#5 September 2025 - 39. årgang

PLUS PROCES

Fødevareproduktion – teknologi og mennesker



Optakt til LabDays Aarhus 2025

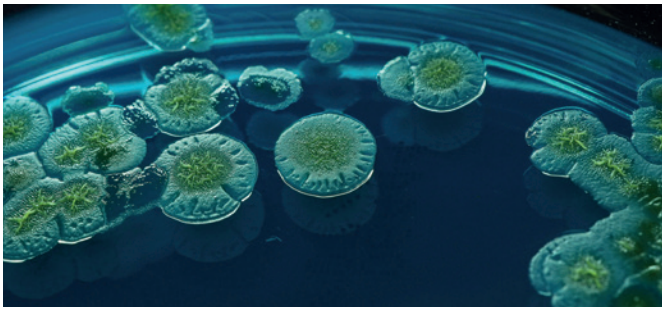
Mikrober skal skabe fremtidens proteiner

Nyt center for udvikling af fødevareteknologi

Anlæg behandler 70.000 tons madaffald årligt

Drinktec 2025 og Powtech Technopharm 2025





8 **Mikrober skal skabe bæredygtige proteiner til fremtidens fødevarer**
Mikrosvampe skal omdanne biologisk affald til værdifulde fødevareingredienser. Projektet vil skabe en ny fermenterings-industri for fødevarer baseret på bæredygtige produktionsmedier.



14 **Anlæg behandler 70.000 tons madaffald årligt**
Det nye fuldautomatiske anlæg vil håndtere 70.000 tons madaffald om året. Det vil reducere CO_2-udledningen og styrke den grønne omstilling.



20-25 **Optakt til LabDays Aarhus 2025**
Den 10. og 11. september afholdes LabDays Aarhus 2025. Det tegner til at blive årets største event for den skandinaviske laboratoriebranche.

Indhold

4	**Aktuelt**
8	**Mikrober skal skabe bæredygtige proteiner til fremtidens fødevarer**
10	**Nyt center for udvikling af fødevareteknologi**
12	**Investeringer i fremtidens fødevaresystem**
14	**Nyt anlæg behandler 70.000 tons madaffald årligt**
16	**Genanvendelse af fødevare-emballage er stadig udfordrende**
20-25	**LabDays Aarhus 2025 sætter ny rekord**
26	**Dansk forbud mod PFAS i pizzabakker og engangsemballage virker**
27	**AI forudsiger bakteriers resistens mod rengøringsmidler**
28	**Drinktec 2025**
30	**Powtech Technopharm 2025**



Forside:
Foto: freepik.com.

PLUS PROCES
Fødevareproduktion – teknologi og mennesker

TechMedia
Naverland 35
2600 Glostrup
Telefon 43 24 26 28
info@techmedia.dk
www.techmedia.dk

Ledelse:
Rikke Marott Schelde, CEO

Udkommer:
8 gange årligt

Læs bladet online:
www.plusproces.dk

Redaktion:
Helle Friemann Nielsen, (ansvarsh.)
hfn@techmedia.dk
Telefon 43 24 26 37

Bladsekretær:
Heidi Thode
ht@techmedia.dk
Telefon 43 24 26 62

Annoncer:
Jesper Bækmark
jb@techmedia.dk
Telefon 43 24 26 77

Annonceproduktion:
Marianne Dieckmann
md@techmedia.dk
Telefon 43 24 26 82

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

Layout:
Helle Hansen

Produktion:
TechMedia A/S

Tryk:
PE Offset A/S

Oplag:
5.010 stk.

Onlinelæsere pr. udgave:
1.349 stk.

Scan og hent Plus Proces' medieinformation 2025 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)

MASCOT®
WORKWEAR

MASCOT® FOOD & CARE



ARBEJDSTØJ TIL FØDEVAREINDUSTRIEN *MED UNIK BEVÆGELSESFRIHED*



Mulighed for zoneinddeling
Vælg overdele med farvemarkeringer på skuldrene i zonefarverne rød, blå, grøn og gul for nem og enkel opdeling.



Velegnet til industrivask
Alle produkter i MASCOT® FOOD & CARE kan industrivaskes efter EN ISO 15797 og både over- og underdele er forberedt til vaskeriernes chip og label.



Maksimal komfort
Oplev maksimal komfort og unik bevægelsesfrihed med vores revolutionerende firevejs-stretch ULTIMATE STRETCH.

www.mascot.dk

Nej tak til insekter – men hvad med græs?

Inden for få år kan protein udvundet fra almindeligt kløvergræs være en hovedingrediens i en lang række almindelige fødevarer som for eksempel is, yoghurt og proteindrikke.
Forskere på Aalborg Universitet har længe arbejdet på at trække de rene proteinstrenge ud af græsset, og nu er det lykkes at fjerne både smag og farve fra udtrækket. Dermed er vejen banet for en egentlig fødevareproduktion baseret på græs.

En ko har fire maver – vi har én

De fleste ved, at den almindelige ko har fire maver for at kunne fordøje det græs, som den går og gumler ude på marken. Vores egne maver kan på ingen måde håndtere de hårdhændede fibre i græs, men det betyder ikke, at der ikke er næring i græsset, som vi kan bruge.
I mange år har vi talt om, at insekter kunne være en kilde til bæredygtigt protein, men det er aldrig slået igennem på vores breddegrader. Til gengæld kan forarbejdning af almindeligt kløvergræs nu snart indgå i en lang række fødevarer og levere det eftertragtede protein.

- Fødevareindustrien efterspørger alternative proteinkilder til udvikling af næringsrige plantebaserede produkter.
- Egnet til både industriel produktion og hjemmekøkkenet.
- Kan for eksempel bruges i plantefars, brød og mejeriprodukter.

-Den store udfordring har været at fjerne farve og bismag, som er en meget forståelig bremseklods for, at vi har lyst til at spise det. Hvis det skal være et reelt alternativ til protein fra for eksempel den industrielle kødproduktion, så skal det først og fremmest falde i vores smag. Bogstaveligt talt. På sigt er jeg overbevist om, at protein fra græs kommer til at spille en større og større rolle i vores fødevareproduktion, simpelthen fordi det er sundt, nemt og bæredygtigt, fortæller Mette Lübeck, professor på Institut for Kemi og Biovidenskab på Aalborg Universitet.



Foto: Anders Kjær Jørgensen, AAU.

Almindeligt kløvergræs kan inden længe indgå i vores fødevarer.

Mange fordele

Udover potentialet til at indgå som supplement i en lang række fødevarer, har produktionen af protein fra kløvergræs en lang række andre fordele. Kløvergræs er en robust afgrøde, der kræver minimal gødning og kan høstes femseks gange årligt. Kløvergræs er en flerårig plante, og binder effektivt både CO_2 og nitrogen, hvilket hjælper til at beskytte vores havmiljø. Når proteinet er trukket ud af græsset, består restproduktet af pulp, som kan bruges i vores biogasanlæg. Dermed er der intet, der går til spilde.
-Vi er nødt til at ændre vores fødevareproduktion, hvis vi skal imødekomme biodiversitetskrisen og hjælpe livet tilbage i fjordene og vores kystnære hav. Her er jeg slet ikke i tvivl om, at kløvergræs kan spille en væsentlig rolle, og på globalt plan er potentialet kæmpestort. Vi er allerede i kontakt med flere interesserede samarbejdsvirksomheder, så jeg er meget positiv i forhold til fremtiden, siger Mette Lübeck.

Salg af kinesisk fabrik gennemført

I slutningen af februar underskrev Danish Crown en betinget aftale om salg af forædlingsfabrikken i Pinghu uden for Shanghai. Betingelserne er nu opfyldt, og fabrikken er overdraget til den nye ejer. Køberen er et selskab ejet af den kinesiske fødevaregigant Cofco, som har overtaget fabrikken med alt udstyr.
-Det er et skridt i den rigtige retning at få salget på plads, så vi kan koncentrere vores kræfter om andre opgaver i transformationen af Danish Crown. Det har naturligvis været trist at sige farvel til de medarbejdere, der kæmpede for at gøre fabrikken til en god forretning, men vi måtte sande, at aktiviteterne i Pinghu ikke passede ind i den retning, som vi nu har sat for Danish Crown, siger Anders Aakær Jensen, Group CFO i Danish Crown.
Fabrikken i Pinghu udenfor Shanghai åbnede i 2019 som en del af Danish Crowns ambitioner om at udvide forretningsgrundlaget i Kina. Det er dog aldrig lykkedes at skabe den forventede indtjening, selv om der i perioden er gjort en betydelig indsats for at rette op på den negative indtjening, som selskabet har haft de seneste seks år.
Danish Crowns nye direktion besluttede i efteråret at foretage en grundig gennemgang af aktiviteterne og mulighederne for fabrikken i Pinghu. Konklusionen på denne gennemgang blev, at et salg eller nedlukning af fabrikken var den bedste mulighed for Danish Crown.
-Fabrikken har aldrig fyldt ret meget, når vi ser på vores samlede omsætning på det kinesiske marked. Derfor er det også vigtigt for mig at understrege, at Kina fortsat er et vigtigt eksportmarked for Danish Crown, og det kommer salget af fabrikken i Pinghu ikke til at ændre på, siger Anders Aakær Jensen.
Danish Crown eksporterede i regnskabsåret 2023/24 for 2,4 milliarder kroner fra Danmark til Kina. Salget af fabrikken indbringer koncernen et tocifret millionbeløb. Den endelige opgørelse ventes klar ved offentliggørelsen af årsregnskabet for 2024/25 i slutningen af november.

Præcis flowmåling med ultralyd
SU Puresonic



- Nøjagtig flowmåling af vand og ultrarent vand.
- Komponentfrit målerør af rustfrit stål, der sikrer en stor modstandsdygtighed over for medier og forhindrer indtrængning.
- Det er muligt at drage konklusioner om signalkvaliteten på grundlag af signalstyrken.
- Sensorens status kan altid ses ved hjælp af LEDen for driftstilstand.

SU Puresonic detekterer flowhastigheder på op til 1000 l/min med høj præcision. Takket være ultralydsteknologi gælder dette også for ultrarent vand med lav ledningsevne, som produceres omvendt osmose anlæg. Desuden bliver signalstyrken, der kan anvendes som en kvalitets- og vedligeholdelsesindikator, kontinuerligt detekteret.

SU Puresonic's målerør er fremstillet af rustfrit stål og har ingen måleelementer, pakninger og bevægelige dele. Det betyder, at både fejl på grund af skader, lækager eller blokeringer og design-relaterede trykfald udelukkes fra begyndelsen.

SU Puresonic har drikkevandsgodkendelse



Vil du vide mere?
Kontakt vores specialist

Carl-Erik Thordal
Technical director

5 ÅR Garanti på ifm produkter

ifm – close to you!

Dansk vinproduktion træder ind i SMVdanmark



Foto: freepik.com

Dansk vin er en voksende branche med stolte rødder og høj kvalitet – og nu er Foreningen Dansk Vin – FDV – blevet en del af SMVdanmark.
Dermed bliver FDV den syvende organisation, der har meldt sig ind under SMVdanmarks faner det seneste år. FDV repræsenterer både hobby- og erhvervsavlere i hele landet. Branchen har i årevis været båret frem af ildsjæle, pionerånd og faglig dygtighed, og netop det gør FDV til en naturlig tilføjelse til SMVdanmarks fællesskab.
-Vinproduktion af høj kvalitet i et dansk klima kræver ikke bare faglighed, men også netop den slags ihærdighed vi er stolte af at samle under SMVdanmarks paraply. Når nye organisationer som FDV slutter sig til, bliver vores stemme endnu stærkere både fagligt og politisk, og det er afgørende, hvis vi skal sikre bedre vilkår for små og mellemstore virksomheder i hele Danmark, siger SMVdanmarks administrerende direktør Jakob Brandt.

En del af SMVdanmark

FDV's medlemmer dyrker i dag over 375.000 vinstokke fordelt på cirka 125 hektar, og kvaliteten er stigende år for år. Det gælder både klassiske vine, frugtvin, mjød og destillater.

Erhvervsmedlemmer af FDV får råd og vejledning i forbindelse med blandt andet kontakt til myndighederne, regler og bestemmelser, sprøjteskader og egenkontrol. Som en del af SMVdanmark får medlemmer af FDV nu også adgang til juridisk vejledning, brændstofrabatter og medlemsfordele, og det vækker glæde hos Hans Münter fra Foreningen Dansk Vin, som selv er erhvervsvinbonde.
-Vi ser meget frem til at blive en del af SMVdanmark, ikke mindst fordi det giver vores medlemmer adgang til juridisk sparring, politisk indflydelse og et stærkere fællesskab blandt små og mellemstore virksomheder bredt set. Samtidig håber vi, at vi kan bidrage med vores erfaringer og engagement fra en branche, der bygger på passion, viden og vedholdenhed, siger Hans Münter afslutningsvis.

Om dansk vin

FDV blev stiftet i 1993 og har i dag over 1000 medlemmer, herunder flere end 100 kommercielle medlemmer.
Druesorterne er primært Piwi-vine. Det er modstandsdygtige sorter, der er robuste over for svampesygdomme.
Der bliver dyrket næsten lige mange røde og hvide druer i Danmark. De røde er fortrinsvis sorten rondo, mens de hvide primært er solaris.

Stor ordreindgang i flere lande i juni

Q-Interline A/S vinder ordrer i USA, Frankrig, Irland, Kroatien og på hjemmemarkedet trods forlængede beslutningsprocesser i flere lande. Efter nogle måneder med generel tilbageholdenhed i beslutningsprocessen på flere markeder i verden, har Q-Interline oplevet stor ordreindgang i flere lande i juni. De verserende diskussioner om toldtariffer imellem USA og EU har medført en vis forsigtighed hos kunderne i marts, april og starten af maj. Det har betydet, at beslutninger om planlagte investeringer er blevet udskudt i denne periode, hvilket har medført en opbremsning i ordreindgangen hos Q-Interline. Dette er en tendens, der især har været tydelig i Europa, hvorimod markedet i USA generelt har været mere upåvirket.
Tendensen er vendt i løbet af sidste halvdel af maj samt juni, hvor ordreindgangen er vokset markant, og Q-Interline har vundet betydelige ordrer i flere lande.
Der har gennem hele perioden været stigende interesse for Q-Interlines analysesystemer, og der har været en række forespørgsler fra potentielle nye og eksisterende kunder i perioden, hvilket har medført en stor vækst i pipelinen i løbet af andet kvartal.
Q-Interline slutter således første halvår af med leverance af to laboratorieanalysatorer til en eksisterende mejerikunde i USA, der står for cirka en tredjedel af alt smørproduktion i USA.
Ligeledes i Irland og Danmark var det inden for mejerisektoren, at ordrerne blev vundet. Leverancen til Kroatien var et laboratoriesystem til en foderproducent, mens ordren til Frankrig blev vundet i offentligt udbud til CEA, som er det franske agentur for alternative energier og atomenergi. CEA er Frankrigs førende offentlige forskningsinstitut inden for forsvar, sikkerhed, energi og avanceret teknologi og spiller en central rolle i både nationale og internationale innovationssamarbejder.
-Det er bemærkelsesværdigt, hvor hurtigt vores amerikanske kunde har været til at træffe beslutninger og eksekvere. Vi havde forventet en længere beslutningsproces, men kunden har reageret langt hurtigere end ventet. Samtidig viser ordren fra CEA, at vi kan konkurrere og vinde, selv i krævende offentlige udbud inden for forsvars- og energisektoren. Det bekræfter styrken i vores teknologi og vores evne til at levere løsninger, der opfylder de højeste internationale standarder. Begge ordrer styrker vores position og giver os et solidt fundament for fortsat international vækst, lyder det fra administrerende direktør Martin Roithner Henriksen, Q-Interline A/S.

Intelligent Chemistry
Biolab A/S Automation Specialist

Biolab A/S Custom Solutions
Liquid dispensing - Vial handling - Measurement of weight- pH - and a lot more...

JASCO
Advanced Spectroscopic & Purification Solutions

SP Scientific
Automated Sample Concentration - Freezedrying

Gilson and Hudson Robotics Inc.
Advanced Automation solutions.



The only limitation is your imagination

Vi ses på LABDAYS Aarhus 10 - 11 Sept. 2025

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

Mikrober skal skabe bæredygtige proteiner til fremtidens fødevarer

Mikrosvampe skal omdanne biologisk affald til værdifulde fødevareingredienser. Det er målet i et forskningsprojekt, der vil bidrage til reduktion af klimaudledninger fra animalsk fødevareproduktion og til at sikre mad til verdens voksende befolkning. Projektet vil skabe en ny fermenteringsindustri for fødevarer baseret på bæredygtige produktionsmedier

Virksomheden ProteinFrontiers har gennem de sidste tre år skabt et fundament for UPCYFUN både gennem teknologisk udvikling og skabelsen af et netværk omkring fermenteringsproducerede fødevareproteiner. På den baggrund er det lykkedes at samle et konsortium, der tilsammen danner et unikt team både i forhold til forskning, udvikling og forretningsudviklingen.
UPCYFUN har følgende konkrete projektmål:

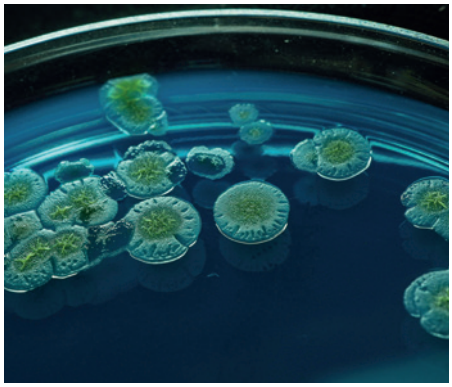
- Udvikling af produktionsmedier baseret på bio-strømme fra landbrug, fødevare- og biotekindustrien.
- Screening og optimering af mikrobielle svampestammer til at udnytte komplekse biostrømme og producere mælkeproteiner.
- Udvikling af en platform, der kan bruges til at finde den bedste kombination af biostrømme og mikrobielle svampestammer ved hjælp af dataanalyse, blandt andet med brug af kunstig intelligens.
- Etablering af en fødevaregodkendt proteinproduktion baseret på biostrømme via præcisionsfermentering.

Ved at erstatte animalske fødevareproteiner fra for eksempel oksekød og mælk med proteiner produceret af mikrober, kan klimapåvirkningen fra den globale fødevareproduktion reduceres med 70-90 procent. Derved mindskes også behovet for arealer til at producere dyrefoder, som i dag udgør 80 procent af Danmarks samlede landbrugsareal.
Det er et af potentialerne ved forskningsprojektet UPCYFUN, som Innovationsfonden har investeret knap 22 millioner kroner i, og som ledes af virksomheden ProteinFrontiers ApS og involverer universiteter, GTS, landbruget, bioteknik-industrien og teknologivirksomheder.
Projektet adresserer både Trepartsaftalens mål om at producere danske fødevarer på mindre landbrugsjord med et mindre klima- og miljøaftryk og den globale udfordring med at sikre tilstrækkeligt protein til verdens befolkning, der vokser til 10 milliarder i 2050 og som vil kræve 30-60 procent stigning i den globale fødevareproduktion.
-Det handler både om global fødevaresikkerhed og om at sikre Danmarks styrkeposition som eksportør af fødevarer. Danmark er bagud i denne udvikling og derfor er det glædeligt, at vi nu får startet udviklingen, så teknologien og kapaciteten er klar, når mikrobebaseret fødevareproduktion rammer massemarkedet inden for 5-10 år, siger projektets leder Niels Kristian Sørensen fra ProteinFrontiers ApS.

Vil skabe ny fermenteringsindustri

UPCYFUN-projektet er centreret om oparbejdning af biostrømme til produktionsmedier, dvs. mad til mikroberne, og udvikling af mikrobielle svampestammer, der effektivt kan udnytte disse medier.
Ved at udnytte teknologi og viden fra Danmarks styrkeposition inden for biotek og farma vil UPCYFUN skabe en ny fermenteringsindustri for fødevarer baseret på bæredygtige produktionsmedier. Det kræver nye samarbejder på tværs af eksisterende sektorer og skabelsen af en helt ny fødevare-værdikæde. Et samarbejde, som partnerskabet i projektet har muliggjort.
-Proteinproduktion ved fermentering betyder på ingen måde, at landbruget skal nedlægges. Tværtimod spiller landbruget en nøglerolle som leverandør af råvarer til denne nye industri, og i fremtiden måske også som producenter af fødevareproteiner ved fermentering som sidestykke til andelsmejerierne, der succesfuldt transformerede dansk landbrug for over 100 år siden, siger Niels Kristian Sørensen videre.
-Teknologien er velkendt fra enzym- og farmaindustrien, men den skal udvikles og tilpasses til produktion af proteiner til human ernæring – altså mad. Prisen skal være konkurrencedygtig med traditionelle fødevarer og så lav, at alle har råd til sund og proteinrig kost. Der er et globalt kapløb i gang, hvor Danmark har alle muligheder for at blive førende, pointerer han afslutningsvis.

Projektets officielle titel er UPCYFUN. Foruden ProteinFrontiers er Institut for Bioteknologi og Biomedicin på DTU, Institut for Kemi og Biovidenskab på Aalborg Universitet, Vestjyllands Andel, Lyras, Teknologisk Institut, HNH Consult og Pexinno partnere i projektet.
Projektet løber fire år og har et samlet budget på små 30 millioner kroner. Innovationsfonden har investeret knap 22 millioner kroner.





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**



VOGELSANG – LEADING IN TECHNOLOGY

Kontakt os for yderligere information på:
Telefon: +45 9737 2777
info@vogelsang-as.dk

vogelsang.info

VOGELSANG

Nyt center for udvikling af fødevareteknologi

I juni åbnede Tetra Pak deres nye Center for Udvikling af Fødevare-teknologi i Karlshamn. Her skal pilotanlæg gøre det hurtigere at komme på markedet for producenter med fermenteringsbaserede produkter af høj kvalitet



Den officielle åbning fandt sted den 13. juni, hvor executive vice president for Processing Solutions & Equipment hos Tetra Pak, Charles Brand, klippede snoren over.

Tetra Pak Center for Udvikling af Fødevareteknologi åbnede i Karlshamn, Sverige i juni.
Det nye center skal hjælpe producenter af fermenteringsbaserede fødevarer med at udvikle deres tekniske processer, definere behovet for udstyr og nedbringe investeringsrisikoen. Med skræddersyet ekspertbistand kan producenter føre deres New Food-koncepter fra prototype til kommerciel produktion.
Som en del af det produktudviklingsøkosystem, som Tetra Pak tilbyder, kan det nye pilotanlæg bistå kunder i alle størrelser – fra startups og scale-ups – til etablerede fødevare- og drikkevarevirksomheder, der ønsker at udforske nye fødevarekategorier.

Center støtter fødevare-producenterne i at nå deres udviklingsmål

I en tid, hvor investeringer i New Food-sektoren er blevet sværere at tiltrække, er kommerciel bæredygtighed vigtigere end nogensinde. Med afsæt i stor ekspertise inden for udstyrsløsninger og produktformulering – tilpasset de specifikke behov hos producenter af nye fødevarer – hjælper det nye teknologiudviklingscenter med at overvinde de udfordringer, som opskalering byder på, og forkorter vejen til rentabilitet.
Uanset om fermenteringen bruges til at skabe funktionelle ingredienser eller produkter til slutbrug, som for eksempel produkter til substitution af kød og fisk, kan eksperterne på Tetra Pak New Food Technology Development Center støtte fødevareproducenterne i at nå deres udviklingsmål.
Et team af højt kvalificerede biotek- og fødevareteknologer, laboratoriemedarbejdere og løsningsspecialister samarbejder med fødevareproducenterne om at designe, gennemføre og analysere forsøg, der er tilpasset deres unikke mikroorganisme-stammer og de ønskede produktionsresultater.
Det betyder skræddersyede, mere effektive processer og produktionslinjer, som reducerer omkostningerne og øger resultatpotentialet.

To testforløb

Fødevareproducenter kan i samarbejde med centrets eksperter vælge mellem to programmer: et testrammeværk eller individuelle testforløb for kundespecifikke behov.
Testrammeværket er målrettet virksomheder, der ønsker at skalere fra laboratorieniveau til demonstrationsskala, eller som søger mere effektive metoder til produktion i stor skala. De individuelle testforløb henvender sig til virksomheder med allerede etablerede produktionsprocesser, som ønsker at validere og forbedre ydeevnen i deres processer.
Centrets fleksible modulære opbygning gør det muligt for kunderne at konfigurere skræddersyede produktionslinjer, hvilket reducerer både kapital- og driftsomkostninger. I modsætning til mere komplekse bioproduktionssystemer er løsningerne designet til fødevareproduktion med vægt på effektivitet, skalerbarhed og en hensigtsmæssig skala.
Ved at teste både upstream- og downstream-processer kan producenterne arbejde med fremtidssikrede opsætninger, der kan udvikle sig med virksomheden. For eksempel kan kunder direkte sammenligne teknologier til udtagning (harvest) af de biologiske materialer og finde den bedste balance mellem pris, ydeevne og driftsomkostninger.
Via centret kan fødevareproducenterne også samarbejde med andre Tetra Pak-udviklingsafdelinger i Lund for at opnå

Tetra Pak er en verdensførende virksomhed inden for fødevareforarbejdning og emballageløsninger. Sammen med kunder og leverandører sikrer virksomheden adgang til sikker og næringsrig mad for hundreder af millioner af mennesker i over 160 lande hver dag.
Med over 24.000 medarbejdere globalt forpligter Tetra Pak sig til at gøre mad sikker og tilgængelig overalt – og lover at beskytte det gode: mad, mennesker og planeten.

de ønskede egenskaber i fødevarer, teste forskellige produktformuleringer og udvikle brand- og produktidentiteter for at etablere en effektiv go-to-market-strategi. Dette samarbejde kan reducere time-to-market og forbedre proceseffektiviteten samlet set.



Deltagerne fik en rundvisning på anlægget, smagte på produkter under udvikling og fik indblik i centrets kapacitet.

Nødvendigheden af at udvikle nye fødevarekilder

-I en tid, hvor andre i branchen skalerer ned, går vi fremad. Tetra Pak New Food Technology Center er vores hidtil mest markante satsning på fermenteringsbaserede fødevarer. Vi tror på nødvendigheden af at udvikle nye fødevarekilder til en voksende befolkning globalt, men vi forstår også, at opskalering af New Food-produkter opleves som et skridt ud i det ukendte. Det er præcis her, vores styrke kommer ind i billedet, fortæller Charles Brand, executive vice president for Processing Solutions & Equipment.
-Vi kender fødevarer, og vi kender anlæg og udstyr. For startups er det en udfordring at omsætte laboratoriearbejde til fødevareproduktion i stor skala – og det er netop dét, vi kan hjælpe med. Vi bruger vores omfattende erfaring og netværk af udviklingscentre til at hjælpe vores kunder med at gå fra prototyper til produktionslinjer. New Food-innovation handler ikke om at drømme, men om at levere praktiske løsninger, der kan få fødevarer på butikshylderne verden over i dag, siger han afslutningsvis.



Investeringer i fremtidens fødevaresystem

Nordic Foodtech VC har gennemført første closing på sin anden fond, der skal investere i nye teknologier og løsninger med fokus på robusthed og sundhed for mennesker og planeten i hele fødevaresystemet. Porteføljen rummer allerede lovende danske selskaber som Evodia, Chromologics og Endless Food Co. I juni udnævntes en dansk partner i fonden

Nordic Foodtech VC, en early stage-investor med base i Norden, har gennemført første closing på sin anden fond og rejst 40 millioner euro ud af et samlet mål på 80 millioner euro.
Fonden investerer i teknologivirksomheder i en tidlig udviklingsfase, der sigter mod at udnytte de globale forretningsmuligheder, der ligger i opbygningen af et sundere og mere resilient fødevaresystem.

Den nye fond lanceres med udvidet dansk styrke og nærhed, da Louise Heiberg, med base i København, blev udnævnt til partner i fonden i juni.
Fonden viderefører strategien om tæt samarbejde med universiteter og forskningsmiljøer, om at bygge bro mellem videnskabelige gennembrud og industriel anvendelse. Blandt investorerne er institutionelle aktører som Tesi og pensionsselskabet Elo samt fødevarebranchens egne aktører såsom Valios pensionskasse og Heino Group.
-At kunne rejse kapital i det nuværende marked er alt andet end nemt. Men vi og vores investorer er enige om, at det globale fødevaresystem i dag er ude af stand til at opfylde planetens og befolkningens behov. Som specialiseret investor støtter vi de startups, der omsætter banebrydende videnskab til reel forandring og afkast. Fødevareforsyningssikkerhed, bæredygtighed og sundhed er ikke bare tendenser, de er fundamentale drivere for hele sektoren, og så er det samtidigt forretningsmæssigt attraktivt, siger Louise Heiberg, partner i Nordic Foodtech VC.



Louise Heiberg, partner i Nordic Foodtech VC.

Adresserer industrielle udfordringer

Nordic Foodtech VCs første fond investerede i 18 selskaber i Norden og Baltikum, herunder finske Enifer og Kuva Space, danske Endless Food Co, Chromologics og Evodia, estiske ÄIO samt svenske Melt&Marble og Ironic Biotech. Porteføljen adresserer store industrielle udfordringer ved at udvikle løsninger som prisvenlige proteiner, funktionelle fedtstoffer og olier, naturlige farve- og aromastoffer, næringsstofudvinding fra spildevand samt genanvendelse af batterier til gødning. Dertil kommer hyperspektrale satellitdata, der giver indsigt i landbrug og miljø.

Danmark som frontløber

Danmark står stærkt som frontløber i biosolutions med virksomheder, der udvikler ingredienser og fermenteringsplatforme, en gastronomiscene i verdensklasse og med den nationale handlingsplan for plantebaserede fødevarer er der et tydeligt samspil med fondens strategi – og et solidt afsæt for, at langt flere danske startups kan blive en del af fondens fremtidige portefølje.
-Nordic Foodtech VC er mere end en investor – de er en reel samarbejdspartner. De forstår kompleksiteten i biosolutions- og fødevareteknologi, og det gør hele forskellen. Fra dag ét har de bidraget med dyb viden, brancheindsigt og en stærk evne til at forbinde os med de rigtige mennesker. Deres nye fond er en gevinst for hele fødevare- og biosolutionsøkosystemet, siger Camilla Kloss Fenneberg, CEO hos Evodia.
I Danmark, hvor biosolutions-sektoren



Nordic Foodtech VC-teamet.

Nordic Foodtech VC er den første nordiske venturefond med fokus på konkrete løsninger til landbrug og fødevareindustrien. Virksomheden forvalter to fonde – en 42 millioner euro fond fra 2020 og en ny artikel 8-fond under SFDR, lanceret i 2025.
Nordic Foodtech VC investerer i pre-seed og seed-selskaber, der skaber positiv impact ved at løse forretningskritiske problemer – fra jord til kredsløb, fra nye proteinkilder til bedre måder at spise på. Første investeringer kan gå op til 2 millioner euro, og fonden har reserveret betydelig kapital til opfølgningsrunder.
Teamet har base i Helsinki og København og arbejder på tværs af Europa med særligt fokus på forskningsbaserede spin-outs i Norden og Baltikum.

tegner sig for milliarder i eksport og tusindvis af arbejdspladser, er koblingen mellem forskning og forretning afgørende og på trods af generel markedsuro og fald i ventureinvesteringer er behovet for nye løsninger uændret.
Nordic Foodtech VC fokuserer på selskaber, der adresserer forretningskritiske problemer – ofte i tæt samarbejde med fødevareindustrien. Da universiteter og forskningsmiljøer har begrænset adgang til early-stage risikovillig kapital, spiller fonden en nøglerolle i forhold til at hjælpe virksomheder med at skabe succesfulde spin-outs i hele Norden.

Partner for fødevareteknologiske virksomheder

-Nye teknologier bidrager markant til en mere bæredygtig fødevareproduktion. Nordic Foodtech VC er en unik aktør i det nordiske fødevaretech-landskab med stærkt vækstpotentiale. Teamet har dyb faglighed både inden for forskning og kommercialisering af innovation, og fonden er derfor en oplagt kapitalpartner for early-stage fødevareteknologiske virksomheder – også i Finland, udtaler Peter Platan, investeringsdirektør i Tesi's fondsteam.

Fonden vil fortsætte det tætte samarbejde med universiteter og forskningsinstitutioner, særligt i Norden og Baltikum, for at finde de bedste idéer, teams og løsninger med globalt vækstpotentiale. Nordic Foodtech VC går typisk i front i pre-seed- og seed-runder i regionen og co-investerer i resten af Europa med investeringer fra et par hundrede tusind euro og op til to millioner euro. Fonden afsætter desuden kapital til større opfølgningsrunder.
Med første closing på 40 millioner euro har Nordic Foodtech VC fordoblet sin samlede kapital under forvaltning. Rejsningen af kapital fortsætter med henblik på endelig closing ved 80 millioner euro.
-Vi investerer i "planet-size" muligheder – bid for bid. Med vores teams erfaring og dybe indsigt i sektoren kan vi tidligt identificere startups med løsninger på konkrete problemer, der kan skabe solide afkast inden for en fondscyklus. Vi glæder os til at fortsætte arbejdet med både nye og eksisterende porteføljeselskaber, der alle bidrager til et fødevaresystem i balance med klodens grænser, slutter Louise Heiberg.



Nyt anlæg behandler 70.000 tons madaffald årligt

Gemidan A/S åbner nyt fuldautomatisk anlæg, der årligt kan behandle op mod 70.000 tons madaffald. Anlægget er strategisk placeret i Midtjylland. Lokationen skal reducere CO_2-udledning og styrke den grønne omstilling – og affaldseksperterne vil sætte nyt liv under debatten om affaldshåndtering



Foto: Gemidan A/S.

Gemidan A/S åbner nyt anlæg med strategisk placering i Midtjylland. Lokationen skal reducere CO_2-udledning og styrke den grønne omstilling, og affaldseksperterne vil sætte nyt liv under debatten om affaldshåndtering.



Foto: Gemidan A/S.

Dronebillede fra Gemidans anlæg i Odense, der er identisk med anlægget i Viborg.

Gemidan A/S tager endnu et skridt mod en mere bæredygtig affaldshåndtering med åbningen af et nyt anlæg i Viborg.

Det fuldautomatiske anlæg kan årligt behandle op mod 70.000 tons madaffald og er strategisk placeret midt i Jylland for at minimere transportomkostninger og CO_2-udledning fra affaldstransporten. Med det nye anlæg kan flere forbrugeres madaffald blive genanvendt effektivt, hvilket gavner både miljøet og den lokale affaldshåndtering.

-Tidligere blev affaldet transporteret til Holsted, så Viborg er et logistikmæssigt knudepunkt. Jo tættere vi kommer på affaldskilderne, jo mindre CO_2 udleder vi, og jo mere madaffald kan vi få fat i. Anlægget er det næste naturlige skridt for os at tage, og det kommer til at gøre en forskel for miljøet, siger Tobias Breinholt Hoffmann, CSO hos Gemidan A/S.

Manden i front for driften af anlægget er Jacob Dam Larsen. Han ser frem til at modtage de første leverancer af madaffald.

-Jeg er meget stolt over, at Gemidan viser mig denne tillid. Jeg har set frem til at blive en del af en virksomhed, hvor arbejdet med bæredygtighed er så gennemsyrende, og hvor det helt overskyggende mål er at sikre en så effektiv og miljøvenlig produktion af biogas som muligt, siger Jacob Dam Larsen, driftsleder i Viborg.

Klimaet taber

Gemidan har i forvejen fire forbehandlingsanlæg fordelt i de øvrige regioner i landet. Erfaringerne herfra viser, at en fleksibel tilgang til sortering kan give langt bedre resultater end rigide krav om emballagefrihed.

Gennemsnitshusstanden i Danmark smider op mod 130 kilo madaffald ud om året, men kun lige omkring halvdelen ender i den rigtige spand. Det skaber et stort spild, som ikke bliver udnyttet.

-Hvis vi bare kan få fat i yderligere 30 kilo per husstand, vil det rykke markant



Foto: Gemidan A/S.

Jacob Dam Larsen, driftsleder i Viborg.

på den grønne omstilling. Derfor bliver vi nødt til at tale om vores håndtering af madaffald, siger Tobias Breinholt Hoffmann. Han uddyber:

-Vi kan uden problemer håndtere op til 20 procent ikke biologiske affaldsemballager og stadig opnå den optimale renhed i vores færdige biopulp. Det betyder, at vi hjertens gerne tager imod emballagen fra leverpostejen, hvis der er en rest mad i den. Hvis borgerne smider resten af leverpostejen i restaffald på grund af emballagen, så ender det hele til forbrænding. Og det er et tab for klimaet. Derfor er det essentielt for os at få sat yderligere skub i dialogen, når det kommer til håndtering af madaffald.

Renligheden er afgørende

Gemidans behandlingsanlæg omdanner madaffald til en biomasse, der udvindes til den biogas, som bliver til gødning. Anlægget sikrer en biopulp med en renhed på op til 99,9 procent, og Gemidan ser åbningen af det nye anlæg som en vigtig brik i puslespillet i den cirkulære økonomi.

-Vi viser, at pragmatiske løsninger virker. Vores anlæg kan sagtens håndtere ekstra emballage, for vi producerer stadig en stort set ren biopulp, som er fri for mikroplast. Derfor ligger det os stærkt på sinde at puste liv i dialogen om bedre og mere fleksibel udnyttelse af madaffaldet, siger Tobias Breinholt Hoffmann.

Han uddyber:

-Man skal huske, at affald ikke er skattefinansieret. Det er borgerne, der betaler, og det er blot endnu en grund til at sikre mest mulig værdi af hver en kartoffelskræl.

Gemidans anlæg i Viborg kan håndtere op til 70.000 tons madaffald om år

Gemidan A/S er en affaldsvirksomhed, der arbejder med optimerede ressourceudnyttelsesprojekter i affaldsstrømmene. Virksomheden har fem anlæg i drift i Danmark.

For Gemidan er madaffald ikke bare affald; det er en vigtig ressource, der kan og skal genanvendes.

Til forbehandlingen af madaffald og organiske restprodukter benyttes Gemidans forbehandlingsteknologi – et Ecogi-anlæg – der omdanner organisk affald til en våd biopulp.

Biopulpen afsættes primært til biogasanlæg, som først energiudnytter biopulpen og derefter anvender den afgassede biopulp som gødning. På denne måde understøtter Ecogi den cirkulære økonomi.

Forbehandlingsteknologien er kendetegnet ved stor fleksibilitet over for næsten alle former for emballage og høj robusthed over for fremmedlegemer i affaldet.



Genanvendelse af fødevareemballage er stadig udfordrende

Efterspørgslen efter bæredygtige papirbaserede emballeringsløsninger har aldrig været større – navnlig inden for fødevareindustrien. Og der investeres således store beløb for at imødekomme dette. Genanvendelsen, navnlig af kompositemballage, er dog fortsat udfordrende. Kombinationen af papir-, plast- og aluminiumlag komplicerer genanvendelsesprocessen, der gøres mere energiintensiv og sårbar over for kontaminering. Derudover bremses udviklingen af lovgivningsmæssige hindringer

Markedskræfterne og lovgivningen har i høj grad været medvirkende til, at der er blevet sat skub i omstillingen til papirbaseret emballage.
Der er en forventning om, at det globale marked inden udgangen af 2025 når op på 91,3 milliarder euro i Europa og 70,7 milliarder euro i Nordamerika, og den sammensatte årlige vækstrate forventes at komme til at ligge på henholdsvis 4,8 procent og 3,9 procent inden udgangen af 2030.
Her spiller fødevareindustrien en afgørende rolle, navnlig i lyset af stigningen i papemballage til flydende fødevarer, som bunder i forbrugerefterspørgsel efter produkter, der lover et miljømæssigt ansvar og bæredygtighedsmål.
Genanvendelse er dog fortsat en stor udfordring.

Der er hurtigt kommet stadig flere papirløsninger på markedet, men ikke desto mindre er der fortsat en betydelig mængde papir, især fra blandede affaldsstrømme, der ikke bliver genanvendt.
Undersøgelser viser, at letvægtsemballageaffald årligt ville kunne generere 100.000 tons kvalitetspapir alene i Tyskland. Lovgivningsmæssige udfordringer sætter dog en kæp i hjulet for frigørelsen af dette potentiale.
Et projekt gennemført af Stadler Anlagenbau GmbH og industripartnere – EnEWA-projektet – har påvist de tekniske muligheder med hensyn til genanvendelsen af papir fra blandet affald.
Lovgivningen har dog fortsat vist sig at udgøre en barriere i den henseende.



Stadler Anlagenbau GmbH arbejder med planlægning, produktion og montering af sorteringssystemer og komponenter til affaldsbortskaffelses- og genanvendelsesindustrien i hele verden. Virksomheden har omkring 600 medarbejdere, og tilbyder en skræddersyet komplet servicepakke, som omfatter alt lige fra skitseprojektering til planlægning, produktion, modernisering, optimering, montering, ibrugtagning, konvertering, afmontering, vedligeholdelse og service af komponenter til komplette genanvendelses- og sorteringssystemer. Produktsortimentet omfatter ballistiske separatorer, transportbånd, roterende skærme, enheder til etiketfjernelse og enheder til fjernelse af wirer på baller. Stadler kan endvidere tilbyde stålkonstruktioner og eltavler til de installerede anlæg.

Udfordringen med papirbaseret emballage

Fødevareindustrien oplever en betydelig omstilling til papiremballage. Denne omstilling er et resultat af miljømæssige bekymringer og forbrugernes efterspørgsel. Virksomheder investerer store beløb i bæredygtige papirløsninger, herunder Pulpex-papirflasker fremstillet af træmasse fra ansvarlige kilder. Genanvendelsen, navnlig af kompositemballage, er dog fortsat udfordrende. Kombinationen af papir-, plast- og aluminiumlag komplicerer genanvendelsesprocessen, idet den gøres mere energiintensiv og sårbar over for kontaminering. Derudover bremses udviklingen af lovgivningsmæssige hindringer. ▶

Savner du også det store overblik?

PFAS

Mød os på LabDays og hør mere

Med Combustion IC (CIC) får du den totale mængde PFAS i dine prøver.
Med mere end 10.000 forskellige PFAS er det vigtigt at få det fulde billede.

Få hurtige og pålidelige resultater - **for alle PFAS.**
Med CIC efter den nye standardmetode DIN-38409-59 får du:
Selektiv bestemmelse af AOF, AOCl, AOBr og AOI i forskellige vandprøver
AOF som en hurtig, ikke-målrettet screening for PFAS'er
Effektivt system med meget lidt vedligeholdelse
Let at bruge, robust og pålideligt



Metrohm





Den lovgivningsmæssige hindring

De lovgivningsmæssige rammer skal sikre sikkerheden og kvaliteten med hensyn til de genanvendte materialer, der bruges i fødevarekontaktmaterialer. Tilgangene på området varierer dog. EU-forordningerne indeholder i høj grad kontrolkrav til kilderne til de genanvendte fibre, og dette medfører en udfordring i forhold til at kunne bruge blandet papiraffald til fødevareemballage.

De skandinaviske nationer følger disse forordninger og har ydermere indført nationale retningslinjer for at imødegå specifikke regionale bekymringer. Dette er med til at sikre en høj forbrugersikkerhed.

-EnEWA-projektet har vist, at det er muligt at genanvende kvalitetspapir fra blandede affaldsstrømme med brug af de rette teknologiske justeringer, herunder forbedrede sorterings- og renseprocesser, forklarer Annika Ludes, produktingeniør hos Stadler.

-For at frigøre det egentlige potentiale skal der dog ske en ændring i de lovgivningsmæssige rammer. Ændrede retningslinjer ville kunne bane vejen for en mere bæredygtig anvendelse af genanvendt papir i fødevareindustrien, fortsætter hun.

EnEWA-projektets bidrag

EnEWA-projektet har fremført vægtig dokumentation for, at det er teknisk muligt at genanvende papir fra blandet affald.

Projektet påviste, at det ved hjælp af innovative sorteringsteknologier og tilpassede processer med mekanisk tørsortering, vådbehandling og rensning bliver muligt at generere sekundære fibre, som kan blive brugt inden for papirproduktion uden større kontamineringsproblemer.

Sorteringsteknologier såsom nær-infrarød (NIR)-sensorer er blevet optimeret for at identificere og separere kompositmaterialer. Processer som varmedispersion under overtryk har desuden på vellykket vis nedbragt den mikrobiologiske kontaminering.

EnEWA-projektet har, ud over at se på den teknologiske innovation, i samarbejde med regulerende myndigheder udarbejdet anbefalinger til en mere fleksibel lovgivningsmæssig tilgang, som understøttes af videnskabelige data fra eksperimenter baseret på det værste tilfælde.

Fremtiden for papirgenanvendelse

EnEWA-projektet er godt nok afsluttet, men ikke desto mindre arbejder Stadler som en del af SPaRe-projektet på at nå en årlig besparelse på 1 TWh energi og en reduktion af CO_2-emissionerne på 350.000 tons. Dette skal ske gennem en øget papirgenanvendelseseffektivitet.

Projektet har sat fokus på det uudnyttede potentiale, der ligger i papirgenanvendelse, og har vist, at der findes teknologi, der kan genanvende store mængder papir fra blandet affald. Det kræver dog en samordnet indsats at frigøre dette potentiale, således at de lovgivningsmæssige barrierer kan imødegås, og den eksisterende affaldsforvaltningspraksis kan forbedres.

Ved at imødegå disse udfordringer, kan vi gøre det, der i dag udgør en tabt ressource, til en hjørnesten i den bæredygtige emballage og føre industrien i en mere cirkulær og miljøvenlig retning.



looking for **dairy**

INTERNATIONAL FOOD CONTEST

Ready for competition?

Register your dairy products for the

International Dairy Contest

at foodcontest.dk or foodcontest.eu

30 SEP. - 2 OCT. 2025

The fair is held at MCH Messecenter Herning together with:

hi Tech & Industry Scandinavia

INTERNATIONAL FOOD CONTEST



Foto: freepik.com

TechMedia A/S og derved Plus Proces udstiller på stand 60

LabDays 2025 Aarhus sætter ny rekord

Den 10. og 11. september byder smilets by, Aarhus, velkommen til LabDays Aarhus 2025 i Aarhus Congress Center. Messen sætter ny rekord med 97 udstillere – og den tegner således til at blive årets største event for den skandinaviske laboratoriebranche

Velkommen til LabDays Aarhus 2025 – årets største event for den skandinaviske laboratoriebranche med hele 97 udstillere. Messen gennemføres fra den 10.-11. september i Aarhus Congress Center.
Det er 6. gang, at messen gennemføres i Aarhus; og 2025-udgaven tegner til at slå ny rekorder med 97 danske og udenlandske udstillere. Messen bliver næsten 25 procent større end sin forgænger i 2023, hvilket er den største LabDays-messe gennemført i Aarhus til dato.
Messen arrangeres af J.B. Exhibitions.

Fagligt program

Sideløbende med de mange udstillinger byder LabDays Aarhus 2025 på et spændende fagligt program.
Begge messedage afvikles der foredrag og seminarer af 30 minutters varighed arrangeret af udstillerne. Alt dette foregår i Exhibitors Free Lab Theater.
Blandt foredragene kan man blandt andet høre Triolab A/S, der giver inspiration til NGS (Next Generation Sequencing) workflowet gennem to forskellige foredrag ved henholdsvis Albert Wijngaard, vice president global sales, Bio Molecular Systems, og Anne Krohn, NGS strategic business developer, Triolab A/S. Mettler-Toledo holder et oplæg om titrering, og derudover indeholder det faglige program også mange andre spændende emner.

Udstillerliste

A/S Ninolab	27
Agilent Technologies Denmark	50
AH Diagnostics	8
Ampliqon	74
Anton Paar Danmark	11
ApodanNordic PharmaPackaging	14
Aqua-Nova	23
Avantor	77
Axlab	24
Berner Lab	41
Biolab	30
Bio-Rad Laboratories	76
Biowest Nordic	39
Bruker Nordic Denmark	7
Buch og Holm	66
Busch Vakuumteknik	26
BWT Danmark	6
Büchi	64
ChemSupport Danmark	17
Copenhagen Nanosystems	39
Cryotherm & Co.	43
CultiXcell	38
Cytiva	75

Dacos	40
Dandiag	42
Dansk Pipette Service	9
DFM - Danmarks Nationale Metrologiinstitut	57
Dorte Egelund	25
Drifton	40
Eppendorf Nordic	49
Ergotec	84
Food Diagnostics	54
Fooddes	81
Foss Nordic	56
Gammadata Instrument AB	36a
Getinge Danmark AS	21
Hamilton Nordic	69
Hettich Labinstrument	48
Histolab ApS	80a
HK Dansk Laborant-Forening	73
Holm & Halby	58, 59, 62, 63
Horiba Scientific	16
Hounisen Laboratorieudstyr	9
InnoGuard	32
Integra Biosciences Nordic	28
IVUS Medical	39
Kem-En-Tec Nordic	67
KEN Hygiene Systems	37
KNF Neuberger	45
Konsulenthuset Pontifex	39
Krüger Aquacare	29
LABsupport	78
LabWare Nordic	83
Leco Nordic	18
LH Laboratorie Service AS	80
Liofilchem	5
MD Scientific	12
Merck Denmark AS	3
Metesa	70a
Metinor	15
Metrohm Nordic	72
Mettler-Toledo	10
Miele Professional	51
Mikrolab - Frisenette	13
Molecular Devices	46
Neogen Europe	81
Netzsch Gerätebau	79
New England Biolabs	20
Nordic Biosite	61
Nordic Lab Solutions	19
OpenLogger Systems AB	22a
Packing	70b
Pekema	47
PerkinElmer	36
Phenomenex	33
Promega Biotech	65
Proteintech Europe	31
Qiagen Danmark	31a
Ramcon	53
RWD Life Science Co	80b
Samsi	22
Saveen & Werner	85
SciSure	34
Shimadzu Danmark	52
SSI Diagnostica	86
Tagarno	39
Tecan Nordic	35
TechMedia A/S – Plus Proces	60
Teknologisk Institut	82
TH. Geyer	87
Thermo Electron Sweden	55
Thermo Fisher Scientific	55
Thermo Fisher Scientific Life Technologies	55
Triolab	44
Vacpro	68
Waters Denmark	4
AAF/Dinair	71

Udstillerliste er per 31. juli 2025.



Vakuumpumper

Busch Vacuum Solutions præsenterer og fremviser vakuumpumper fra mærket Pfeiffer Vacuum+Fab Solutions, som er ideelle til laboratorier og forskningsmiljøer.

- HiPace turbo vakuumpumper: Kompakt design, høj pålidelighed, enestående pumpehastigheder, samt integreret elektronisk drive unit.
- HiScroll vakuumpumper: Effektive, oliefrie, lavt vedligeholdelsesbehov, miljøvenlige, lave støjniveauer, hermetisk konstruktion, samt høj vanddamp-kompatibilitet.



- HiCube Neo pumpestation: Intuitiv kontrol med 7" farvetouchskærm, understøtter forskellige backing vakuumpumper og energibesparende standbyfunktion.

Busch Vacuum Solutions' eksperter er klar til at demonstrere, informere om og præsentere de spændende nye produkter fra sortimentet til R&D, laboratorier og forskning på LabDays Aarhus.

Busch Vacuum Solutions
Stand 26

To aktører inden for laboratorieudstyr samles

To veletablerede aktører inden for laboratorieudstyr, Drifton A/S og Dacos A/S, indleder nu et tættere samarbejde. Begge virksomheder er en del af Diatom A/S og kombinerer deres styrker for at gøre det nemmere for dem, der arbejder i laboratoriemiljøer, at få adgang til et bredt og komplementært sortiment. Samarbejdet retter sig mod professionelle i pharma-, kemikalie-, hospitals- og undervisningssektoren og skal sikre større tilgængelighed, bedre service og en mere effektiv indkøbsproces.

Samarbejdet præsenteres officielt på LabDays Aarhus, hvor Drifton og Dacos deler stand. Her kan man møde det samlede team og få inspiration blandt et bredt udvalg af laboratorieudstyr og forbrugsvarer – med fokus på kvalitet, funktionalitet og faglig rådgivning.

Som en del af samarbejdet er Dacos' sortiment af laboratorieforbrugsvarer ved at blive integreret i Driftons internationale webshop. Udvalget omfatter blandt andet pipettespidser, cryo-produkter, reagensrør, centrifugerør, sprøjter, filtre og plastartikler. Produkterne bliver løbende tilgængelige via Driftons webshop – også for brugere uden for Danmarks grænser.

Hos Drifton finder man i forvejen teknisk laboratorieudstyr såsom peristaltiske pumper, vortex-mixere og centrifuger. Dette udvalg bliver nu udvidet og suppleret med et stærkt sortiment af laboratorieforbrugsvarer fra Dacos.



Det samlede udvalg gør det lettere at samle indkøbene ét sted og få adgang til både produkter og rådgivning fra én og samme leverandør.

Med fælles lager, samordnet kundeservice og en stærk digital platform bliver det nu endnu lettere at finde de rette produkter – hurtigt og effektivt. Samtidig styrker samarbejdet mulighederne for at tilbyde bæredygtige og konkurrencedygtige løsninger til laboratoriearbejde i både Danmark og udlandet.

Drifton A/S & Dacos A/S
Stand 40

Byder indenfor til faglig fordybelse



Holm & Halby A/S præsenterer en række produktnyheder – blandt andet det nytænkte LAF-kabinet Berner Claire neo, den kraftfulde HX-65 G2 autoklave fra Systec samt innovative løsninger som Spectral Blue desinfektion med blåt lys og en UV-D robot fra Ocean Robotics. Det bliver et mekka for laboratorienørder og teknologientusiaster.

Som noget nyt har Holm & Halby også sammensat et program af faglige miniseminarer, der finder sted i et mødelokale på Radisson BLU Scandinavia Hotel – placeret lige ved siden af messeområdet. Her inviterer virksomheden til korte og skarpskårne oplæg og workshops på blot én time.

Emnerne spænder bredt og bygger videre på virksomhedens populære seminarformater – blot i miniformat. Pladserne er gratis, men få – maks. 16 deltagere per session – så tilmelding anbefales.

Holm & Halby A/S
Stand 58, 59, 62, 63

Instrumenter til den mikrobiologiske arbejdsgang

Analysemetoder, der bruges til at kontrollere mikroorganismers vækst og smitteoverførsel, holder aldrig op med at udvikle sig. Avantor tilbyder et omfattende udvalg af produkter til hele den mikrobiologiske arbejdsgang – fra prøveudtagning og prøveforberedelse til identifikation af mikroorganismer.
Avantor præsenterer SAS Super ISO mikrobiologiske luftprøvetagere, der bruges til at måle bakterier i luften i produktionsområder og laboratorier.



SAS Super DUO luftprøvetagere har to prøveudtagningshoveder, hvilket giver mulighed for at bruge to forskellige medier til den samme prøveudtagningscyklus (for eksempel TSA eller PCA for totalt bakterietal og SDA for gær og skimmelsvampe). Det er også muligt at opnå repræsentative resultater, når man bruger samme type medie i begge hoveder. Prøveudtagning med de to hoveder kan også halvere prøveudtagningstiden, hvilket er en fordel for opsamling af mange luftprøver per dag.
Løsningen er certificeret i henhold til ISO 14698 og USP 1116 Farmakopé.

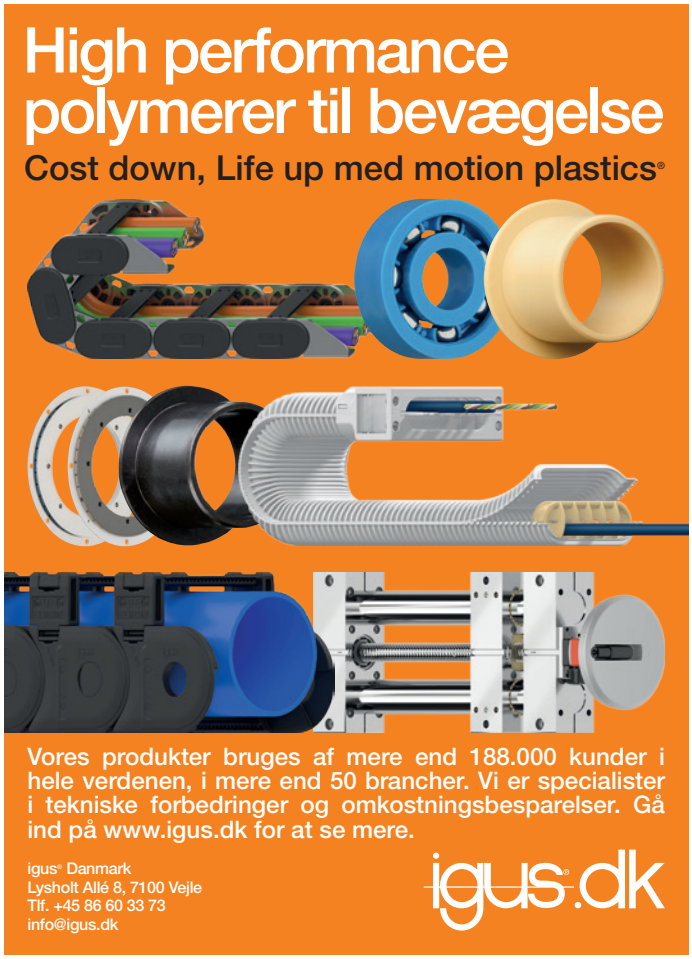
Beholdere til farligt affald

Desuden viser virksomheden WoodSafes innovative beholdere til farligt affald, der er baseret på bæredygtige råmaterialer fra skoven og reducerer CO_2-udledningen med 66 procent. WoodSafe er fremstillet af Stora Enso biokomposit, som er optimeret til at erstatte en bred vifte af polymerer og samtidig opnå meget høj trækstyrke.



Fordelene ved polymeren er formbarhed, holdbarhed, fleksibilitet og designfrihed. Fordelene ved træfiberen er dens styrke, naturlige udseende og fornemmelse, lave CO_2-aftryk samt det faktum, at det er et bæredygtigt råmateriale.
Avantors bæredygtighedsforpligtelse sikrer, at deres daglige handlinger har en positiv indvirkning på miljøet og samfundet. Avantor er stolte af at have modtaget EcoVadis' bronzemedalje, som placerer Avantor blandt de bedste 35 procent af virksomheder globalt.

Avantor
Stand 77





Væske- og gaskromatografi

Samsi AS er nordisk distributør med over 26 års erfaring inden for kromatografi. Virksomheden tilbyder produkter inden for væske- og gaskromatografi, hvilket inkluderer skræddersyede løsninger og applikationssupport.

- HPLC og LC 6000-serien: Avancerede systemer for præcis og pålidelig væskekromatografi.
- GC 8300/8500 og GC-MS (8700 SQ, 8900 TQ): Gaskromatografisystemer og massespektrometri for avancerede kemiske analyser.
- Headspace-analyse (HT3 og VERSA): Løsninger for flygtige forbindelser i prøver uden behov for omfattende prøveforberedelser.
- Bruker BioSpin: Produkter for TD-NMR og EPR/ESR, særligt nyttige inden for fødevareanalyser:
  - Tids-Domæne Kernemagnetisk resonans (TD-NMR) tilbyder en række hurtige og ikke-destruktive analytiske metoder for bestemmelse af nøgleparametre i fødevarer som for eksempel SFC (Solid Fat Content), totalt fedt- og vandindhold, dråbestørrelsesfordeling i emulsioner (smør, margarine, mayonnaise mv.). Samme TD-NMR-udstyr kan også bruges inden for R&D til at undersøge vandbindingsevne i produkter, forstå ændringer i struktur under forskellige procestrin og lagring.
  - Elektronisk Paramagnetisk Resonans (EPR/ESR) spektroskopi er et stærkt værktøj inden for fødevareproduktion og bruges til hurtig analyse af oxidativ stabilitet og antioxidantkapacitet i mad- og drikkevarer, bestemmelse af strålingsdosis og deres effekter på produkter. Mere generelt kan teknikken anvendes til detektion og evaluering af nedbrydning, stabilitet og holdbarhed, reaktionsovervågning og sterilisering.
- F-DGSi COSMOS-serien: Modulære gasgeneratorer (H_2, N_2, Zero Air) med høj fleksibilitet og sikkerhed for GC/GC-MS-brug.

Samsi tilbyder et bredt spektrum af moderne, tilpassede laboratorieløsninger inden for analytisk kemi med fokus på præcision, brugervenlighed og avanceret teknologi.

Samsi AS
Stand 22

Pipettering på den nemme måde

Integra Biosciences producerer pipetter og andre instrumenter til væskehåndtering; her finder man nemme og enkle løsninger til workflowet.

Integra Biosciences har pipetter fra 1 til 384 kanaler i voluminer fra 0,5 µL til 5 mL. Derudover er der for nylig blevet lanceret pipettesugere, der kan pipettere fra 0,1 mL til 100 mL – med automatisk dispensering.

Hos Integra Biosciences finder man danske salgs- og produktspecialister samt teknisk service, som er udekørende i hele landet. Hovedkontoret i Schweiz fokuserer på produktudvikling, høj kvalitet og implementering af feedback fra kunderne.



Integra Biosciences
Stand 28

Dobbelt jubilæum

I oktober 2025 er det 60 år siden, at Ninolab slog dørene op til en spændende verden af laboratorieudstyr i Sverige, og i foråret 2026 fejrer virksomheden 20-års jubilæum for A/S Ninolab i Danmark.



Virksomheden vil vise Skandinavien, at de ikke kun er Sveriges og Danmarks førende laboratorieudstyrsleverandør til branchen – men spænder bredt som en landsdækkende servicevirksomhed. Ninolab vil skabe mere værdi til deres kunder gennem totalløsninger med kunden i fokus.



Ninolab stræber altid efter at levere professionelle produkter af højeste kvalitet. For at fastholde den høje standard, samarbejder Ninolab kun med de bedste leverandører, og deres egne specialister og underleverandører er alle mennesker med mange års erfaring i branchen.

Virksomheden præsenterer en række spændende nyheder fra flere kendte store tyske brands som for eksempel C. Gerhardt og Zeiss samt fra engelske Avidity.

A/S Ninolab
Stand 27

Instrumenter til kemisk analyse og fødevaresvindel

På LabDays kan man opleve den fulde Omnis-pakke – Metrohm Nordic A/S' alt-i-én-løsning designet til at strømline hele QC-analysen på én enkelt, modulær platform. Omnis Nirs beregner automatisk kalibreringsmodeller og analyserer væsker og faste stoffer på få sekunder.



Med Omnis har man én software til at styre alle processer, vise resultater og sikre problemfri integration med LIMS – samt fleksibiliteten til at kunne udvides, hvis behovet udvikler sig.

PFAS – få det totale billede

Med mere end 10.000 kendte sundhedsskadelige stoffer er detektion af PFAS et stort problem. Med Combustion IC (CIC) får man hurtige og pålidelige resultater for alle PFAS'er.

Fordele ved den nye standardmetode:

- Selektiv bestemmelse af AOF, AOCl, AOBr og AOI i forskellige vandprøver.
- AOF som en hurtig, ikke-målrettet screening for PFAS'er.
- Effektiv med meget lidt vedligeholdelse.
- Let at bruge, robust og pålidelig.

Opdag fødevaresvindel

MISA er den pålidelige løsning til at opdage fødevaresvindel, for eksempel i form af almindelige pesticider, tilsætningsstoffer, kunstige farvestoffer og ulovlige materialer, der findes i hverdagsmad.

MIRA XTR giver hurtig identifikation af ukendte materialer som kemikalier, sprængstoffer og narkotika. Det store udvalg af måleprober gør det muligt at måle væsker, faste stoffer og pulvere gennem emballage, på afstand eller fjernstyret med robot eller drone.

Metrohm Nordic A/S
Stand 72

Automatiseret pipettering og massespektrometri

Waters A/S er en global leder inden for avancerede analytiske instrumenter, forbrugsvarer og software. I mere end 60 år har Waters Corporation drevet innovation inden for kromatografi, massespektrometri og imaging – med løsninger målrettet life science, fødevareanalyse, miljø og materialeforskning. Hver dag hjælper Waters Corporation laboratorier verden over med at opnå mere præcise og pålidelige resultater.

Virksomheden præsenterer blandt andet *Andrew+*– en robotløsning til automatiseret pipettering. Andrew+ kombinerer præcision, fleksibilitet og brugervenlighed og er designet til at øge effektiviteten og reproducerbarheden i laboratoriet.

Man kan også opleve den nyeste generation af benchtop massespektrometri: Xevo MRT – et Multi-Reflecting Time-of-Flight (MRT) system, der leverer samme følsomhed som en high-end triple quadrupole. Med 100.000 i opløsning, 100 Hz scanningshastighed i MS/MS-mode og <500 ppb massenøjagtighed muliggør Xevo MRT både targeted og untargeted analyser i én og samme kørsel. Det gør systemet ideelt til fødevareanalyse, kvalitetskontrol og forskningsformål – og markerer et teknologisk gennembrud for laboratorier, der



ønsker høj datakvalitet uden at gå på kompromis med hastighed eller brugervenlighed.

Waters A/S
Stand 4

Præcision, sporbarhed og ny viden



DFM A/S hjælper laboratorier, virksomheder og myndigheder med at få styr på deres målinger gennem akkrediteret kalibrering, måleteknisk rådgivning og adgang til sporbare målinger og referencematerialer. Disse ydelser understøttes af DFM's arbejde med at etablere og vedligeholde nationale primær- og referencenormaler.

Hvert år tilbyder DFM nye og forbedrede services baseret på forskning i fundamental metrologi – forskning, som målrettes mod de behov og udfordringer, som virksomheder står over for. Derudover har DFM et stærkt fokus på at sikre kvalitet og international anerkendelse af danske kalibreringer og prøvninger gennem tæt samarbejde med laboratorier, industri og myndigheder.

På LabDays kan man møde DFM's eksperter og få en faglig snak om blandt andet akkrediteret kalibrering inden for termometri, elektrokemi samt renrums- og partikeludstyr. DFM formidler viden om metrologi gennem både undervisning og konsulentydelser – og er klar til at dele konkrete erfaringer og inspiration til, hvordan man sikrer pålidelige og dokumenterbare målinger i dagligdagen.

DFM A/S
Stand 57

Professionel produktion af rustfri ståltanke, procesudstyr og units
www.LP-Kolding.dk



En strategisk og værdiskabende samarbejdspartner
LP stainless steel solutions

Dansk forbud mod PFAS i pizzabakker og engangsemballage virker

Paptallerkener, pizzabakker og bagepapir købt i udlandet er ofte produceret med PFAS, som kan være sundhedsskadeligt. I Danmark har forhandlerne stort set fjernet problemet med PFAS i fødevarekontaktmaterialer, viser Fødevarestyrelsens kontrol

I Danmark er det forbudt at sælge muffin-forme, pizzabakker og paptallerkener, hvis der er brugt PFAS i fremstillingen.
PFAS kan bruges til at gøre pap og papir fedt- og vandafvisende. Men PFAS er mistænkt for flere alvorlige sundhedsskadelige virkninger. Derfor har vi i Danmark siden 2020 haft et forbud mod salg af engangsservice og emballage af pap og papir, som er fremstillet med PFAS.
Fødevarestyrelsen har nu undersøgt effekten af forbuddet. Det skete i forsommeren med kontrolbesøg i 48 virksomheder, som sælger fødevarekontaktmaterialer til andre danske virksomheder og til forbrugere.
-Vi har analyseret PFAS-indholdet i alt fra burgerpapir til papkrus og pizzabakker. Bortset fra en enkelt markant undtagelse var prøverne uden PFAS eller med et meget lavt indhold. Konklusionen er, at det danske forbud har virket som ønsket, siger enhedschef Henrik Dammand Nielsen, Fødevarestyrelsen.

Papiret kan være forurenet med PFAS

PFAS kan findes i miljøet selv længe efter, at stofferne er blevet brugt, og det kan derfor være svært helt at undgå baggrundsforurening af pap og papir med PFAS.
Hvis der er mere end 20 milligram PFAS per kilo materiale, vurderer Fødevarestyrelsen, at der er brugt PFAS i forbindelse med produktionen af pap eller papir. I tre ud af fire testede produkter var indholdet af PFAS under 20 milligram PFAS per kilo materiale, hvilket tyder på, at PFAS ikke er tilsat i produktionen.

Beskyttende lag gør genbrug mulig

Hvis brug af for eksempel genanvendt pap og papir medfører, at indholdet af PFAS overstiger 20 milligram per kilo materiale, skal der være et barrierelag, der adskiller pap og papir fra kontakt med maden.
Kun for én prøve konkluderede Fødevarestyrelsen, at der ulovligt var tilsat PFAS for at gøre papiret fedt- og vandafvisende. Virksomheden fik indskærpet reglerne, og trak produktet tilbage fra markedet.
Fødevarestyrelsens kontroller viser, at der er en meget lille risiko for at få PFAS fra pap- og papiremballage, hvis produkterne er købt hos danske forhandlere.
-Det er altid en god idé at være særligt opmærksom på produkter til madlavning og tænke over, hvor man køber varerne, siger Henrik Dammand Nielsen.
Fødevarestyrelsen vil følge op med information om de gældende regler. Virksomhederne skal også fremover være opmærksomme på det danske PFAS-forbud samt at brug af genbrugspap og -papir kan give risiko for uønsket PFAS.



Foto: freepik.com.

Om kontrol af PFAS i fødevare-kontaktmaterialer

- Fødevarestyrelsen har kontrolleret 45 engrosvirksomheder og tre detailforretninger, som markedsfører engangsservice og emballage til fødevarer, såkaldte fødevarekontaktmaterialer (FKM).
- 51 pap- og papirprodukter er analyseret for indhold af PFAS-stoffer.
- Hvis der er mere end 20 milligram PFAS per kilo pap eller papir, vurderer Fødevarestyrelsen, at der er brugt PFAS i forbindelse med produktionen.
- Fire virksomheder fik indskærpelser på grund af for højt PFAS-indhold i produkterne og manglende dokumentation. De fire prøver viste hhv. 440 mg PFAS/kg i smørrebrødsposer, 51 mg PFAS/kg i sugerør, 46 mg PFAS/kg i sugerør og 41 mg PFAS/kg i muffinforme.
- PFAS-indhold i emballage fra syv virksomheder (15 procent) blev vurderet som bagatelagtig overtrædelse af reglerne. Her havde produkterne et PFAS-indhold over indikatorværdien, men virksomhedens leverandør havde erklæret, at der ikke var tilsat PFAS, eller der var en anvendt en barriere.
- Virksomhederne skal være bekendt med reglerne og have dokumentation for eventuelt PFAS-indhold i produkterne. Ni virksomheder (19 procent) kendte ikke reglerne og kunne ikke dokumentere PFAS-indholdet i deres produkter.

AI forudsiger bakteriers resistens mod rengøringsmidler

Forskere fra blandt andet DTU Fødevareinstituttet har udviklet en metode, der ved hjælp af kunstig intelligens og DNA-afkodning kan forudsige, hvor godt sygdomsfremkaldende bakterier, som for eksempel listeria, tåler rengøringsmidler. Forskningen kan blive et vigtigt våben mod farlige bakterier i fødevareindustrien

Forskning fra blandt andet DTU Fødevareinstituttet viser, at man med maskinlæring kan forudsige, om en bakteriestamme vil overleve rengøring.
Det åbner for smartere hygiejnestrategier og hurtigere reaktioner, når risiko opstår for sygdomsfremkaldende bakterier i en fødevareproduktion.

Den skjulte trussel i rene omgivelser

Listeria monocytogenes er en fødevarebåren bakterie, der trives i kolde og fugtige miljøer, som netop kan findes i fødevareproduktioner. En af de største udfordringer ved listeria er, at bakterien kan danne biofilm – et slimet lag, som klæber til overflader, og som over tid kan udvikle modstandsdygtighed over for de rengøringsmidler, der normalt anvendes. I dag kræver det langsomme laboratorietests at opdage resistensen.
-Det farlige er, at en overflade kan se ren ud, mens der stadig kan gemme sig resistente bakterier i sprækker og hjørner, fortæller seniorforsker ved DTU Fødevareinstituttet, Pimlapas Shinny Leekitcharoenphon.

DNA og AI – et stærkt makkerpar

I studiet analyserede forskerne hele genomet (arvematerialet) fra over 1600 listeriastammer. DNA-profilerne blev brugt til at træne en maskinlæringsmodel, der lærte at genkende genetiske mønstre, som forbindes med resistens over for visse rengøringsmidler, der typisk bruges i fødevareindustrien.
Forskerne testede tre forskellige typer: to rene kemiske stoffer – benzalkoniumchlorid (BC) og didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC) – samt et færdiglavet produkt, Mida San 360 OM.
-Det svarer til, at man lærer en computer at læse bakteriernes manual og derefter lader den fortælle os, om bakterien vil kunne overleve et bestemt rengøringsmiddel, siger Pimlapas Shinny Leekitcharoenphon videre.
AI-modellen ramte rigtigt i op til 97 procent af tilfældene og kunne forudsige tolerance over for både de to rene stoffer og det kommercielle middel.



Foto: Colourbox

Grundig rengøring i fødevareindustrien er vigtig for fødevaresikkerheden, men nogle bakterier kan være svære at udrydde.

-Det er lovende, at modellerne ikke kun virker for de rene kemiske stoffer, men også i forhold til et produkt, der faktisk bruges i industrien. Det tyder på, at metoden også vil kunne bruges i praksis, fortsætter hun.
Ud over de kendte resistensgener fandt forskerne også flere nye gener, som måske spiller en rolle i bakteriernes evne til at overleve rengøringsmidler. Det kan give ny indsigt i, hvordan bakterier udvikler og spreder resistens.

Behøver vi nye rengøringsmidler?

Forskerne mener, at deres metode i første omgang kan hjælpe fødevareindustrien med at bruge de eksisterende midler mere målrettet og effektivt ved at vælge det rigtige middel til den rigtige bakterie baseret på dens DNA-profil.
-AI giver os ikke en opskrift på nye rengøringsmidler, men viser os, hvilke bakterier der kan overleve hvilke kemikalier. Det gør det muligt at handle hurtigt og målrettet.
Samtidig kan opdagelsen af nye resistensgener inspirere til at udvikle bedre midler i fremtiden, der udnytter bakteriernes svagheder.

Et gennembrud for fødevaresikkerheden

Det kan tage flere dage at teste bakteriers resistens i laboratoriet. Men studiet viser, at man med DNA-data og maskinlæring kan lave en præcis forudsigelse på få minutter. Når sygdomsfremkaldende bakterier opstår i en fødevareproduktion, er det afgørende at handle hurtigt for at undgå spredning af sygdom.
-Vi håber, at vores metode kan blive et værdifuldt værktøj i kampen mod sygdomsfremkaldende bakterier, og at den kan være med til at gøre fødevareproduktionen endnu mere sikker, siger hun videre.
Den nuværende standard for rengøring i fødevareindustrien er ikke baseret på genom-sekventering, og som med enhver anden ny teknologi vil det tage tid at indarbejde nye metoder.
-Vi har netop modtaget en bevilling til at fortsætte arbejdet, og målet med forskningen er, at metoden nemt skal kunne bruges af medarbejdere i en fødevareproduktion, afslutter Pimlapas Shinny Leekitcharoenphon.

Forskningen er finansieret af Karl Pedersen og Hustrus Industrifond, Mejeribrugets Forskningsfond, Mælkeafgiftsfonden og Arla Foods.

Forskningen er udgivet i Scientific Reports, et fagfællebedømt tidsskrift fra Nature Portfolio.

Drinktec 2025

Siden 1951 har drinktec-messen samlet den internationale industri for drikkevarer og flydende fødevarer. I år sker dette fra den 15. til 19. september i München. Messen dækker hele værdikæden fra råvarer og ingredienser over procesteknologi og maskiner til påfyldning og emballering til dataopsamling. Desuden præsenteres tre nye tematiske områder



Foto: Yontex GmbH & Co. KG/Thomas Plettenberg/Holger Rauner/Markus Brönner

Oversat og bearbejdet af
Helle Friemann Nielsen

Som verdensøkonomisk topmøde for drikkevare- og den flydende fødevareindustri samler drinktec branchen i München hvert fjerde år over fem dage. I år sker dette fra den 15. til 19. september i Trade Fair Center Messe München.
Messen tæller lige over 1000 udstillere fra 60 forskellige lande – og ved sidste drinktec tiltrak messen næsten 50.000 besøgende.
Brancheforeningen VDMA Food Processing and Packaging Machinery støtter drinktec som konceptuel sponsor og kreativ partner.

Udstillingsområder

Løsningsudbydere og leverandører fra hele verden møder nationale og globale producenter af drikkevarer og flydende fødevarer. Producenter af råvarer og ingredienser, leverandører af procesteknologi og maskiner til påfyldning og emballering af øl, sodavand, vand, frugtjuice, mælk og flydende mejeriprodukter, vin, mousserende vin og spiritus samt ketchup, sojasauce, madolie og andre flydende fødevarer er alle repræsenteret
Udstillerne på drinktec vil præsentere hele værdikæden inden for produktion af drikkevarer og flydende fødevarer. Løsningerne spænder fra ingredienser, procesteknologi, påfyldningssystemer og emballageteknologi til forsyningskæde- og logistikløsninger. Emnerne drikkevaremarkedsføring og emballagestrategier afrunder porteføljen.

- Råvarer og ingredienser.
- Anlægssikkerhed, drevteknologi, procesteknologi.
- Procesteknologi, rengørings- og påfyldningsteknologi.
- Procesteknologi til øl og maltdrikke.
- Omfattende procesteknologi, komponenter, proceshjælpemidler og udstyr, forsyningsteknologi, it, automatisering, analyse.
- Emballage og World of Labels.
- Emballage- og palleteringsteknologi, logistik.
- PET Point.
- Marketing | POS (point of sales).

-Det er et klart salgsargument for drinktec, at hele værdikæden er samlet. Intet andet sted i verden kan besøgende observere de tekniske detaljer i komplette påfyldnings- og emballagesystemer på tværs af alle ydelsesområder – fra lav- til højteknologi, forklarer Markus Kosak, executive director, drinktec Cluster hos messearrangøren Yontex.
-Drinktec fungerer derfor som en one-stop-shop til at tackle både aktuelle udfordringer og fremtidsudsigter i drikkevare- og fødevareindustrien, siger han videre.

Liquidrome-programmet

Messearrangørerne lægger i år særlig vægt på Liquidrome-støtteprogrammet. Dette nye format repræsenterer en



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



Foto: Yontex GmbH & Co. KG/Thomas Plettenberg/Holger Rauner/Markus Brönner.

fortsat udvikling af drinktec og forbedrer dets værdiskabelse.

-Vi ser drinktec som en platform skabt af eksperter til eksperter. Dette inkluderer naturligvis udstillernes præsentationer på messen og introduktionen af nye ideer om branchens fremtid. Med et dedikeret rum til videnudveksling vil vi lægge endnu større fokus på kommunikation mellem forskere, besøgende og udstillere, forklarer Markus Kosak.

-I forskellige interaktive zoner vil fremtiden for drikkevare- og fødevareindustrien blive diskuteret med demonstrationer, præsentationer og diskussioner. Dette format vil blive afrundet med et netværksområde til udveksling mellem besøgende, hvor udstillere også inviteres til at deltage, siger han videre.



Foto: Yontex GmbH & Co. KG/Thomas Plettenberg/Holger Rauner/Markus Brönner.

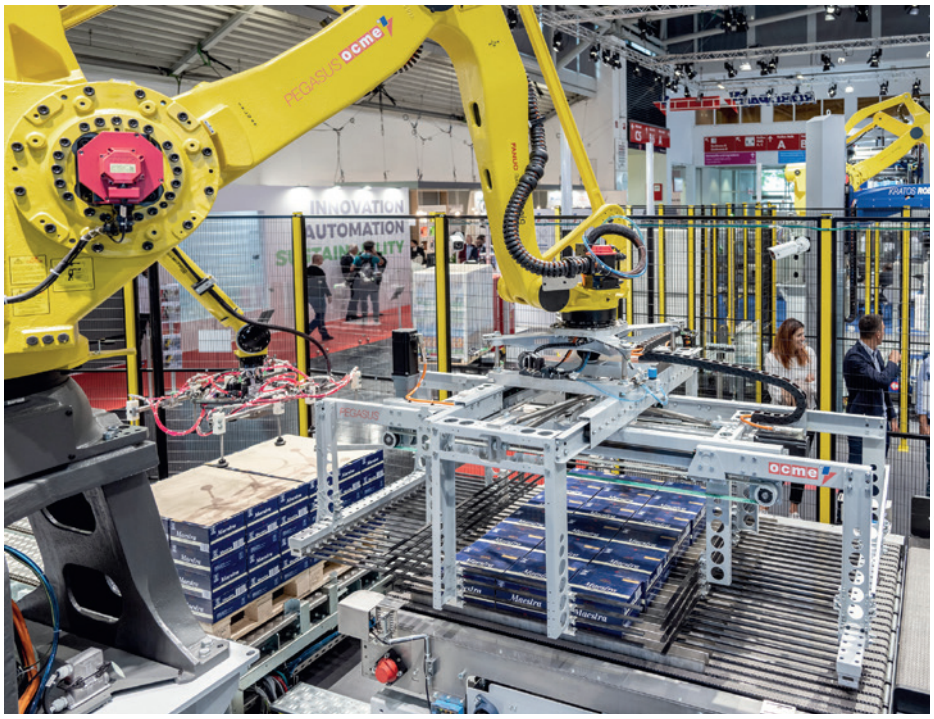


Foto: Yontex GmbH & Co. KG/Thomas Plettenberg/Holger Rauner/Markus Brönner.

Tre fokusområder

Fremtidsorienterede tilgange er afgørende på tværs af hele værdikæden. I de kommende år vil forbrugerpræferencer påvirke produktudbuddet i drikkevare- og den flydende fødevareindustri. Denne tendens vil også være drevet af den stigende efterspørgsel efter skræddersyede produktformuleringer understøttet af nye ingredienser og innovative produktionsprocesser, såsom dem til proteinproduktion.

Drinktec-teamet konsoliderer derfor disse nye tendenser inden for det understøttende program under hovedtemaet "Livsstil og sundhed".

Besøgende vil her få et omfattende overblik over plantebaserede drikkevarer med deres smagsprofiler og tilhørende forarbejdningsteknologier. Brugen af plantebaserede sidestrømme vil også blive udforsket som en fremtidig vej.

Fremskridt inden for digitalisering er fortsat et fokusområde i branchen. Temaet "Data2Value" er dedikeret til disse aktiviteter og fremhæver, hvordan brugen af AI-værktøjer udvider de potentielle anvendelser af data på tværs af værdikæden.

Mange opgaver inden for produktion af drikkevarer og flydende fødevarer kan drage fordel af en dybere integration af data, herunder brugen af eksterne data og maskinlæringsbaserede prognoseværktøjer, der afslører overordnede sammenhænge i produktformulering, procesteknologi og anlægsdrift.

Triaden af fokuspunkter fuldendes af emneområdet "Cirkularitet og ressourcehåndtering".

NürnbergMesse og Messe München indgik i 2023 et joint venture og kombinerer nu de to populære drikkevaremesser BrauBeviale og drinktec under ét tag – under navnet Yontex.

Drinktec afholdes som vanligt hvert fjerde år med termin i år – og BrauBeviale fastholder sin årlige messetermin, dog med undtagelse af drinktec-årene.

Yontex blev præsenteret for første gang på BrauBeviale 2023.

Bæredygtige produkter og produktionsprocesser er fortsat af afgørende betydning – og for mange producenter er disse kriterier nu integreret i investeringsbeslutninger. Genvinding af materialer, effektiv energiudnyttelse og innovative genbrugsløsninger er fortsat prioriterede mål.

Et godt eksempel på dette er spildevandsbehandlingskoncepter, der hjælper med at optimere vandforbruget i produktionscyklusser.

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

Powtech Technopharm 2025

Fra den 23. til den 25. september 2025 bliver Nürnbergs messeområde igen centrum for forarbejdningsteknologier til pulver, faste stoffer og væsker i forbindelse med Powtech Technopharm 2025. Messen afholdes i år sammen med emballagemessen Fachpack – og med tilføjelsen af Technopharm dækker messen nu også den farmaceutiske industri. Desuden afholdes partikelkonferencen Partec på Powtech Technopharm 2025

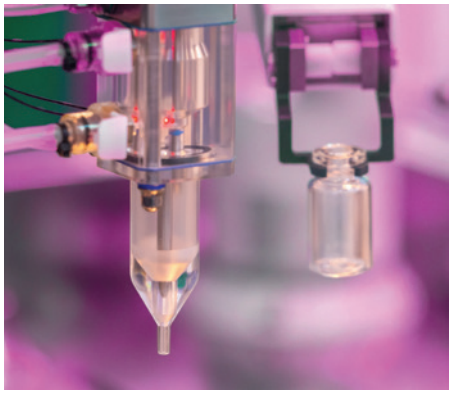


Foto: NürnbergMesse.



Foto: NürnbergMesse.

Oversat og bearbejdet af
Helle Friemann Nielsen

Til september afholdes den internationale forarbejdningsmesse for pulver, granulater, faste stoffer og væsker, Powtech Technopharm 2025.
Det er den førende messe inden for pulver- og bulk-teknologi. Her præsenteres innovationer og fremskridt inden for processer til fremstilling af kvalitetsprodukter fremstillet og forarbejdet af pulver, granulat, faste stoffer og væsker.
Her samles internationale eksperter i mekanisk bearbejdning, bulk-faststoffer og transportteknologi. Udstillerne præsenterer de nyeste løsninger og produktionsprocesser til håndtering, fremstilling, forarbejdning og behandling af pulvere, granulater, faste stoffer og væsker til adskillige sektorer – herunder fødevareindustrien.
Ud over mekaniske, termiske og analytiske processer omfatter dette også processer, der kombineres med flydende eller pastaagtige materialer og bulkstoffer og behandles sammen.
Messearrangørerne regner med omkring 650 udstillere og 14.000 fagbesøgende.
Powtech Technopharm afholdes to år i



Foto: NürnbergMesse.

BLÆKMÆRKNING
EBS-250
EBS-6600
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



Foto: NürnbergMesse

træk for derefter at holde pause et år – med næste pause i 2027.

Gamle favoritter samt nye ideer og koncepter

Powtech blev lanceret i Nürnberg i 1984 sammen med den prestigefyldte internationale videnskabelige kongres for partikelteknologi – Partec – og er stadig et vigtigt forum for procesteknikkens fremskridt i Europa i dag.

Med genaktiveringen af Technopharm 2025 vil messen nu også omfatte den farmaceutiske sektor dedikeret til GxP-kompatibel produktion af flydende, halvfaste og faste lægemidler, hvor faste produkter spiller en stor rolle.

Powtech afholdes i år sammen med Fachpack, den europæiske messe for emballage, teknologi og processer.

Fachpack er en af de vigtigste begivenheder i Europa for virksomheder, der producerer og bruger emballage. Den er blevet afholdt i Nürnberg i over 40 år. Emballagemessen giver et kompakt, men omfattende indblik i alle relevante emner fra emballageindustrien. Dette omfatter løsninger til produktemballage til industri- og forbrugsvarer, emballagehjælpemidler og emballagematerialer – men også til emballageproduktion, emballageteknologi, logistik og emballagesystemer eller trykning.

Døråbner til det europæiske marked

Messen fungerer som døråbner til det europæiske marked for pulver-, granulat- og bulkmaterialeteknologier samt håndtering og forarbejdning af væsker. Som drivkraft for innovation inden for procesteknik og -analyse samler messen internationale beslutningstagere fra en bred vifte af brancher ét sted: Fra den farmaceutiske, kemiske, fødevare- og kosmetiksektoren til glas-, byggemateriale-, papir- og batteriindustrien finder procesteknikere, procesingeniører, produktionsledere, forskere og bulkmaterialeeksperter fremsynede løsninger til findeling, sigtning, blanding, transport, dosering og granulering.



HUSK

Plus Proces kan også læses online

Få besked hver gang en ny udgave er tilgængelig.

Tilmeld dig på TechMedia.dk

Nyttig viden fra TechMedia

Afsender: TechMedia A/S, Naverland 35, DK-2600 Glostrup, tlf. 43 24 26 28 | **Abonnementshenvendelser:** abonnement@techmedia.dk



Discover a new level of accuracy and efficiency with Advanced Raman PAT, a versatile tool for real-time monitoring, improved process control, and precise quantitative analysis. Whether in a lab or an in-line/online process environment, we have a solution for you.

RAMAN PROCESS SPECTROSCOPY

SuperFlux™, Process Guardian™, HyperFlux™ PRO Plus



Introducing Tornado's Process Guardian™, SuperFlux™, and HyperFlux™ PRO Plus, a lineup of high-performance Raman analyzers. Powered by High Throughput Virtual Slit (HTVS™) technology, they provide faster measurement speeds, better measurement quality, and lower detection limits compared to competing Raman spectrometers. This superior performance enables precise identification and quantification, even for challenging measurements or complex mixtures, and the ability to use safe lower laser power when needed. Take your process control to the next level with the exceptional performance of Tornado spectrometers.

- Fast and reliable measurements for the benchtop and in-line
- Method transfer between instruments
- Rugged and durable design with no moving parts
- Enhanced speed, precision, sensitivity and LoD with the innovative HTVS™ technology
- Low laser power usage if necessary for full ATEX Zone 0 compliance
- Fiber optic cables allow measurements to be made far from measurement points
- Large probe variety to accommodate any sample or environment
- 21 CFR Part 11 compliance

For more information please visit
bruker.com/optics

Innovation with Integrity