioriteter.

-Hvis man kun ser på landbruget og ikke hele fødekæden fra jord til bord, mister man sammenhængen. Det er en grundlæggende strukturel udfordring, forklarer Bart de Steenhuijsen Piters.

- *Adfærd og kostvaner, som er svære at ændre*

I store dele af Europa er kostmønstre præget af et højt forbrug af animalske og usunde fødevarer. Det har konsekvenser for klima, miljø og folkesundhed.

Selv når forbrugere ønsker at spise sundere og mere bæredygtigt, er det svært at ændre vaner. Pris, kultur, tilgængelighed, markedsføring og sociale normer spiller alle en vigtig rolle.

- *Markedsstrukturer og magtforhold*

Fødevaresystemet er i høj grad organiseret omkring effektivitet, stordrift og lave priser. Det har gjort mad billig og tilgængelig, men har også låst sektoren fast i eksisterende spor.

-Når kortsigtet effektivitet belønnes, bliver det svært at investere i løsninger, der først giver afkast på længere sigt, såsom jordbundens sundhed, biodiversitet, klimastabilitet og menneskers sundhed, siger Jørgen E. Olesen.

- *Miljøomkostninger uden prisskilt*

Udledning af drivhusgasser, tab af biodiversitet og forringelse af jord og vand påvirker hele samfundet, men afspejles sjældent i fødevarepriser. Det gør det sværere for bæredygtige alternativer at konkurrere.

- *Kriser og uforudsigelighed som den nye normal*

Klimaændringer, geopolitisk ustabilitet og globale markedschok gør Europas fødevareforsyning mere sårbar. Alligevel er systemet stadig optimeret til effektivitet frem for robusthed.

### Midt i kompleksiteten står et nyt europæisk forskningssamarbejde

For at forstå disse lock-ins kræves mere end én disciplin. Derfor er Nature Food-artiklen udviklet i en ny europæisk forskningsalliance, der samler forskere fra blandt andet Aarhus Universitet, Wageningen University & Research i Holland og det franske National Research Institute for Agriculture, Food and Environment (INRAE).

Her arbejder naturvidenskab, samfundsvidenskab og ernæringsforskning sammen om et fælles spørgsmål: Hvorfor går omstillingen af Europas fødevareforsyning så langsomt, og hvad kan reelt gøre en forskel?

I arbejdet bag artiklen har 34 forskere fra Danmark, Frankrig og Holland bidraget med systematiske ekspertvurderinger af barrierer og muligheder på tværs af hele fødekæden fra jord og produktion til forbrug og regulering.

-Det særlige er, at vi ikke leder efter én teknisk løsning. I stedet giver vi anbefalinger i form af principper, som kan bruges af mange forskellige aktører, fordi problemerne hænger sammen, siger Sophie Nicklaus.

### Fem principper, der kan bringe Europa videre

Forskerne stopper ikke ved at beskrive problemerne. Som noget nyt går de også skridtet videre og foreslår løsninger i form af fem principper, der kan guide beslutningstagere, virksomheder og civilsamfund, så den nødvendige omstilling ikke går i stå:

- Prioritere adgang til sund, bæredygtig og overkommelig mad.
- Involvere alle aktører i omstillingsprocesser, også dem, der risikerer at tabe.
- Skabe ansvarlige og gennemsigtige processer og beslutninger.
- Bruge Europas mangfoldighed i fødevaresystemer som en styrke.
- Ændre tankegange mod et fokus på at prioritere fælles goder.

### Fra analyse til handling

Artiklen peger også på eksempler, hvor principperne allerede omsættes til praksis, herunder den grønne trepartsaftale i Danmark samt forskellige partnerskaber, der fremmer sundere kostvaner og lokale fødevareinitiativer i Europa.

-Det handler ikke kun om nye teknologier. Det handler om lederskab, prioriteringer og modet til at arbejde med hele billedet, siger Jørgen E. Olesen.

Næste skridt er koordinerede forskningsindsatser, der skal demonstrere, at en konsekvent anvendelse af disse principper er afgørende for den nødvendige omstilling af EU's fødevaresystemer.

### Hvad er det europæiske fødevaresystem?

Det europæiske fødevaresystem dækker hele kæden fra jord til bord: altså alle aktiviteter og aktører, der er involveret i at producere, forarbejde, distribuere, sælge og forbruge mad i Europa. Det omfatter blandt andet:

- Landbrug
- Fødevareindustrien
- Transport og handel
- Detailhandel
- Forbrugere
- Politik og regulering.

### Mere end bare mad

Fødevaresystemet påvirker klima, biodiversitet, sundhed, økonomi og sociale forhold. Derfor arbejder forskere ud fra, at udfordringerne hænger sammen og ikke kan løses isoleret.

Partnerne i det nye europæiske forskningssamarbejde er: Aarhus University; Wageningen University & Research (Nederlandene); INRAE – French National Research Institute for Agriculture, Food and Environment (Frankrig); University of Copenhagen; Université Toulouse Capitole (Frankrig); Université Sorbonne Paris Nord (Frankrig); Université Paris Cité (Frankrig); University of Paris Saclay (Frankrig); AgroParisTech (Frankrig) og University of Montpellier (Frankrig); CNAM – Conservatoire national des arts et métiers (Frankrig).

Artiklen "Principles for guiding and unlocking transformation of the European Union agrifood system" er udgivet i Nature Food og er det første videnskabelige resultat fra samarbejdet.

# Hygiejnedøre til fødevareindustrien

I fødevareproduktion er rengøring en integreret del af den daglige drift. Højtryksspuling, rengøringsmidler, fugt og temperatursvingninger stiller store krav til alle komponenter i produktionsmiljøet.

Det gælder også dørene.

De skal kunne modstå intensive rengørings-rutiner og samtidig sikre et effektivt flow gennem produktionen. Er en dør vanskelig at rengøre eller ikke konstrueret til miljøet, kan det føre til unødigt vedligehold, drifts-forstyrrelser og øget risiko for kontaminering med bakterier som salmonella og listeria.

Derfor handler hygiejnisk design om langt mere end udseende. Materialevalg, overflader og konstruktion skal understøtte effektiv rengøring – og samtidig sikre lang levetid, høj driftssikkerhed og overholdelse af branchens krav.

Hos Door System udvikler og producerer vi dørløsninger, der er skabt til krævende produktionsmiljøer i fødevareindustrien. Løsninger, der understøtter høj hygiejne, pålidelig drift og nemmere audit – dag efter dag.

**Ring og få et tilbud i dag!**









DOOR SYSTEM
ASSA ABLOY

**Door System A/S**
Agerskovvej 16
DK-8362 Hørning

Tel: +45 8692 1171
info@doorsystem.dk
www.doorsystem.dk

# Automatik 2026

**Automatik 2026 samler igen den danske automatiseringsbranche i Brøndby Hallen, der atter forvandles fra sportshal til et levende mødested for industrien. Omkring 110 udstillere præsenterer de nyeste løsninger inden for automation, robotter, transmissionsteknik, industriel IT, AI og cybersikkerhed – og forventningerne er høje**

Af Helle Friemann Nielsen

Når Automatik 2026 slår dørene op i Brøndby Hallen den 8.-10. september, bliver den igen samlingspunkt for den danske automatiseringsbranche. I løbet af de tre septemberdage forvandles Brøndby Hallen endnu engang til et udstillingsvindue for den nyeste udvikling og de løsninger, der præger industriens udvikling netop nu. Omkring 110 udstillere præsenterer nye løsninger inden for industriel automation, elteknisk automation, motion og drives, transmissionsteknik, procesautomatisering, robotteknologi, AI og cybersecurity.

Automatisering er fortsat en afgørende løftestang for industriens produktivitet og konkurrenceevne. Messen, som profilerer sig som både messe og vidensforum, har netop fokus på, hvordan virksomheder kan styrke produktivitet og konkurrenceevne gennem innovative produkter, løsninger og ny viden.

Automatik har gennem årene markeret sig som en faglig mødeplads, hvor dialog og videndeling er lige så centrale som de teknologiske nyheder. Formatet er mere kompakt og intimt end mange internationale industrimesser, men netop den overskuelige ramme påpeges af både udstillere og besøgende som en styrke. Og år efter år fremhæves den for sit høje faglige niveau, nærvær, netværk og spændende teknologi. Samtidig giver det afslappede og uformelle miljø gode rammer for fordybelse, dialog og vidensdeling.

## Stor forventningsglæde

Muligheden for at præsentere nye produkter og møde både potentielle og eksisterende kunder fremhæves af både Solar Danmark A/S og ICS A/S, der begge udstiller på Automatik 2026.

-Automatik-messen giver os rig mulighed for at præsentere nyheder og komme i dialog om konkrete opgaver. Samtidig giver messen os leads til nye, potentielle kunder, ligesom den udgør en oplagt mulighed for at udbygge eksisterende samarbejder. Messen er vigtig for os, fordi der kommer mange relevante besøgende, som vi kan have spændende og målrettede faglige dialoger med, forklarer Jesper Vesti Jensen, sales director industry OEM, Solar Denmark A/S.



Foto: Lars Møller/MCH.

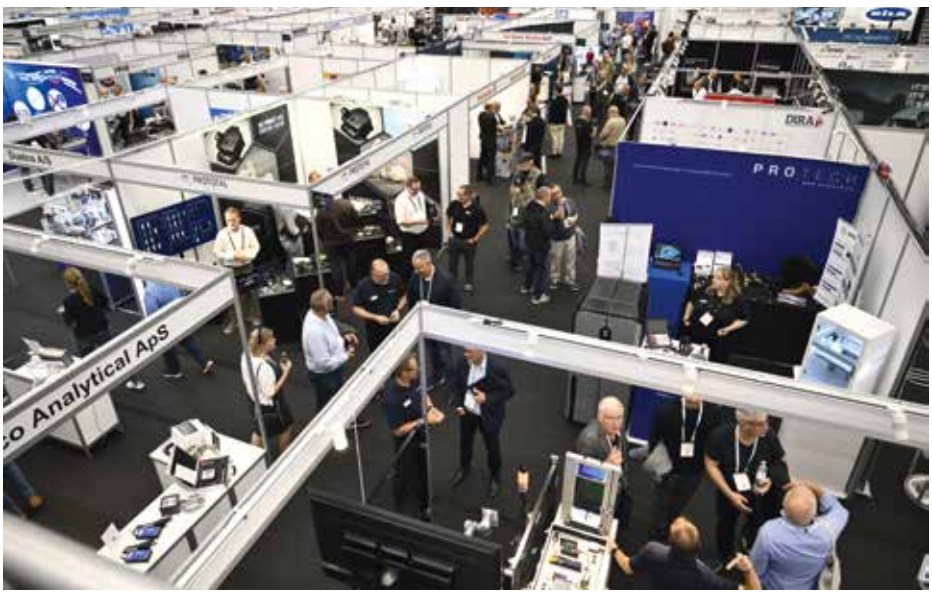


Foto: Lars Møller/MCH.

## DIRA Automatiserings-prisen 2026

Traditionen tro uddeles DIRA Automatiseringspris på Automatik 2026.

Müller Gas Equipment A/S, Niebuhr Gears A/S og Velux A/S er årets tre nominerede til prisen, der hylder den gode og inspirerende automatiseringshistorie hos en dansk slutbruger.

Müller Gas Equipment A/S er nomineret for en usædvanlig ambitiøs og kompleks robotcelle til undermontage af ventiler.

Niebuhr Gears A/S har udviklet en robotløsning til slibe- og maleprocesser af de helt store, tunge og svære komponenter til offshore vindmølleindustrien.

Vinduesproducenten Velux A/S har på tilbehørsfabrikken etableret en helt ny produktionslinje til deres nyeste generation af rulleskodder.

-I et marked præget af tilbageholdenhed og usikkerhed er det fantastisk at se tre cases, der insisterer på at investere. De nominerede repræsenterer stor spredning: Vi har én, der er gået all-in på mindre emner med høj varians; én, der har investeret i storstilet automation af gigantiske komponenter og én, der er gået en meget alternativ vej. Fælles for dem alle er en markant forbedret produktivitet og et solidt bevis på, at automation fastholder produktion i Danmark, udtaler juryen.




Han oplyser desuden, at besøgende på virksomhedens stand kan finde information om Solars brede produktsortiment målrettet industrien. Samtidig påtænker man at orientere om, hvordan virksomheden arbejder strategisk med sine kunder for at optimere alle processer fra indkøb og distribution til produktion.

Også hos ICS A/S glæder man sig til tre udbytterige dage spækket med møder og produktfremvisninger.

-Vi håber, at vi med vores tilstedeværelse får nogle nye bekendtskaber, og at vi involveres i nogle spændende projekter. Messen er en rigtig god måde at skabe synlighed om vores virksomhed på, og vi ser meget frem til at møde både nye og eksisterende kunder og til at vise vores produkter frem, lyder det fra Morten Hansen, CEO, ICS.

Han fortæller, at virksomheden medbringer mange spændende produkter – herunder en ny kombineret vinkel- og accelerationsmåler fra Siko.

## Vigtig platform

Mens Automatik 2026 byder på et væld af fremsynede udstillere, byder messen også på et perspektivrigt aktivitetsprogram.

-Automatik-messen giver de besøgende mulighed for at netværke med førende virksomheder og fagfolk samt hente ny viden fra branchens eksperter gennem et stærkt fagligt program. Messen er et centralt mødested, hvor man ikke blot får inspiration, men også kan dykke ned i konkrete løsninger, teknologier og anvendelser, fortæller Sisse Merrild Nielsen, projektleder for Automatik 2026 hos MCH A/S.

-Dermed er den en vigtig platform for virksomheder, der ønsker at styrke deres innovationskraft og finde konkrete veje til at automatisere og effektivisere deres forretningsprocesser i en hastigt udviklende teknologisk virkelighed, siger hun afslutningsvis.

TechMedia ApS og dermed Plus Proces udstiller på stand: B-1411.

Automatik 2026 finder sted i Brøndby Hallen 8.-10. september og arrangeres af MCH A/S i samarbejde med Bitva, DIRA, Veltek og Automatik & Proces. Messen beskæftiger sig med industriel automation, elteknisk automation, motion og drives, transmissionsteknik, procesautomatisering, robotteknologi, AI og cybersecurity.

ÉT CENTRALT VAKUUMSYSTEM.
Utallige fordele.



DET BEDSTE VALG
TIL DIN VAKUUMFORSYNING

Reducer energiforbruget med op til 70 % med et centralt vakuumsystem.
Og det er blot én af mange fordele.
Sammen finder vi den løsning, der skaber størst mulig værdi for din virksomhed.

**Vores eksperter står klar til at hjælpe dig med en skræddersyet og optimal løsning til netop dine behov.**

**Busch Vakuumteknik A/S**
8788 0777 | info@busch.dk | www.buschvacuum.com

BUSCH
VACUUM SOLUTIONS

# Bjælkevejecelle




Eilersen Electric A/S præsenterer BM og BM-Ex 50 bjælkevejeceller, der udfylder hullet mellem BL (Bl-Ex) og BM (BM-Ex) 70.
Baseret på Eilersens digitale kapacitive teknologi, leverer vejecellen pålidelig og præcis vejning til krævende proces- og industrielle applikationer.
Konstruktionen i rustfrit stål med hermetisk tætning sikrer høj holdbarhed, nem rengøring og effektiv beskyttelse mod barske miljøer. Det gør vejecellen ideel til store mobile enheder og single-use systemer, hvor pålidelig ydeevne, fleksibilitet og hygiejnisk design er afgørende.
BM/BM-Ex 50 vejecellen er velegnet til procesvejning, industriel vejning, fyldning og generelle vejeapplikationer og er certificeret til installation i ATEX-miljøer i zone 1, 2, 21 og 22.

Eilersen Electric A/S
Stand: B-1098

# Én platform for menneske og maskine

Som ekspert i safety og security gennem hele maskinens livscyklus supplerer Pilz Skandinavien K/S sin omfattende service- og produktportefølje med en digital platform, Myzel Lifecycle Platform, der giver et sikkert overblik over maskinens livscyklus og samtidig fungerer som én platform for menneske og maskine. Den hjælper produktions- og sikkerhedsansvarlige med at drive deres maskiner safe, secure, effektivt og i overensstemmelse med standarderne gennem hele livscyklussen.
I den første release hjælper Myzel Lifecycle Platform brugeren med at administrere sit personale og sine maskiner, samtidig med at man overholder love og sikkerhedskrav.

## Løsning efter behov

Myzel Lifecycle Platform består af den obligatoriske kerne myCore samt frit valgbare komponenter, nemlig de forskellige workflows.
Først registrerer de driftsansvarlige deres produktionssteder digitalt med alle maskiner og brugere på Myzel Lifecycle Platform. Derefter gemmes alle relevante artefakter for en maskine i myCore. Det kan for eksempel være betjeningsvejledninger, certifikater, protokoller eller medarbejderdata. Disse dokumenter kan derefter tilgås hvor som helst og når som helst via det integrerede asset management-system og forbedrer overblikket over maskinparken.
Derudover kan brugerne i første omgang vælge mellem tre forskellige workflows og abonnere på og bruge dem efter behov på månedsbasis:

- MySafeDesign – workflowet for sikkert maskindesign guider brugeren gennem risikovurderingen eller valideringen – både for nye og eksisterende maskiner.
- MySafeOperation – med workflowet for sikker maskindrift får brugerne hjælp til vedligeholdelse og inspektion i overensstemmelse med forskrifterne i lovgivningen.
- MyAccessControl – workflowet til industriel adgangsstyring bruges til styring af medarbejdernes individuelle adgangs- og indgrebsrettigheder.




## Hjælp til sikkerhed og dokumentation

Bag de forskellige workflows ligger forskellige tjeklister og skabeloner til implementering, der hjælper med blandt andet at bevare det daglige overblik over en maskines vedligeholdelseskrav eller medarbejdernes autorisationer og kvalifikationer.
Dermed bidrager Myzel Lifecycle Platform til et bedre overblik og samtidig til mere effektive processer i produktionen.
Et kundespecifikt dashboard giver brugerne mulighed for nemt at holde øje med status for deres assets og identificere, hvor der er behov for handling – for eksempel om frister udløber, eller der mangler dokumentation.
Platformen hjælper også brugerne med at oprette dokumentation og passende dokumenter gennem livscyklussen. Skabelonerne er i overensstemmelse med standardernes og lovgivningens aktuelle tilstand.
Med Myzel Lifecycle Platform kan driftsansvarlige for maskiner sikre, at deres maskiner altid er opdaterede med hensyn til safety og security. De lægger den tilhørende dokumentation og vigtige digitale artefakter overskueligt og centralt på den digitale platform og knytter dem til maskinerne og medarbejderne. Det forenkler deres arbejde og øger også sikkerheden og produktiviteten ved at overholde kravene.
Den cloudbaserede platform opfylder de maksimale krav til datasikkerhed og er certificeret i overensstemmelse med ISO/IEC 27017 og ISO/IEC 27018.
Alle data gemmes på servere i EU.

Pilz Skandinavien K/S
Stand: B-1070




# UDFORSK DESTINATIONEN FOR FØDEVARETEKNOLOGI

**WHAT IF?**
...du kunne være på forkant med udviklingen indenfor fødevareindustrien?

**WHY NOT?**
...udforske de nyeste teknologier og løsninger fra nogle af industriens førende udstillere samlet på ét sted?

**WHO ELSE?**
...end dig skal være med, når fremtidens fødevareteknologi vises frem?

På FoodTech, 27. – 29. oktober 2026 samles industriens eksperter inden for procesudstyr, pakkemaskiner, emballage, automation & robotter, Food Life Science, fødevaresikkerhed, ingredienser, vand & energioptimering og 3D print.

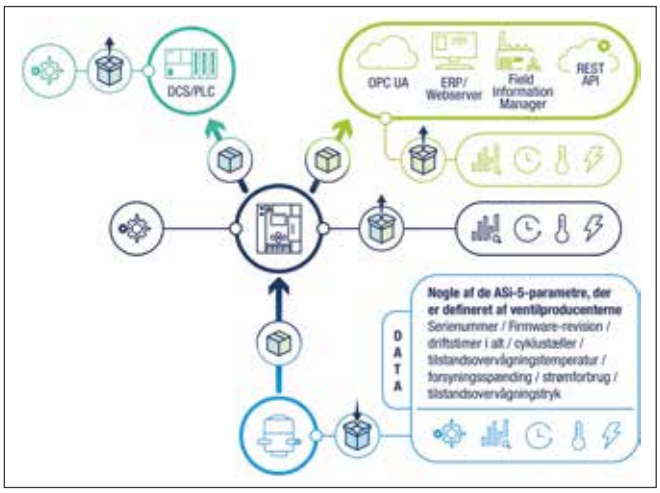
Det er her, idéer bliver til handling – og hvor du får indsigt, netværk og inspiration til næste skridt, der kan styrke din virksomhed.

**LÆS MERE OG HENT DIN BILLET PÅ FOODTECH.DK**

FOODTECH

27.-29. OKTOBER 2026 – HERNING, DANMARK

# Procesautomatisering med AS-Interface




Når det kommer til procesteknologi, er der et bredt udvalg af ASi-5-ventiler til rådighed fra eksempelvis GEMÜ eller SPX FLOW. Disse giver som regel mange yderligere diagnoser og parametre til procesdata, så systemet er ideelt udstyret til industri 4.0-krav.
Med ASi fra Bihl+Wiedemann er der mange flere moduler til forskellige opgaver til rådighed. Med dem kan både digitale og analoge indgange og udgange, IO-Link-sensorer eller endda serielle protokoller såsom RS232 nemt integreres.
ASi gør det også muligt at realisere sikkerhedsteknik omkostningsbesparende på den samme toledede ledning. På den måde kan sikker overvågning af analoge signaler som for eksempel temperatur, tryk eller fyldningsniveau, med AS-Interface realiseres enkelt, pålideligt og frem for alt omkostningseffektivt.

Bihl+Wiedemann Nordic ApS
Stand: B-1106

# 7-akset cobot

Kassow Robots ApS' 7-aksede cobotter tilbyder et større bevægelsesområde, øget nyttelastkapacitet og forbedret præcision. De kan nemt tilgå svært tilgængelige områder, håndtere tungere genstande og udføre følsomme opgaver med større præcision, hvilket gør dem til en ideel løsning til en bred vifte af industrielle opgaver.
Cobotterne tilbyder:
- Forbedret præcision
- Øget rækkevidde
- Forbedret nyttelastkapacitet
- Avancerede sikkerhedsfunktioner.

**Sikkerhed som prioritet**
Sikkerhed er Kassow Robots' førsteprioritet, og risikoanalyse skal udføres før alt andet.

Cobotterne er udstyret med sensorer, der registrerer overbelastning, hvilket sikrer, at de kan operere sikkert i delte arbejdsområder uden behov for særlige sikkerhedsforanstaltninger. Dette udvider udvalget af mulige anvendelser – herunder gentagne, farlige og beskidte opgaver. Det gør Kassow Robots' cobots til en effektiv og alsidig løsning til en række forskellige industrielle applikationer.
Den moderne tabletbaserede grænseflade udnytter alle fordelene ved det kraftfulde Android-system til at hjælpe brugerne med at opbygge deres applikationer:
- Split screen-koncept
- Blokbaseret programmering
- Optimeret til robotapplikationer
- Responsivt og intuitivt miljø
- Understøttelse af dynamisk indhold, native 3D-motorer.

Kassow Robots ApS
Stand: B-1108



# Hvad sker der, hvis strømmen pludselig går?

Et uventet strømsvigt kan få alvorlige konsekvenser i en moderne produktion. Maskiner stopper øjeblikkeligt, igangværende processer afbrydes, og værdifulde data kan gå tabt. Resultatet kan være produktionsstop, kassation af varer og betydelige økonomiske omkostninger.
Med en UPS-løsning (Uninterruptible Power Supply) fra Wöhrle, der i Danmark repræsenteres af ICS A/S, kan kritiske systemer sikres mod pludselige strømafbrydelser. UPS-anlægget overtager strømforsyningen på brøkdele af et sekund og holder udstyr som styringer, servere, netværk og produktionsanlæg i drift, indtil strømmen er tilbage eller en nødgenerator tager over.
En pålidelig UPS-løsning reducerer risikoen for nedetid, beskytter følsomt udstyr og giver medarbejderne tid til at gennemføre en kontrolleret nedlukning. For virksomheder, hvor hvert minut tæller, er en UPS-løsning fra Wöhrle derfor en vigtig investering i driftssikkerhed og produktionskontinuitet.



ICS A/S
Stand: B-1422

# Den digitale udvikling af pneumatisk teknologi

Pneumatik spiller stadig en central rolle i industriel automation, men med industri 4.0 og "smart factories" udvikler teknologien sig fra at være rent mekanisk/pneumatisk til også at blive datadrevet.



Ved at gøre pneumatiske komponenter mere digitale og forbundne kan virksomheder få bedre indsigt i drift, ydeevne og vedligehold – og dermed reducere nedetid og optimere energiforbrug. Her fortæller IMI Norgren A/S om, hvorfor digitalisering af pneumatik er relevant.

I takt med, at produktion bliver mere kompleks, stiger behovet for løbende målinger og dokumentation. Digitale pneumatiske løsninger kan levere data om for eksempel tryk, flow, cyklustider og energiforbrug, som kan bruges til:

- Tilstandsovervågning og forebyggende vedligehold (find afvigelser før de bliver til stop).
- Hurtigere fejlfinding (klarere signal om hvor i systemet problemet opstår).
- Øget oppetid og mere stabil produktionskvalitet.
- Optimering af trykluftforbrug og lavere driftsomkostninger.
- Bedre sporbarhed og rapportering til interne og eksterne krav.

## Fra "komponent" til forbundet system

Udviklingen går i retning af, at pneumatiske øer, ventilterminaler og luftbehandlingsenheder i stigende grad udstyres med sensorer og kommunikationsmuligheder. Det gør det muligt at integrere pneumatisk udstyr i fabrikkens styring og dataopsamling (for eksempel via standardiserede interface og industrielle netværk), så pneumatik ikke kun "gør noget" – men også kan fortælle, hvordan den har det, og hvordan den præsterer.

Når trykluftsystemer kan måles mere detaljeret, bliver det lettere at identificere lækager, overtryk og uhensigtsmæssige indstillinger. Selv små forbedringer kan give mærkbare besparelser, fordi trykluft typisk er en dyr energiform i produktion. Samtidig kan data bruges til at definere KPI'er og sætte grænseværdier/alarmniveauer, så vedligehold bliver mere planlagt og mindre reaktivt.

Den digitale udvikling gør det muligt at få langt mere værdi ud af pneumatiske systemer – ikke ved at erstatte dem, men ved at gøre dem synlige i fabrikkens data.

Nøglen er at vælge de målepunkter, der giver mest mening for din proces og sikre, at data kan omsættes til konkrete handlinger som vedligehold, optimering og forbedringer.

IMI Norgren A/S
Stand: B-1416

Nippon Gases skifter navn til **Nippon Sanso** 1. april 2026

I 115 år har vi gjort hverdagen bedre gennem gasteknologi – ved at forbedre både industriel produktivitet og menneskers trivsel.

Vi er mere end en gasleverandør. Vi er en strategisk partner. Vi arbejder tæt sammen med vores samarbejdspartnere, forudser behov og leverer sikre, pålidelige og komplette løsninger, så de kan fokusere på det, der betyder mest – deres fremtid.

Nu med global rækkevidde og lokal tilstedeværelse i alle regioner.

**Together, as one.**

NIPPON SANSO

United States | Europe | Asia & Oceania | Japan

# Aldrig har 3D-machine vision været nemmere

Sick A/S' kompakte 3D-snapshot-kamera, Visionary-T Mini med Sick Nova integration tilbyder med sin enkle betjening og høje datakvalitet en løsning til stort set alle behov inden for 3D-machine vision.

Takket være den fremtidsorienterede 3D-time-of-flight-teknologi leverer hver enkelt pixel præcise dybde- og intensitetsværdier. Kameraet registrerer omgivelserne meget pålideligt – selv ved store kontraster mellem lys og mørke og over lange afstande – og den meget korte billedoptagelsestid gør det muligt sikkert at registrere selv objekter i bevægelse.

Visionary-T Mini er en prisvenlig og kompakt sensor med et robust design, der er udviklet til kontinuerlig brug i industrielle miljøer med langsomme eller stationære applikationer med et synsfelt på op til 18 × 15 meter.






Kombinationen af 2D-billeddata og 3D-punktdata giver pålidelige målinger til præcis bestemmelse af pakkers og andre objekters størrelse – alt sammen med én enkelt sensor. Især i logistikapplikationer og robotstyring bidrager det kompakte design til øget omkostningseffektivitet.

Visionary-T Mini giver adgang til Sick Novas omfattende, appbaserede værktøjer. Hvis der er behov for flere funktioner end standardudvalget, kan disse nemt downloades. Det gør det muligt at kombinere AI, regelbaseret machine vision og identifikationsfunktioner for at opnå den bedst mulige løsning. Uanset opgaven kan det håndteres med Visionary-T Mini via en overskuelig konfiguration og nem parametrering.

Sick A/S
Stand: B-1204

# Kablet radarsensor til kontinuerlig niveaumåling

Vega A/S præsenterer Vegapuls C 21; en kablet radarsensor til kontinuerlig niveaumåling til standardmåleopgaver, IP66/IP68, Type 6P.

Vegapuls C 21 er den ideelle sensor til berøringsfri niveaumåling i enkle anvendelser, hvor der kræves en høj kapslingsgrad. Den er særligt egnet til brug i vandbehandling, pumpestationer og regnvandsoverløbsbassiner, til flowmåling i åbne kanaler samt niveauovervågning. Ved bulkmaterialer anvendes sensorerne i små bulkmaterialesiloer eller åbne beholdere.




Radarsensoren tilbyder præcise måleresultater uafhængigt af medie-, proces- og miljøforhold, vedligeholdelsesfri drift takket være berøringsfri 80 GHz-radarteknologi samt høj nøjagtighed og driftssikkerhed.

Anvendelsesområde: Aksial kabeludgang, måleområde op til 20 m, nøjagtighed ±2 mm, 4 ... 20 mA, HART, SDI-12 eller Modbus-udgang samt Ex-godkendelse som tilvalg.

Vega A/S
Stand: B-1196

LISCO Analytical

itphotonics

# Spektrofotometer

Præcis materialeanalyse - inline montering, anvendelse bærbart og i laboratorier




## Avanceret spektrofotometri

Polispec er designet til både bærbar brug og integration direkte i produktionslinjen ved industri, fødevare, landbrug eller forskning. Anvendes til at måle vand, fugt, aske, fedtstof, salt og protein.

- **Præcise målinger på få sekunder**
- **Laboratoriepræcision direkte i produktionen**
- **Non-destruktiv analyse uden prøvebehandling**
- **Robust industrielt design til krævende miljøer**






## Polispec leveres med softwareløsninger:

- **Polidata:** Enkel, bærbar dataindsamling og analyse
- **Poliprocess:** Processtyring med PLC og realtidsalarmer
- **CMM & CME:** Kemometriske modeller på tværs af enheder
- **SP3 Manager:** Realtids datahåndtering og analyse

### Polispec **LITE**
Et kompakt reflektionsspektrofotometer.

### Polispec **NIRe**
Med udvidet spektralområde og dobbelt sensorer

### Polispec **NIR**
Solidt og højtydende spektrofotometer

### Polispec **VIS-NIT**
Spektrofotometrisk sensor til integrering i produktionslinjen

**Member of Summit Group**

Stamholmen 147
DK-2650 Hvidovre
Danmark

www.liscotech.dk
sales@liscotech.dk
+45 39 90 39 05



**Jens Poulsen**
Produktchef
jp@liscotech.dk
+45 21 14 10 50

# Ekstern tandhjulspumpe




KH-Technic ApS præsenterer den nye eksterne tandhjulspumpe med innovativt hygiejnekoncept fra AVS Römer, AVS Römer Smartflow.
Pumpens gennemtænkte skyllekoncept sikrer maksimal hygiejne og optimerede rengøringscyklusser. De nøje udvalgte materialer garanterer lang levetid samt fremragende kemisk resistens – selv ved krævende anvendelser.
Pumpen drives af en specialudviklet BLDC-motor, som muliggør præcis udførelse af trykprofiler via hastighedsregulering. Dette giver høj fleksibilitet og optimal proceskontrol.
Hele volumenstrømmen ledes gennem det område, der er i kontakt med mediet. Dermed undgås døde zoner, hvor uønsket bakterievækst kan opstå samt områder med lav medieudskiftning eller lav strømningshastighed.

Den eksterne tandhjulspumpe Smartflow fra AVS Römer adskiller sig markant fra andre løsninger på markedet med sin enestående rengøringsvenlighed. Fordelene omfatter reduceret tid for rengøring og færre cyklusser samt hurtigere skift mellem kritiske medier eller medier med risiko for mikrobiologisk vækst.
Pumpen er vedligeholdelsesfri og har lang levetid, fordi den er udstyret med magnetisk kobling og kun statiske pakninger. Det optimerede design, garanterer et konstant og hygiejnisk flow uden pulsation.
Flere varianter kan leveres, tilpasset applikationen.

KH-Technic ApS
Stand: B-1088

# Videreudvikling af standard lineærteknik




Linrox ApS er meget mere end en leverandør af standardprodukter inden for lineærteknik. Med mere end 23 års erfaring i industrien har virksomheden været involveret i et utal af applikationer på tværs af brancher. Linrox har set udfordringerne, lyttet til kundernes behov og opbygget en omfattende viden om, hvad der skal til for at skabe driftssikre og langtidsholdbare løsninger.
Mange virksomheder står over for de samme udfordringer: de ønsker længere levetid, højere hastighed, renere drift og mere intelligente løsninger. Det er her, Linrox gør en forskel.
Virksomhedens mission er at videreudvikle standardkomponenter, så de leverer mere, end man normalt forventer. Man tager udgangspunkt i markedets bedste standardprodukter og optimerer dem, så de opnår højere ydeevne, længere levetid og bedre driftssikkerhed.
Virksomheden tror ikke på hurtige standardløsninger, hvis de ikke løser opgaven optimalt. Derfor bruges der gerne ekstra tid på udvikling, test og dokumentation for at sikre, at den leverede løsning holder det, man lover. Standardprodukter kan mange levere – men styrken ligger i at udvikle løsninger, når standard ikke længere er tilstrækkeligt.
Det er ofte dér, hvor andre må give op, at Linrox' arbejde begynder.
Et af de seneste eksempler er udviklingen af lineære føringer i 316L rustfrit stål. Virksomheden har også overført gennemprøvede teknologier fra kuglelejebranchen til lineærteknik. Resultatet er en løsning, der eliminerer udfordringerne ved traditionelle smøremidler.
Alle virksomhedens specialløsninger bliver grundigt testet, inden de leveres. Sammen med internationale samarbejdspartnere står Linrox inde for kvaliteten, og man går aldrig på kompromis med hverken funktion eller holdbarhed.
Linrox samarbejder med specialister over hele verden og søger konstant efter nye teknologier og innovative løsninger, der kan skabe værdi for kunderne. Innovation handler ikke kun om at opfinde noget nyt, men om at gøre eksisterende løsninger markant bedre.

Linrox ApS
Stand: B-1066

# Mød Metrohm på LabDays 2026

## Vi er eksperter i kemisk analyse




### Vi ses i KB Hallen den 9. - 10. september!

Du finder vores eksperter på stand nr. 17.
Metrohm er specialister i titrering, ionkromatografi, spektroskopi, elektrokemi, pH og meget mere. Kom og få råd og vejledning og deltag i sjove konkurrencer om spændende præmier.

Se hele vores produktudvalg på metrohm.com

Metrohm

# Sikkerheden skal følge med nye fødevarer

**Nye fødevarer – de såkaldte novel foods – kan blive en vigtig brik i den grønne omstilling, men vejen fra idé til marked kan tage flere år, fordi produkterne kræver grundige sikkerhedsvurderinger i EU. Derfor skal DTU Fødevareinstituttet nu hjælpe Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet, EFSA, med at styrke kapaciteten bag vurderingerne**

DTU Fødevareinstituttet koordinerer SafeNov; et nyt europæisk ekspertkonsortium, der skal hjælpe Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet EFSA med at vurdere nye fødevarer i EU.
Målet er, at EFSA kan behandle ansøgninger hurtigere uden at sænke kravene til fødevaresikkerhed.
Det tager i gennemsnit tre år at få en ny fødevare – en såkaldt novel food – godkendt i EU, og EU-systemet behandler i dag flere hundrede ansøgninger. Novel foods er nye fødevarer og fødevareingredienser, som ikke tidligere har været anvendt i væsentligt omfang i EU. Det kan blandt andet være nye proteinkilder, fermenterede ingredienser, mikroorganismer, alger eller insekter.
Mange af dem kræver omfattende dokumentation og ekspertise på tværs af flere fagområder. Hvis dokumentationen mangler eller skal uddybes, må EFSA bede virksomhederne om supplerende oplysninger, før vurderingen kan fortsætte.
Samtidig vokser interessen for nye proteinkilder, fermenterede ingredienser, mikroorganismer, alger, insekter og andre fødevarer, der kan bidrage til et mere bæredygtigt og robust fødevaresystem.

## Vurderingskapaciteten skal følge med

-Det er en udfordring, som mange på området har talt om i flere år. Hvis vurderingskapaciteten ikke følger med, kan det forlænge processen for produkter, der potentielt kan bidrage til et mere bæredygtigt fødevaresystem. Derfor er det motiverende at være med til at udvikle en model, der kan styrke og smidiggøre vurderingsarbejdet i praksis, fortæller Morten Poulsen, seniorforsker i DTU Fødevareinstituttet og koordinator for SafeNov.
Vurderingerne kræver ekspertise på tværs af blandt andet kemi, mikrobiologi, fødevareteknologi, ernæring, eksponering, toksikologi og allergi.
SafeNov skal både styrke den videnskabelige kapacitet og nytænke, hvordan mange eksperter kan arbejde koordineret sammen på tværs af fagområder og lande.
Ambitionen er, at konsortiet kan bidrage til at forkorte godkendelsestiden for novel foods med 6-12 måneder.
Ifølge Morten Poulsen er den grundige dokumentation afgørende for, at nye fødevarer kan komme sikkert videre i EU-systemet:
-Det er ikke nok, at en ny fødevare kan produceres, smager godt eller lover en lavere klimabelastning. Før den kan komme videre i EU-systemet og ud til forbrugerne, skal producenten dokumentere, at den er sikker. Det kræver, at EFSA vurderer alt fra sammensætning og fremstilling til forventet indtag, allergirisiko og mulige sundhedsmæssige effekter, siger han.



Foto: magnific.com

## Europæisk ekspertise samlet i SafeNov

SafeNov står for "Safety assessment of novel foods and nutrient sources". Konsortiet samler mere end 40 eksperter fra Danmark, Østrig, Finland, Italien og Spanien:

- DTU Fødevareinstituttet, Danmark.
- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, AGES, Østrig,
- Helsingin yliopisto, Finland.
- Istituto Superiore di Sanità, Italien.
- Universidad de León, Spanien.

Eksperterne dækker blandt andet kemi, mikrobiologi, bioteknologi, fødevareteknologi, ernæring, eksponering, toksikologi, allergenicitet, epidemiologi og humane studier.
For DTU Fødevareinstituttet ligger opgaven i forlængelse af instituttets mangeårige arbejde med forskningsbaseret rådgivning og risikovurdering i både dansk og europæisk sammenhæng.
SafeNov er etableret som en fireårig rammeaftale med EFSA. Konsortiet blev rangeret som nummer ét i EFSA's vurdering og fik topkarakter i evalueringen.
SafeNov skal bidrage til EFSA's videnskabelige risikovurdering af nye fødevarer og næringsstofkilder i EU.

# More than a contest - a dairy tradition




We bring
the industry together
to celebrate craftsmanship,
share knowledge and
compete for medals.

Register at foodcontest.dk or
foodcontest.eu

looking for **dairy**

INTERNATIONAL FOOD CONTEST

INTERNATIONAL
FOOD
CONTEST

**27-29 October 2026**

MCH MESSECENTER HERNING

The fair is held together with: FOODTECH

# AI-inspektion giver forbedret kvalitetskontrol

**Mettler-Toledo har udvidet serien af røntgeninspektionsløsninger og har lanceret en ny løsning med AI-funktioner, der er skræddersyet til moderne fødevareproduktion. Systemet tilbyder avanceret detektion af kontaminanter med lav densitet som plast og gummi. Med fotontællingsfunktioner med dobbelt energi leverer løsningen nye niveauer af detekteringsydeevne i komplekse pakker i både enkelt- og flersporede formater**

Mettler-Toledo produktinspektion har annonceret den globale lancering af X56 DXD+-røntgensystemet med dobbeltenergi og fotontælling med AI-funktioner, der udvider den innovative produktportefølje i X6-serien.
X56 DXD+ er udviklet specifikt til emballerede applikationer i henhold til princippet om "Inspicer. Beskyt. Overhold" og gør det muligt for producenter at inspicere ethvert produkt med tillid ved at levere forbedrede funktioner til detektering af kontaminering.
Dette gør røntgenløsningen ideel til udfordrende applikationer, hvor kontaminanter med lav densitet, såsom gummi og plast, skal detekteres pålideligt.
Fødevareproducenter drager fordel af at beskytte varemærkeintegriteten og understøtte førsteklasses produktsikkerhed i komplekse formater som eksempelvis chips eller kartofler. X56 DXD+ gør det nemmere at overholde myndigheds- og detailsektorens krav.
X6-serien tilbyder nu producenter et komplet udvalg af røntgeninspektionsløsninger, der passer til forskellige produktstørrelser, fra individuelle pakker til store kasser eller multipakninger. X56 DXD+ bygger videre på succesen med X16- og X36.2-systemerne og tilbyder avancerede fotontællingsfunktioner med dobbelt energi til mellemstore til store produkter på enkeltbaner eller mindre pakker, der kører på tværs af flere baner, i en systembredde på 500 mm.

## AI-integrationen

AI-integration hjælper med at forbedre kvaliteten og pålideligheden af kvalitetsinspektionsopgaver, samtidig med at unødvendig produktafvisning reduceres.
Dette er gavnligt for at overvinde inspektionsudfordringer i komplekse scenarier som overlappende eller blandede produkter og dermed bidrage til at øge produktionsprocessernes effektivitet.
AI-integrationen er ikke begrænset til X56 DXD+. Den er også tilgængelig på andre røntgensystemer i Mettler-Toledos produktsortiment.

## Bygget til høj ydeevne og fleksibilitet

X56 DXD+ er drevet af DXD+-detektorteknologi og Advanced Material Discrimination Pro (AMD Pro)-software og leverer exceptionel ydeevne til komplekse applikationer, som konventionelle enkeltenergisystemer kan have problemer med – især ved detektering af kontaminanter med lav densitet i emballerede produkter med stor variation i tykkelse, densitet eller overlappende teksturer, såsom multipakninger, poser med chips eller større kartoner.
Dette høje niveau af detekteringsfølsomhed understøtter effektiv kvalitetskontrol, selv i produkter med støj eller høj kontrast, hvor konventionelle systemer kan svigte.
Det gør X56 DXD+ til et kraftfuldt supplement til X6-serien. X16 er positioneret til inspektion af enkeltpakker ved høj hastighed, og X36.2 kan tilpasses til mere avancerede miljøer med højt gennemløb og fås til flersporet inspektion.

## Smart design til hastighed og produktivitet

X56 DXD+ er designet med henblik på driftseffektivitet. Systemet kombinerer førsteklasses detekteringsydeevne med




*Mettler-Toledo produktinspektion har annonceret den globale lancering af X56 DXD+-røntgensystemet med dobbeltenergi og fotontælling med AI-funktioner.*

en intuitiv grænseflade, værktøjsfri fjernelse af båndet med henblik på hurtig rengøring og et robust hygiejnisk design, der er velegnet til højhastighedsmiljøer med stor volumen.
Med gennemløbshastigheder på op til 500 produkter i minuttet opfylder X56 DXD+ kravene til produktionslinjer og hjælper producenter med at øge effektiviteten og bekæmpe stigende driftsomkostninger gennem forbedret produktivitet og intelligent design.

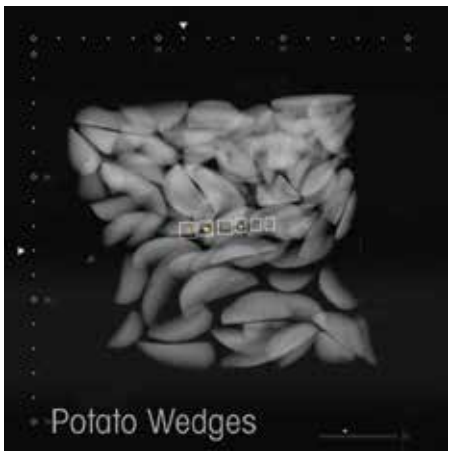


Gennem indbyggede produktkvalitetsværktøjer, herunder fuldstændighedskontrol, clipsdetektion og inspektion af produkt fanget i forseglingen, understøtter X56 DXD+ også effektiv kvalitetskontrol ved at forbedre ensartetheden og beskytte varemærkeintegriteten ud over blot detektion af kontaminanter.

## Fleksibel integration til et globalt marked

X56 DXD+ er udviklet som en global løsning til producenter, der har brug for større fleksibilitet og ydeevne. Den er kompatibel med en lang række transportørhøjder og frasorteringsmuligheder og fås i enkelt- eller flersporede konfigurationer. Dens avancerede software giver fuld sporbarhed via en optaget billeddatabase, som kan tilgås på skærmen eller integreres med ProdX datastyringssoftware fra Mettler-Toledo til centraliseret overvågning og overholdelse.

Denne tilslutningsmulighed, sammen med understøttelse af almindelige netværksprotokoller, gør det nemmere at overholde reglerne ved at muliggøre overvågning i realtid, sikker registrering og forenklet auditparathed på tværs af globale produktionsmiljøer.




*Røntgeninspektion af kontaminanter i kartoffelbåde.*

ProdX automatiserer overvågning, rapportering og sortering af alle produktinspektionsaktiviteter i realtid. De sikkert lagrede data hjælper med at lette overholdelse af myndighedskrav, giver tydelig dokumentation for due diligence for at beskytte varemærkets omdømme og muliggør datadrevne beslutninger, der kan føre til ydeevne- og produktivitetsforbedringer på tværs af linjen.

-Lanceringen af X56 DXD+ udvider vores X6-serie og tilbyder en omfattende pakke af inspektionsløsninger, der er skræddersyet til moderne fødevareproduktion. Med sine fotontællingsfunktioner med dobbelt energi leverer X56 DXD+ nye niveauer af detekteringsydeevne i komplekse pakker i både enkelt- og flersporede formater. Denne avancerede inspektionsfunktion vil yderligere hjælpe kunderne med at inspicere hvert eneste produkt med tillid samt beskytte produktiviteten, varemærkets omdømme og indtjening, og det er nemt at overholde branchekravene, fortæller Chris Plant, head of market management, Mettler-Toledo Safeline X-ray.



Dette er den tredje artikel fra OptiClean-projektet, der sætter fokus på rengøring og procesvandskvalitet i gulerodsvaskeriet. Denne artikel ser nærmere på overbrusning efter polering af gulerødder for at reducere forekomsten af vaskerisvamp.

# Overbrusning kan begrænse vaskerisvamp på gulerødder

**Vaskerisvamp er en sygdom, der forårsager sorte, overfladiske områder på gulerøddernes overflade. Det betyder, at gulerødderne ender i skraldespanden. Her sætter OptiClean-projektet fokus på at nedbringe forekomsten af vaskerisvamp ved at overbruse de vaskede gulerødder med postevand**

Af Merete Edelenbos og Louise Guldager Vestergaard, Aarhus Universitet, Annette Baltzer Larsen, Force Technology og Helle Jakobe Martens, CloseUpImaging

Vaskerisvamp er en frygtet sygdom på gulerødder. Sygdommen påvirker gulerodens kvalitet – men ikke fødevaresikkerheden. I det GUDP-støttede projekt "OptiClean – Optimised Cleaning and Utilization of Root Vegetables" har Aarhus Universitet og Force Technology undersøgt forskellige metoder til at nedbringe forekomsten af vaskerisvamp på vaskede gulerødder.
Denne artikel handler om overbrusning med postevand efter polering.

## Vaskerisvamp

Vaskerisvamp skyldes svampen *Berkeleyomyces basicola*, som lever på dødt plantemateriale i jorden. Her overlever den som hvilesporer, også kendt som klamydosporer. Ved høst kommer svampen med gulerødderne ind i vaskeriet via jorden, hvor den lynhurtigt etablerer sig på de rengjorte gulerødder, når det er varmt og fugtigt.
Faktisk tager det kun tre sekunder, fra en spore kommer i kontakt med en vasket og poleret gulerod, til smitten er eta-bleret – og symptomer på vaskerisvamp ses nogle dage senere.
I starten er der ingen tegn på vaskerisvamp, selvom gulerødderne har været opbevaret ved stuetemperatur. Gulerødderne ser sunde og lækre ud (figur 1A). Men efter fire-fem dage kommer der vage aftegninger af vaskerisvamp (endokonidier) på en angrebet gulerod, som hurtigt udvikler sig til mørkegrå, pulveragtige områder af makrokonidier (figur 1B). Til sidst dækkes den angrebne gulerod næsten helt af vaskerisvamp, der ses som store områder med sorte hvilesporer (klamydosporer) (figur 1C).
Selvom svampen nemt kan fjernes ved skrælning, ender de fleste gulerødder med vaskerisvamp i skraldespanden. Derfor er det vigtigt at begrænse forekomsten af vaskerisvamp på vaskede gulerødder – og det skal ske i vaskeriet.

## Spredning i vaskeriet

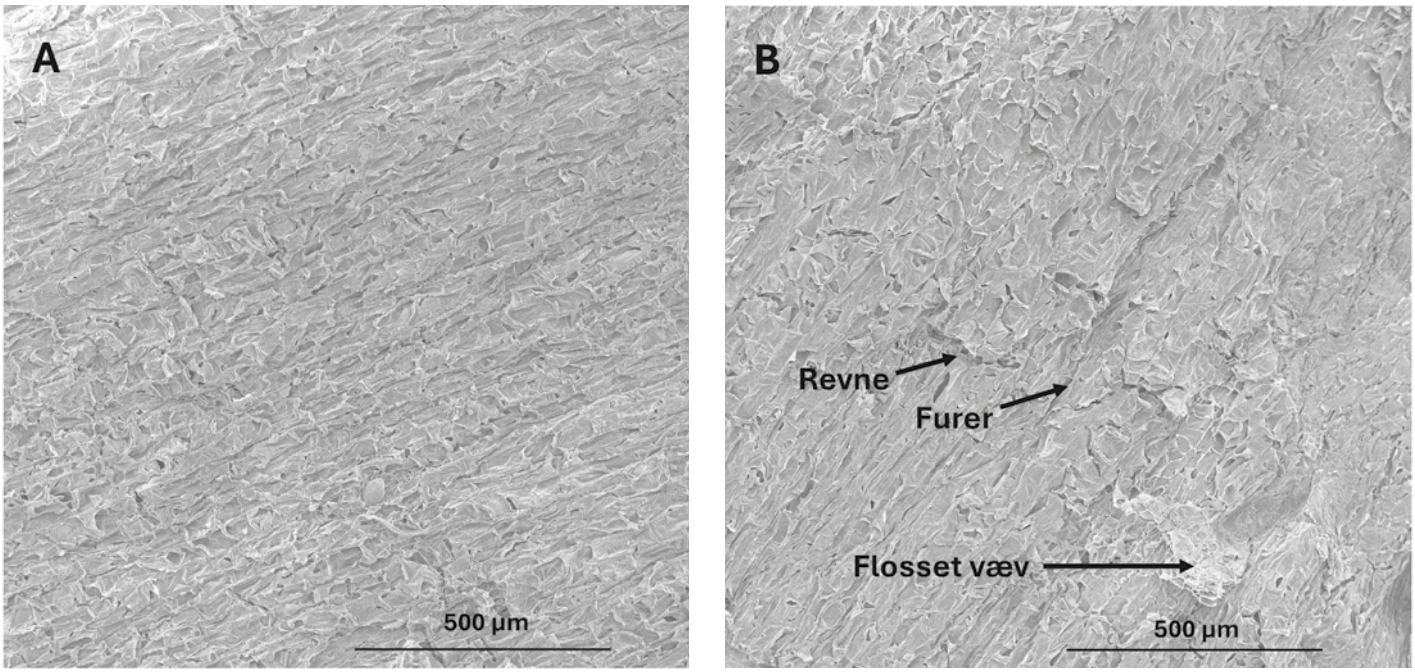
I vaskeriet vaskes og poleres guleroden. Ved polering børstes rødderne grundigt. Børstningen ødelægger de yderste cellelag på guleroden. Der opstår små mikroskader og furer i overhuden, og noget af vævet løsnes. Samtidig siver der gulerodsjuice ud.
Figur 2 viser et lille snit af overfladen på en gulerod før og efter polering, hvor det ses, at overfladen bliver beskadiget




Fotos: Jens Michael Madsen, Aarhus Universitet.

*Figur 1. Forskellige stadier af vaskerisvamp (Berkeleyomyces basicola).*

*Billede 1A: Gulerødder uden tegn på vaskerisvamp.*
*Billede 1B: Begyndende aftegninger af vaskerisvamp medendokonidier (lyse områder) og mørkegrå, pulveragtige makrokonidier i centrum.*
*Billede 1C: Store områder med klamydosporer (sorte hvilesporer).*




Fotos: Hélle Jakobe Martens, CloseUpImaging

*Figur 2. Scanningselektronmikroskopi af overhuden på en gulerod før (A) og efter polering (B). Der ses revner og furer samt flosset væv i overhuden på den polerede gulerod.*

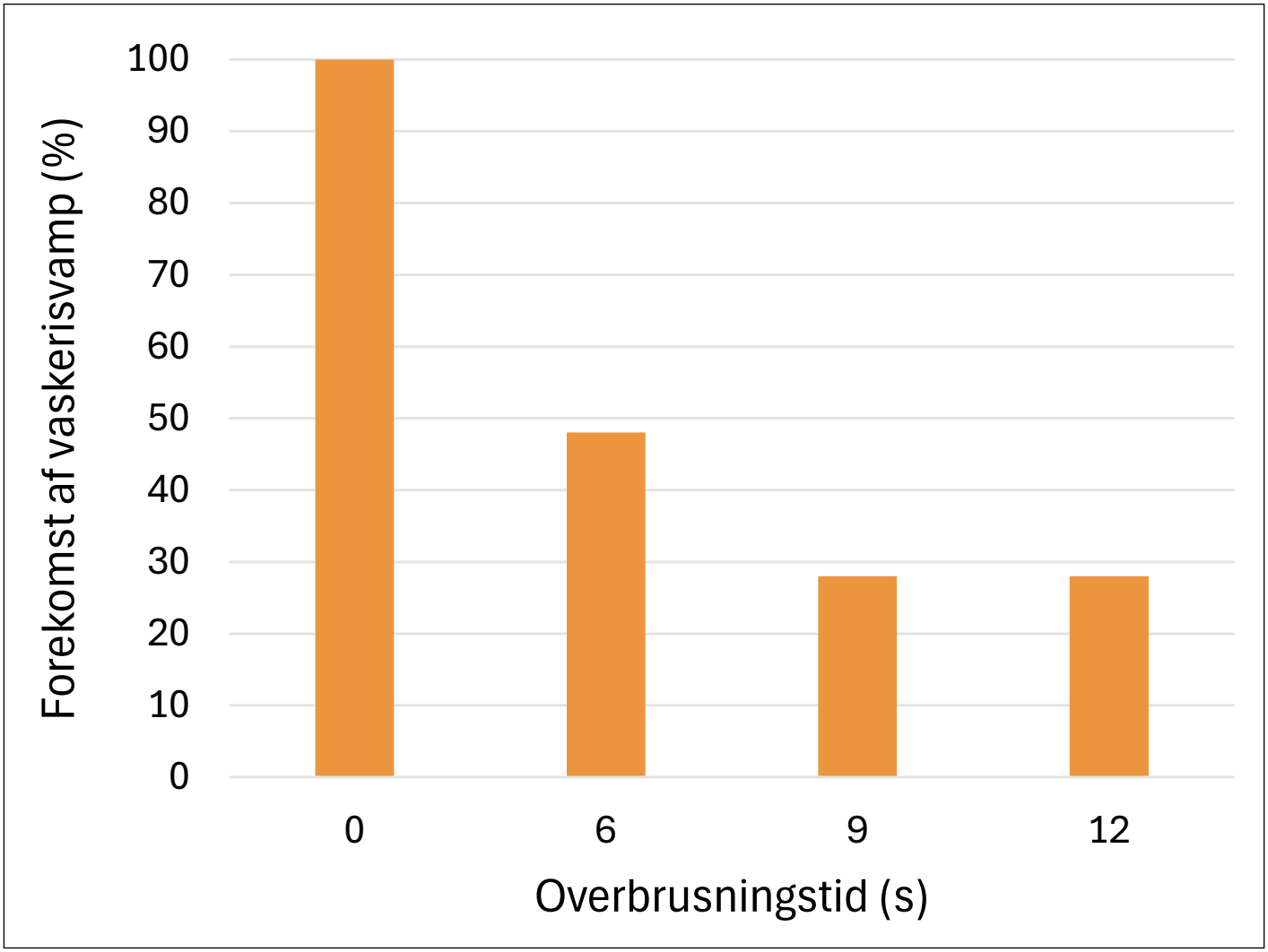
ved polering. Når det løse væv og gulerodsjuicen fra det ødelagte væv ender i procesvandet, stiger vandets indhold af suspenderet stof. Det er næring for svampen, der først danner farveløse endokonidier og dernæst farvede makrokonidier.
Konidierne spreder sig lynhurtigt i vaskeriet, hvor de lever af gulerodsvæv, gulerodsrester og gulerodsjuice, som findes overalt. Det kan være på overflader på maskiner, mellem børstehår, på transportbånd og i kar, hvor væv og juice giver grobund for opformering af svampen og udvikling af biofilm.
Hvis først vaskerisvampen er kommet ind i vaskeriet, som den let gør om sommeren og efteråret i Danmark, sker der en hurtig spredning. Derfor er det vigtigt at være ekstra omhyggelig med rengøring samt øvrige tiltag, der kan begrænse svampens etablering og udbredelse både på gulerødder, udstyr og i procesvandet.




## Begrænsning af forekomsten

Vaskerisvamp kan ikke bekæmpes, men dens etablering og udbredelse kan begrænses.
Det kan være ved at dyrke gulerødder på jord med en lav forekomst af sporer eller ved at sælge uvaskede gulerødder. ▶






*Figur 3. Sammenhæng mellem overbrusningstid og forekomst af vaskerisvamp på kunstigt inokulerede gulerødder.*



Foto: magnific.com

Men disse tiltag er ikke realistiske i moderne gulerodsproduktion.
Derfor er det vigtigt at begrænse etableringen og udbredelsen af vaskerisvamp i vaskeriet ved at 1) fjerne smuds og snavs fra udstyr og jævnligt rengøre det, 2) undgå at der kommer små revner og sprækker i udstyret, så rengøringen er effektiv, og 3) forhindre en opformering af sporer i procesvandet.
Selv med disse tiltag kan det være vanskeligt at undgå vaskerisvamp på gulerødder, fordi kontakttiden mellem svamp og gulerod er så kort. Derfor er overbrusning med postevand efter polering blevet undersøgt.

## Overbrusning

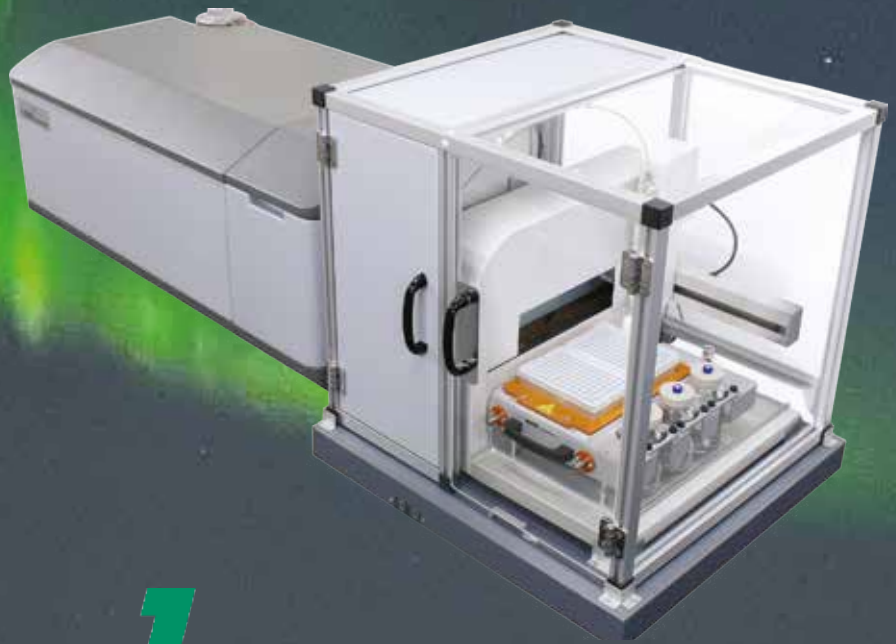
Figur 3 viser resultaterne fra et indledende forsøg med overbrusning af gulerødder med postevand. Gulerødderne blev vasket og poleret og herefter kunstigt inokuleret med vaskerisvamp.
De inokulerede gulerødder blev lagt i et lag i en kasse med huller og overbruset med postevand fra fire dyser. Afstanden mellem dyser og gulerødder var cirka 30 centimeter, og vandtrykket var tre bar. Alle de inokulerede gulerødder fik vaskerisvamp, mens det kun gjaldt for henholdsvis 48 procent af de inokulerede gulerødder efter seks sekunders overbrusning og 28 procent efter både ni og 12 sekunders overbrusning.
Disse resultater antyder, at overbrusning kan reducere forekomsten af vaskerisvamp på polerede gulerødder. Næste fase er at eftervise, at naturligt inficerede gulerødder også får færre symptomer på vaskerisvamp, hvis de overbruses med postevand efter polering i vaskeriet.

Næste artikel i OptiClean-serien sætter fokus på vask af gulerødder.

# Intelligent Chemistry
# Biolab A/S Automation Specialist

## JASCO Circular Dichroism
## HTCD Plus
## High-Throughput Circular Dichroism

**For scientists in pharmaceutical, process- and biotechnology, and food chemistry labs who need reproducible, automated measurements and reliable structural analysis software, the high-throughput circular dichroism (HTCD) system eliminates human error and bias in measurement acquisition and biomolecular characterization.**



JASCO

BIO LAB

**The only limitation is your imagination**

Biolab A/S
Sindalsvej 29
DK-8240 Risskov
+45 8621 2866
sales@biolab.dk
www.biolab.dk

# LabDays Copenhagen 2026

**Den 9. og 10. september slår LabDays Copenhagen 2026 dørene op i K.B. Hallen i København. Her står 91 danske og udenlandske firmaer klar til at præsentere de nyeste trends og teknologier inden for laboratorieteknikken**

Efter en succesfuld messe i Aarhus 2025 er LabDays endnu engang klar til at byde velkommen til to intensive dage i København, hvor udstillere med alt inden for laboratorieteknik vil fremvise deres produkter og udstyr og stå klar med deres ekspertise.

LabDays Copenhagen bliver 2026's største event for den skandinaviske laboratoriebranche, og med over 90 af branchens førende leverandører, byder arrangøren J.B. Exhibitions ApS velkomne til en K.B. Hal, der er fyldt til bristepunktet.

Messen er en fantastisk mulighed for at netværke med fagfolk fra branchen, opdage de nyeste trends og teknologier samt udveksle erfaringer og idéer.

I skrivende stund tæller udstillerlisten 91 virksomheder.

LabDays Copenhagen 2026 afholdes i år – for anden gang – i K.B. Hallen i København. På baggrund af messens store succes i 2024 er forventningen at kunne byde på den største og mest velbesøgte LabDays messe i nyere tid i København. Forventningen er da også, at rekordbesøgstallet fra 2024 på over 2300 fagfolk, har en stor chance for at blive slået.

## Fagligt program

LabDays Copenhagen 2026 byder, udover de mange udstillere, også på et spændende fagligt program. Begge messedage afvikles der foredrag og miniseminarer af 30 minutters varighed arrangeret af udstillerne.

Alt dette foregår i Exhibitors Free Lab Theater, som er placeret i selve udstillingshallen. Som besøgende er det gratis at deltage og man behøver ikke tilmelde sig seminarerne forinden. Det fulde program opdateres løbende på messens hjemmeside.

TechMedia ApS – og dermed Plus Proces – er også at finde på LabDays 2026 – stand 34.



Foto: magnific.com

## Udstillerliste


**A**
A/S Ninolab ..... 28
Agilent Technologies Denmark ... 69
AH Diagnostics ..... 25
Ampliqon ..... 21
Ansell ..... 53
Anton Paar Danmark ..... 18
ApodanNordic PharmaPackaging 23
Aqua-Nova ..... 84
Avantor ..... 82

**B**
Berner Lab ..... 59
Biolab ..... 77
Bio-Rad Laboratories ..... 75
Biosero ..... 78
BioServices ..... 50
Biowest Nordic ..... 26
BlueCatBio ..... 55
Buch og Holm ..... 71
Busch Vakuumteknik ..... 51
Büchi ..... 3

**C**
CultiXcell ..... 67
Cytiva ..... 4

**D**
Dandiag ..... 5
Dansk Pipette Service ..... 76
Det Grønlandske Sundhedsvæsen ..... 36
DFM - Danmarks Nationale Metrologiinstitut ..... 47
Dorte Egelund ..... 27
Drifton ..... 44

**E**
Eppendorf Nordic ..... 40
Ergotec ..... 39

**F**
Faster S.R.L. ..... 64
Fooddes ..... 80
Formulatrix Europe ..... 29

**G**
Gammadata Instrument ..... 35
Getinge Danmark ..... 16

Udstillerliste


**H**
Hamilton Bonaduz ..... 41
Hettich ..... 13
HK Dansk Laborant-Forening ..... 15
Holm & Halby ..... 60+64
Horbia Scientific ..... 49
Hounisen Laboratorieudstyr ..... 75

**I**
ICM ..... 66
Insatech ..... 43
Integra Biosciences Nordic ..... 48

**J**
JRV ..... 81

**K**
Kem-En-Tec Nordic ..... 61
KEN Hygiene Systems ..... 54
KNF Neuberger ..... 24

**L**
Lab Services ..... 45
Labcon ..... 8
LABsupport ..... 19
LabWare Nordic ..... 6
Leco Nordic ..... 38
Liofilchem ..... 42

**M**
Metesa Denmark ..... 11
Metinor ..... 36A
Metrohm Nordic ..... 17
Mettler-Toledo ..... 32
Micromedic ..... 46
Miele Professional ..... 1
Mikrolab - Frisenette ..... 20
Molecular Devices ..... 83

**N**
Netzsch Gerätebau ..... 10
New England Biolabs ..... 63
Nordic Biolabs ..... 73
Nordic Biosite ..... 7
Nordic Scientific Solutions ..... 68

**O**
OpenLogger Systems ..... 33
Opentrons Labworks ..... 79

**P**
Pekema ..... 12
PerkinElmer ..... 72
Phenomenex ..... 78A
Promega Biotech ..... 57

**R**
Ramcon ..... 65

**S**
Sartorius Lab Instruments ..... 9
Saveen & Werner ..... 74
SciSure ..... 30
SHC Nordic ..... 85
Shimadzu Danmark ..... 58
Software Point
– LabVantage Nordics ..... 2
SPT Labtech ..... 52
SSI Diagnostica ..... 31
Strandmøllen ..... 70
Sympatec ..... 62

**T**
Tagarno ..... 26
Tecan Nordic ..... 37
TechMedia – Plus Proces ..... 34
TH. Geyer ..... 22+87

**V/W**
VACPRO ..... 86
Veolia Labwater Solutions ..... 56
Waters Denmark ..... 14


*Udstillerlisten er per 8. juni 2026.*




**Vi hjælper stadig**
**med at overvåge temperaturen i jeres projekt, med eller uden køer**

*59 31 11 88*
*beta@beta.dk*

BETA

# Vakuumpumper til laboratorier og forskningsmiljøer



Busch Vacuum Solutions præsenterer vakuumpumper fra mærket Pfeiffer Vacuum+Fab Solutions, som er ideelle til laboratorier og forskningsmiljøer.
På LabDays Copenhagen 2026 fremviser virksomheden følgende produkter:
• *HiScroll vakuumpumper:* Effektive, oliefrie, lavt vedligeholdelsesbehov, miljøvenlige, lave støjniveauer, hermetisk konstruktion, høj vanddamp-kompatibilitet.
• *HiCube Neo pumpestation:* Intuitiv kontrol med 7" farvetouchskærm, understøtter forskellige backing vakuumpumper, energibesparende standby-funktion.
• *ASM 310 Leak Detector:* Kompakt, bærbar lækagedetektor til helium og hydrogen – ideel til laboratorier og industri. Oliefrit pumpesystem og høj følsomhed.
På messen står Busch's eksperter klar til at demonstrere og præsentere de nye produkter fra sortimentet til R&D, laboratorier og forskning.

Busch Vakuumteknik A/S
Stand 51

# Ny peristaltisk pumpeserie

Drifton A/S lancerer den nye GD-serie af peristaltiske pumper, der omfatter modellerne GD200-1B, GD400-1B, GD650-1B samt flerkanalsmodellen GD200-1C.
Serien er udviklet til laboratorier, forskningsmiljøer og industrielle processer med krav til præcis væskehåndtering og dokumentation.
Pumperne er udstyret med en 5" touchskærm og understøtter kontinuerlig pumpning, tidsstyret dosering og volumenbaseret dispensering. Den integrerede datalogning gør det muligt at registrere og eksportere driftsdata, mens RS485-kommunikation med Modbus RTU sikrer nem integration i automatiserede anlæg.
Et Flowmeter Feedback Kit kan tilsluttes for automatisk flowkalibrering og løbende regulering af flowet under drift. Dette bidrager til en mere stabil proces og reducerer behovet for manuelle justeringer.
GD200-1C er udviklet til applikationer med behov for højere drejningsmoment og flerkanalsdrift. Modellen kan drive op til fire pumpehoveder eller anvendes med DG-flerkanals pumpehoveder med op til 24 kanaler.
Som tilbehør tilbydes en håndholdt dispenseringsenhed til volumenbaseret påfyldning, fyldenåle i 316 rustfrit stål samt et Flowmeter Feedback Kit til automatisk flowregulering.
Afhængigt af pumpehoved og slange kan modellerne levere flow op til 3250 mL/min. og er velegnede til dosering, overførsel og påfyldning af væsker i laboratorier, forskningsmiljøer og industrielle processer.
Drifton A/S udstiller den nye GD650-1B på LabDays 2026, hvor interesserede



kan opleve pumpen i drift og høre mere om mulighederne inden for præcis væskehåndtering, automatisk flowkalibrering og datalogning.

Drifton A/S
Stand 44

# Nyt instrument til proteinbestemmelse

LABsupport ApS præsenterer Rapid MAX N Exceed – plus; et nyt instrument til proteinbestemmelse som alternativ til Kjeldahl.
Der er tale om et effektivt instrument til uovervåget 24/7 bestemmelse af protein i en lang række af prøver med klar fordel over for Kjeldahl. Analysetiden er kun cirka seks minutter – og instrumentet skal ikke stå i stinkskab.
Instrumentet kan håndtere både faste og flydende stoffer uden prøveforberedelse. Prøver skal ikke indpakkes, men kan blot afvejes direkte ned i genbrugelige stålkopper, som placeres på toppen



af instrumentet i den integrerede autosampler, hvorfra de automatisk fjernes til afkøling og genbrug. Det er meget hurtigt og tidsbesparende med denne direkte afvejning.
Der kan afvejes helt op til cirka fire-fem gram materiale per prøve, så man er ude over homogenitetsudfordringer. Drivgas kan være He eller Argon ($CO_2$ på det mindre instrument), så driftsomkostninger kan holdes nede.
Typiske anvendelser til proteinbestemmelse er: Fødevarer, drikkevarer, dyrefoder, alternative proteiner, korn og stivelse, jord og sedimenter, pharmaceuticals, syntetiske materialer m.m.

LABsupport ApS
Stand 19

# Innovation i dialog med det nordiske laboratoriemiljø



Med en stærk regional tilstedeværelse og mangeårige partnerskaber i Norden ser PerkinElmer frem til at byde besøgende velkommen på LabDays 2026 og drøfte, hvordan nye innovationer kan hjælpe laboratorier med at håndtere nutidens analytiske udfordringer.

På messen vil PerkinElmer præsentere en række løsninger, der afspejler de behov og prioriteter, man ser i nordiske laboratorier: pålidelig performance, effektive arbejdsgange og teknologi, der skaber langsigtet værdi.

I centrum står Avio 3000 ICP-OES, suppleret af Clarus Nova GC og AuroraI Spotlight mikrobølge-digestionssystem.

Avio 3000 ICP-OES markerer næste skridt i PerkinElmers udvikling inden for plasmateknologi. Systemet er designet til laboratorier, der arbejder i krævende og regulerede miljøer, og understøtter en bred vifte af anvendelser relevante for Norden – herunder miljøanalyse, fødevarekontrol, farmaceutisk analyse og industriel kvalitetskontrol.

Med fokus på robusthed, stabilitet og effektiv drift imødekommer Avio 3000 de daglige udfordringer i laboratoriet – fra håndtering af komplekse matricer til højt prøvegennemløb samt stigende krav til datakvalitet.

På messen vil PerkinElmer dele, hvordan denne tilgang til ICP-OES giver laboratorier tryghed i deres analyser.

PerkinElmer fremhæver også Clarus Nova GC; en gaskromatografiløsning udviklet til at støtte laboratorier i en verden, der konstant ændrer sig. Med fokus på intuitiv betjening og fleksibel konfiguration er Clarus Nova GC velegnet til laboratorier, der ønsker at modernisere deres arbejdsgange uden at gå på kompromis med analytisk kvalitet.

Uanset om det gælder rutineanalyser eller nye applikationer, er Clarus Nova GC udviklet med brugeren i centrum – med fokus på at forenkle kompleksitet og samtidig levere pålidelig performance.

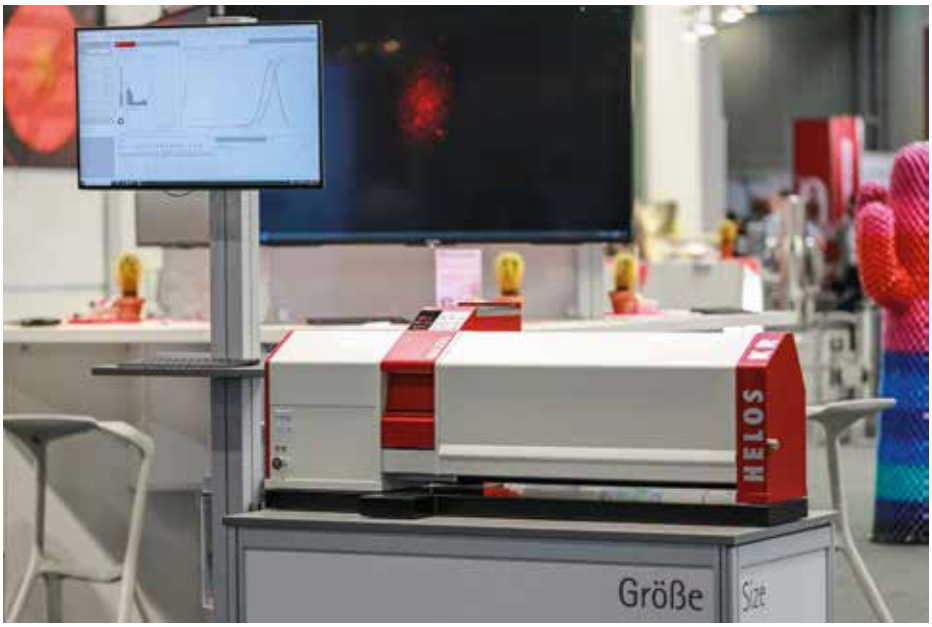
Pålidelige analyser starter med en effektiv prøveforberedelse, og AuroraI Spotlight spiller en vigtig rolle i dette første trin. Systemet, som blev lanceret i marts, er designet til at sikre sikker, effektiv og reproducerbar digestion – og dermed et solidt grundlag for efterfølgende analyser.

På LabDays vil PerkinElmer sætte fokus på, hvordan optimeret prøveforberedelse kan bidrage til bedre laboratorieeffektivitet og mere pålidelige resultater.

PerkinElmer
Stand 72



# Partikelkarakterisering




På LabDays 2026 vil Sympatec præsentere pålidelige løsninger til præcis analyse af partikelstørrelse og -form baseret på laserdiffraktion og dynamisk billedanalyse.
Med Helos-laserdiffraktionssensoren sammen med den fuldautomatiske våddisperser Quixel demonstrerer Sympatec en pålidelig løsning til hurtig og reproducerbar partikelstørrelsesanalyse af suspensioner og emulsioner. Automatisk styring af alle dispersionsparametre, integreret ultralyd og hurtige målecyklusser sikrer nøjagtige, operatøruafhængige analyser til en bred vifte af laboratorieanvendelser.

For tørre, fritflydende og grove materialer muliggør kombinationen af Qicpic og Gradis en repræsentativ partikelstørrelses- og formanalyse med skånsom fritfaldsdispersion. Det dynamiske billedanalysesystem er særligt velegnet til pulvere, granulater og fibre, herunder skrøbelige eller metastabile partikler, og leverer meget reproducerbare resultater med fremragende sammenlignelighed med traditionel sigteanalyse.
Sympatec udvikler og fremstiller et innovativt sortiment af førsteklasses instrumenter til analyse af partikelstørrelse og -form i laboratorie- og procesmiljøer. Med gennemprøvede teknologier yder virksomheden et væsentligt bidrag til udvikling, produktion og kvalitetskontrol af de mest krævende partikelsystemer inden for en lang række brancher.
De modulopbyggede instrumenter er meget alsidige og kan tilpasses til de specifikke opgaver i dit laboratorium. Desuden leverer alle instrumenter pålideligt de mest nøjagtige, reproducerbare og sammenlignelige resultater på kortest mulig måletid.

Sympatec GmbH
Stand 62

# Fra laboratorieglas til -tekstiler – én samlet rengøringsløsning

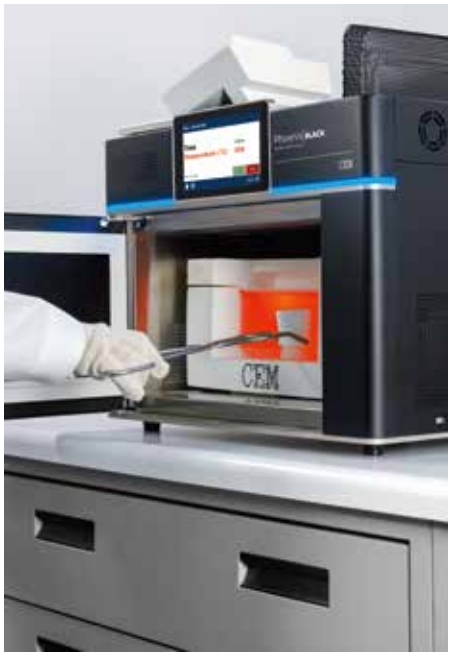
På LabDays 2026 sætter Miele Professional fokus på, hvordan laboratorier kan arbejde mere effektivt med rengøring af utensilier i en laboratorieopvaskemaskine, vask og desinfektion af laboratoriebeklædning og dokumentation gennem integrerede systemløsninger.
Mange laboratorier oplever stigende krav til sporbarhed, proceskontrol og fleksibilitet. Samtidig skal både laboratorieglas, udstyr og tekstiler håndteres sikkert og dokumenterbart uden at skabe unødigt komplekse arbejdsgange.
På messen præsenterer Miele Professional sine 360PRO-systemløsninger, hvor laboratorieopvask, tekstilpleje og digital dokumentation samles i ét sammenhængende setup.
Besøgende kan blandt andet opleve den kompakte SlimLine-termodesinfektor og den avancerede ExpertLine-serie til laboratorieglas samt professionelle vaskeløsninger til laboratorietekstiler. Fælles for løsningerne er fokus på reproducerbare resultater, brugervenlighed og fleksibel integration i laboratoriets daglige drift.
Målet er at give laboratorier bedre kontrol over deres processer – fra rengøring af laboratorieudstyr til håndtering af tekstiler – samtidig med at dokumentationskrav kan understøttes på en enkel og effektiv måde.



Miele Professional
Stand 1

# Ny generation af muffelovne reducerer analysetiden

Traditionel askning i en muffelovn er et af de mest tidskrævende trin inden for fødevare-, miljø- og materialeanalyse og tager ofte otte timer eller mere per batch.
Med Phoenix Black fra CEM introducerer Berner Lab Denmark en ny generation af mikrobølgeassisterede muffelovne, der reducerer analysetiden og samtidig overholder standardmetoderne fuldt ud.
Phoenix Black kombinerer mikrobølgeenergi med konventionelle varmelegemer og når temperaturer på op til 1200°C på få minutter. Prøvekapaciteten øges markant: askebestemmelser, der tidligere krævede natkørsler, kan nu gennemføres på under en time. Den integrerede touchskærm, programmerbare metoder og indbyggede sikkerhedsfunktioner gør den daglige drift enkel og reproducerbar, uanset om anvendelsen er glødetab, askeindhold i




fødevarer og foder, sulfateret aske i lægemidler eller forberedelse til grundstofanalyse.
For laboratorier, der arbejder med sulfateret aske eller svovlholdige prøver, tilbyder Phoenix Black SAS en dedikeret løsning med et integreret syrebestandigt udsugningssystem, der beskytter både instrumentet og laboratoriemiljøet.
Phoenix Black SAS er desuden 21 CFR Part 11-kompatibel og opfylder branchekravene til metoder, der specificerer "all muffle furnace methods", hvilket gør den velegnet til regulerede miljøer som farmaceutisk QC.
Som officiel distributør af CEM i Danmark vil Berner Lab demonstrere Phoenix Black live på messen.

Berner Lab Denmark
Stand 59

# En ansvarlig sikkerhedskultur

ICM A/S styrker sikkerhedskulturen og skaber ansvarlige arbejdspladser gennem viden, rådgivning og de bedste løsninger til medicinalindustrien, laboratorier, biotek og fødevareindustrien.
Som landets førende inden for salg og servicering af sikkerhedsløsninger, produktudvikling samt uddannelse, kan ICM medvirke til at forebygge arbejdsskader og -ulykker på arbejdspladsen.
ICM forhandler en lang række personlige værnemidler specifikt godkendt til laboratoriearbejde såsom øjenværn, dragter, handsker og fodtøj.
Som nyhed i ICM's sortiment kan den nye generation af sikkerhedsdragter fra Dupont fremhæves. Tyvek APX 400 er lavet i et nyt engangsmateriale til kemikaliebeklædning designet til at ændre måden, brugeren oplever komfort og sikkerhed på arbejdet.
ICM samarbejder med Staxs Pink Planet om et genanvendelsesprogram,



hvor brugte Dotch sterile goggles indsamles og genanvendes.
Som eneforhandler i Danmark tilbyder ICM også et udvalg af Piercan isolatorhandsker til den farmaceutiske sektor og medicinalindustrien.

ICM A/S
Stand 66





EBS-250

EBS-6600

BLÆKMÆRKNING
- Certificeret EBS distributør
- Prøveopsætning hos jer
- Eget værksted
- Dag til dag levering af blæk
- Samvittighedsfuld service

KONTAKT OS FOR:
- mere information
- et uforpligtende besøg
- forbrugsmidler og service

SMARTPRINT
7589 3710 · www.smartprint.dk

# Fødevarebranchens globale mødested

**SIAL Paris vender tilbage til Paris Nord Villepinte med det mest ambitiøse program i messens historie fra den 17. til 18. oktober. Arrangementet vil overgå rekordåret 2024 og cementere SIAL's position som verdens førende mødested for fødevareindustrien. Paris bliver dermed det centrale referencepunkt for alle branchefolk og fungerer både som en stærk drivkraft for forretning og et enestående udstillingsvindue for innovation i hele sektoren. Samtidig vil messen fungere som et strategisk observatorium, der er med til at forme fremtidens globale madvaner**

SIAL Paris 2026 oplever stærk efterspørgsel, og flere sektorer nærmer sig fuld kapacitet, herunder dagligvarer, delikatesser, kød, fjerkræ, kolonialvarer, korn, bælgfrugter, samt frugt og grønt.
Andre områder, såsom multiproduktfødevarer, konfekture, frostvarer og drikkevarer, er samtidig i kraftig vækst, hvilket bidrager til et fornyet og mere mangfoldigt udbud.
Italien, Spanien, Tyrkiet, Grækenland og Frankrig er aktuelt de fem største udstillerlande, hvilket afspejler en stærk mobilisering blandt Europas førende eksportnationer.
Danmark er også godt repræsenteret med flere individuelle udstillere samt en fællesstand arrangeret af Food From Denmark.

## Innovation i fokus

Mere end nogensinde er innovation kernen i strategien for SIAL Paris 2026.
SIAL Innovation, som i år markerer sit 30-års jubilæum, får et nyt format med fokus på en mere oplevelsesbaseret tilgang. Initiativet omfatter også SIAL Taste, der sætter smagsoplevelsen i centrum af innovationsrejsen og giver de besøgende en unik mulighed for at se, forstå og opleve fremtidens fødevarer.
Det forventes, at mere end 650 startupvirksomheder vil præsentere deres produkter på årets messe. 150 af dem samles i området SIAL Start-up, som har til formål at fremhæve nye projekter med potentiale til at forandre fødevareindustrien. En dedikeret Start-up Pitch-scene skal sikre, at unge virksomheder bliver synlige og får direkte adgang til investorer, indkøbere og samarbejdspartnere.



Foto: sialparis.com.

## Inspiration, indsigt og fremtidsperspektiver

SIAL Paris er ikke kun en handelsmesse, men verdens største mødested for hele fødevareindustrien og en ledende international platform for at opleve og forstå innovation på tværs af sektoren.
Som globalt referencepunkt samler messen hele værdikæden fra jord til bord og sætter fokus på fremtidens fødevarer i et internationalt perspektiv.
Som et centralt knudepunkt for inspiration og fremtidsorienteret dialog samler SIAL Paris internationale eksperter, ledere og beslutningstagere gennem SIAL Summit og SIAL Talks for at analysere markedsudviklingen, udfordre eksisterende modeller og forudse kommende tendenser.
Vigtige temaer i 2026 bliver:

- Fødevareforsyningen frem mod 2030: fødevaresuverænitet, klimaforandringer og bæredygtige værdikæder.
- Data, sporbarhed og kunstig intelligens, der kan redefinere fødevaresystemerne.
- Nye forbrugerforventninger – fra sundhed og nydelse til ultraprocederede fødevarer og ændrede forbrugsmønstre.


Foto: sialparis.com.

SIAL for Change styrker også messens position ved at sætte fokus på samfundsansvar og bæredygtighed. Området fremhæver desuden ansvarlig innovation gennem en dedikeret konkurrence, fremmer bæredygtige initiativer og bidrager til talentudvikling via SIAL Jobs.

## Nøgletendenser i den globale fødevareindustri

Som en del af arbejdet mellem messeterminerne leverer SIAL Paris fortsat analyser af fremtidige tendenser gennem SIAL Insights; en dedikeret trendplatform, der hjælper branchen med at forstå, forudse og forme udviklingen i fødevareindustrien.

- SIAL Paris 2026 forventer 8000 udstillere.
- 295.000 faglige besøgende.
- Mere end 650 startups, heraf 150 i området SIAL Start-up.



Foto: sialparis.com.



SIAL Paris har afholdt et SIAL Insights talkshow, hvor førende brancheeksperter deltog, herunder Karin Perrot fra Kantar, Xavier Terlet fra ProtéinesXTC, Maria Bertoch og Emily Mayer fra Circana samt Audrey Ashworth. Her blev de væsentligste strukturelle forandringer, der omformer den globale fødevareindustri, analyseret.

Sessionen fremhævede syv centrale trends, der præger udviklingen frem mod 2026 og 2027:

*1. En ny æra for innovation og differentiering*
Private labels innoverer nu i samme tempo som brands og hæver niveauet for differentiering. Kunstig intelligens bliver et stærkt værktøj til at analysere indsigter, optimere lanceringer og øge relevansen, forudsat at den tager udgangspunkt i reel forbrugeradfærd.

*2. Funktionel sundhed vinder frem – og nye produktkategorier opstår*
Fokus på sundhed bevæger sig mod målrettede funktionelle fordele som fordøjelse, immunforsvar, energi, kognition og kvinders sundhed. Samtidig opstår nye produktkategorier tilpasset brugere af GLP 1-behandlinger med kontrollerede portioner og skræddersyede ernæringsprofiler.

*3. Snacking vinder frem*
Det traditionelle frokostmåltid er svagt faldende, mens morgenmad, eftermiddagspauser og måltider på farten vokser, drevet af hjemmearbejde og behov for bekvemmelighed. Snacking bliver samtidig mere premium og varieret.

*4. Detailhandlen driver væksten i ready to eat-segmentet*
Detailhandlen spiller en stadig større rolle i ready to eat-segmentet og udvider udbuddet af friske og praktiske løsninger. Snacking i detailhandlen vokser dobbelt så hurtigt som foodservice, understøttet af stærk innovation i butikkerne.

*5. Demografiske ændringer former efterspørgslen*
Aldrende befolkninger, mindre husstande og mere hjemmearbejde ændrer forbrugernes forventninger. Mindre pakningsstørrelser, emballage der er nem at åbne, og individuelle løsninger bliver stadig vigtigere.

*6. Udfordringer med synlighed i butik og online*
86 procent af nye produkter bliver overset på hylderne, hvilket gør det afgørende, hvordan de præsenteres. Tydelig emballage, stærk visuel kommunikation og genkendelighed er nødvendige, især online hvor synligheden er lavere.

*7. Innovation frem mod 2026 og 2027: hvad driver udviklingen*
Succesfulde produkter kombinerer nydelse, funktionel sundhed, bekvemmelighed, bæredygtighed og en overkommelig pris. Klar differentiering, test og læring samt præcis lancering og gennemførelse, understøttet af kunstig intelligens, bliver afgørende.

Gennem SIAL Insights styrker SIAL Paris sin rolle som et strategisk observatorium for udviklingen i den globale fødevareindustri og sikrer, at branchen møder op til 2026-udgaven med fremadskuende perspektiver og konkret anvendelig viden.



Foto: sialparis.com.

## Bedre rammer for møder og samarbejde

SIAL Paris kombinerer effektiv handel med gode muligheder for netværk og faglig sparring og skaber en levende og oplevelsesbaseret messe.
Blandt nyhederne i år:

- Der introduceres en AI-drevet platform til matchmaking, som forbinder udstillere og indkøbere gennem målrettede møder.
- SIAL Guided Tours er et tilbud til besøgende, der ønsker at deltage i sektorspecifikke eller tematiske rundvisninger ledet af eksperter.

SIAL Paris repræsenteres i Danmark af Promosalons Denmark/Line Wiinholt.

PUMPE
GRUPPEN A/S
Member of AxFlow Group
45 93 71 00
info@pumpegruppen.dk
www.pumpegruppen.dk

# Europas samlingspunkt for pulver- og procesteknologi

**Fra den 29. september til den 1. oktober 2026 samles procesindustrien for andet år i træk i Nürnberg til en af Europas mest toneangivende messer inden for forarbejdning af pulver, faste stoffer og væsker. Det handler naturligvis om Powtech Technopharm 2026**

Oversat og bearbejdet af
Helle Friemann Nielsen

Fra den 29. september til den 1. oktober åbner Powtech Technopharm 2026 dørene i Messe Nürnberg i Tyskland og samler den internationale procesindustri, der kan se frem til tre dage med ekspertinteraktion på topniveau, innovationer og trends inden for de relevante sektorer inden for procesindustrien.
Messen har gennem mange år etableret sig som Europas centrale platform for teknologier inden for håndtering og bearbejdning af pulvere, granulater og bulkmaterialer – samt væsker og flydende produkter. Den fungerer som et vigtigt barometer for, hvad der rør sig teknologisk og forretningsmæssigt i branchen.
-Vi ser frem til at samle de mange sektorer, der udgør forarbejdningsmiljøet – og til at fremvise Powtech Technopharm som hjertet i procesteknikindustrien, siger Marianny Eisenhofer, direktør for Powtech Technopharm.
Med sig bringer messen et tæt pakket program, hundredvis af udstillere og tusindvis af fagfolk fra hele verden.
Bag messen står Nürnbergmesse GmbH, og det internationale fagpublikum har år efter år gjort messen til et must-visit for procesingeniører, produktionschefer, laboratoriespecialister og indkøbere på tværs af mange industrier.
Powtech Technopharm henvender sig til et bredt fagligt spektrum. Kernemålgruppen tæller procesteknikere, procesingeniører og produktionschefer, men messen samler også forskere, analytikere og bulk-eksperter fra industrier, der umiddelbart kan virke meget forskellige – men alle deler det fælles behov for effektive løsninger til håndtering og forarbejdning af pulvere og granulater.




Foto: NürnbergMesse/Frank Boxler.

De repræsenterede brancher spænder vidt fra fødevareindustrien, den kemiske, farmaceutiske og genbrugsindustrien samt eksplosionsbeskyttelse. Hertil kommer mere tunge industrier som glas, byggematerialer, papir og – i stigende grad – batteriindustrien, der er i rivende vækst som følge af den grønne omstilling.

## Fokus og temaer i 2026

Den internationale procesindustri mødes i Nürnberg for at introducere de nyeste teknologier og fremtidsorienterede innovationer, interagere med hinanden og diskutere og tackle udfordringer og muligheder i forbindelse med alle aspekter af forarbejdning af pulver, faste stoffer og væsker.
Analyse, størrelsesreduktion, sigtning, blanding, transport, opbevaring, dosering og komprimering; dynamiske processer er overalt inden for procesteknik. Ud over mekaniske, termiske og analytiske processer omfatter dette også metoder til forarbejdning af materialer i flydende eller pastaform og bulkstoffer sammen.
Powtech Technopharm 2026 sætter som sædvanlig fokus på hele værdikæden inden for pulver- og procesteknologi. Det betyder, at besøgende kan forvente at møde løsninger og nyheder inden for en lang række discipliner:

- *Formaling og klassificering* er kernediscipliner, der altid har fyldt meget på messen. Her præsenteres de nyeste løsninger inden for knusning, maling og sigtning af materialer til industrielle formål.
- *Blanding og granulering* er ligeledes centrale temaer, og udstillerne vil

fremvise udstyr og processer til blanding af pulvere og væsker samt teknologier til granulering – særligt relevant for medicinalindustrien og næringsmiddelindustrien.

- *Transport og dosering* – det vil sige pneumatisk og mekanisk transport af bulk-materialer samt præcisionsdosering – er et område, der hvert år tiltrækker stor interesse, ikke mindst fordi det er afgørende for effektiviteten i produktionslinjer.
- *Analytik og partikelteknologi* er et voksende fokusområde. Messen er et vigtigt mødested for virksomheder, der arbejder med partikelanalyse, måleinstrumenter og nanoteknologi, og Powtech Technopharm positionerer sig bevidst som en innovationsdrivende platform på dette felt.
- *Sikkerhed og miljøteknologi* fylder mere og mere. Med skærpede krav til arbejdsmiljø og bæredygtighed præsenterer udstillerne løsninger til støvhåndtering, filtrering og emissionsreduktion; et område, der er under konstant udvikling i takt med stramningerne i EU's regulering.
- Endelig er *emballage og opbevaring* – herunder fyldningsmaskiner og lagringssystemer – en fast bestanddel af udstillingsgulvet.

## Mere end 550 udstillere og 10.000 besøgende

Forventningerne til årets udgave er høje. Over 550 virksomheder ventes at præsentere deres nyeste løsninger, og publikumstallet forventes at nå op mod 10.000 fagbesøgende. Til sammenligning samlede 2025-messen over 720 udstillere og mere end 16.800 besøgende – tal, der understreger messens styrke og tiltrækning i branchen.

Det høje niveau af genbesøg og den store andel af udstillere, der efterfølgende melder om konkret follow-up-forretning – hele 96 procent ved seneste opgørelse – vidner om, at Powtech Technopharm ikke blot er en visningsplatform, men et reelt forretningsforum.

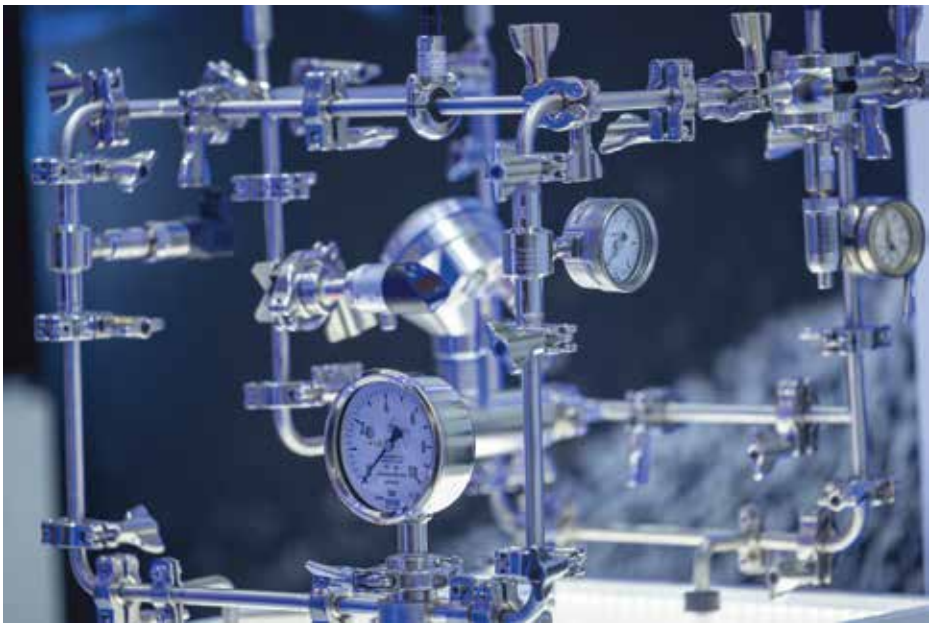


Foto: NürnbergMesse/Frank Boxler.



Foto: NürnbergMesse/Frank Boxler.

## Netværk og faglige fællesskaber

Ud over selve udstillingen lægger messen vægt på at skabe rammer for dialog og videndeling på tværs af discipliner og sektorer.

Bæredygtighed og cirkulær økonomi er et centralt fokusområde i alle segmenter af procesindustrien lige nu. Der er også fokus på automatisering og digitalisering af produktionen. Messen tilbyder et dedikeret rum til disse temaer, som vil omfatte særlige udstillingsområder i form af en række forskellige temapavilloner, for eksempel "Pharma in Focus", "Recycling in Focus", "Smart Industry in Focus" og "Processing Alliance"-pavillonen.

Aktuelle emner fra procesteknikverdenen og de vigtigste industrisektorer dækkes på Powtech Technopharm Forum; her har virksomheder mulighed for at præsentere sig selv og deres innovative løsninger for et interesseret publikum ved hjælp af Stage Talks og for at indgå i dialog med publikum.

Unge, innovative virksomheder fra Tyskland vil igen i år præsentere sig selv på den sponsorerede fællesstand "Young Innovators". Dette suppleres af et internationalt startup-område.

Endnu et initiativ er "Women4Processing"; en platform målrettet kvindelige fagprofessionelle i procesindustrien, som arbejder for større synlighed og netværksmuligheder for kvinder i branchen.

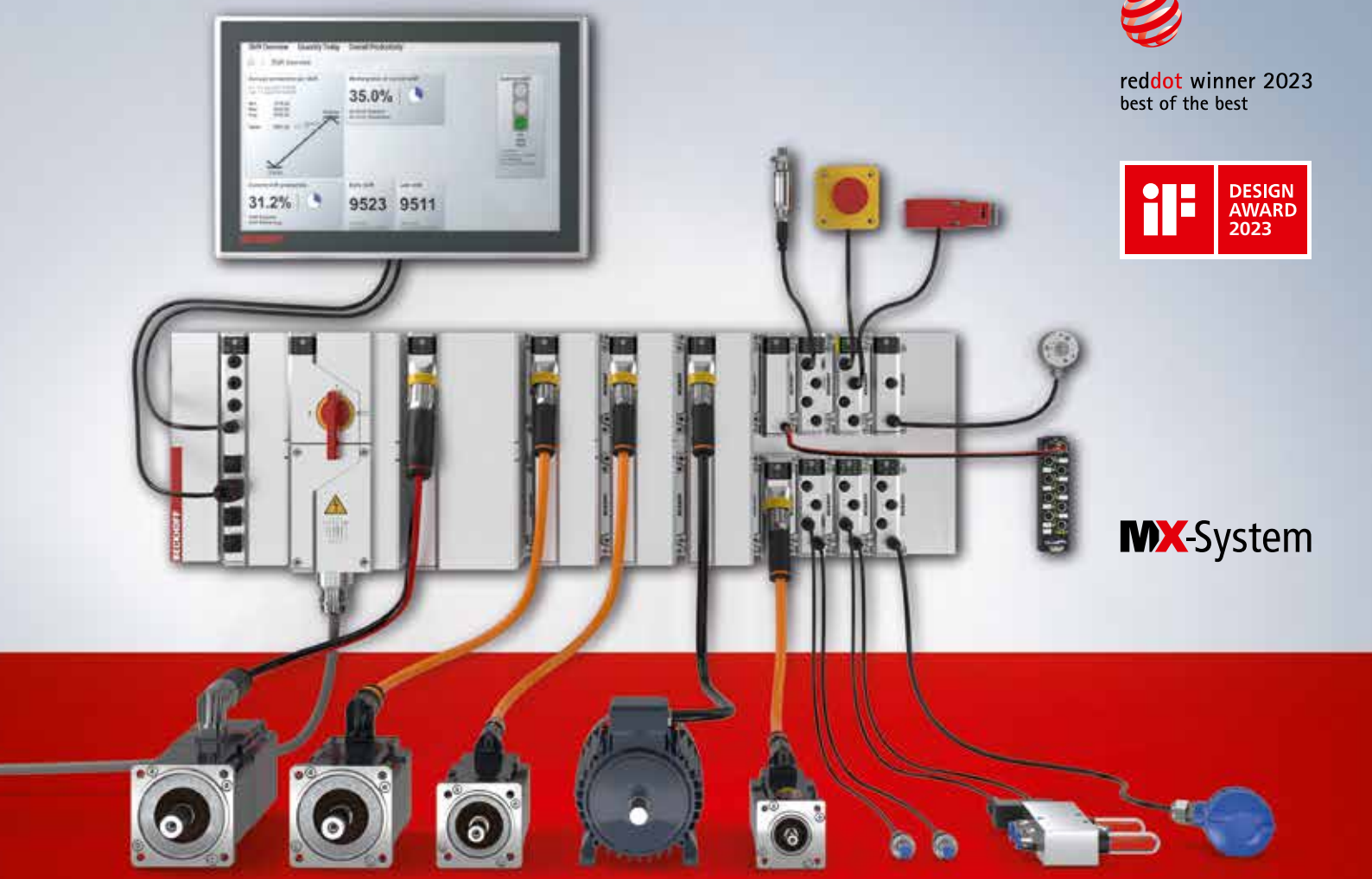
Derudover afholdes "International Meeting of the Bulk Solids Associations", der samler repræsentanter fra nationale og internationale brancheforeninger til faglig udveksling og diskussion af fælles udfordringer og tendenser.



Foto: NürnbergMesse/Frank Boxler.

AFFUGTNING & TØRRING
Munters
Ryttermarken 2 A, 3520 Farum
Tlf. 44 95 33 55 | info@munters.dk | www. munters.dk

# A pluggable system solution for control cabinet-free automation: The MX-System




reddot winner 2023
best of the best

DESIGN AWARD 2023

MX-System

- a highly flexible control cabinet-free automation solution
- robust, water- and dust-proof design (IP67 protection rating)
- plug-and-play with pluggable function modules for IPC, coupler, I/O, drive, relay and system
- standardized connectors for transmission of data and power
- EtherCAT communication
- tried-and-tested connector for the field level
- reduces engineering work
- high time and cost savings
- integrated diagnostic functions

Find out about the world of control-cabinet free automation!

New Automation Technology **BECKHOFF**