

Mejeriforeningen

Synerese i løbegeler. Forståelse og kvantificering

Periode: 1. april 2006 til 31. december 2009
Budget: Kr. 4.517.600
Intern finansiering: Mælkeafgiftsfonden (Budgettal 2009: 556.000 kr.)
Ekstern finansiering: Innovationsloven
Afslutningsrapport:
Projektleder: Richard Ipsen
Institution: Københavns Universitet, Det Biovidenskabelige Fakultet - Institut for Fødevarevidenskab
Deltagere: Arla Foods, Lunds Universitet
Offentliggørelse:
Link til projekt:
Publikationer: Synerese i løbegeler. Forståelse og kvantificering.
Janhøj, T.; Ipsen, R.; Dejmeke, P. & van den Berg, F.
Mælkeritidende (2007) 5, 92-93.

Cremethed - også med lavt fedtindhold,
Frøst, M. B.; Jønhøj, T. & Ipsen, R.,
Mælkeritidende

Formål: Projektet skal udvikle nye målemetoder til fysisk-kemisk beskrivelse af forløbet af syneresen i industrielle ostningsprocesser.

Beskrivelse: Projektet skal udvikle nye målemetoder til fysisk-kemisk beskrivelse af forløbet af syneresen i industrielle ostningsprocesser, der er helt afgørende for den endelige produktkvalitet. Kemometri anvendes til at finde de essentielle procesparametre med henblik på processtyring (proces analytisk teknologi).

Udvikling og afprøvning af nye teknologier udføres i samarbejde med mejeribrugget.