

Invitation til workshop i Organic RDD projektet BerryMeat

KOM TIL WORKSHOP den 26. november 2013 hos Tulip Food Company, Vejle i anledning af, at projektet **BerryMeat** afsluttes. På workshoppen præsenteres projektets spændende resultater og der bliver lejlighed til at smage på de nye kødprodukter, der er udviklet.

BerryMeat

- handler om nye markedsmuligheder med urter og bær i økologiske kødprodukter
- anvender bær og urter i kødprodukter i stedet for kemiske konserveringsmidler

PROGRAM

09.30 – 10.00	Registrering, kaffe og morgenbrød	
10.00 – 10.10	Velkomst og kort intro til BerryMeat	Rie Sørensen, DMRI Teknologisk Institut
10.10 – 10.45	Økologiske kødprodukter i DK - status og myter	Torben Blok, Økologisk Landsforening
10.45 – 12.30	Hvad har vi nået i BerryMeat projektet? Optimal dyrkning og forarbejdning af de udvalgte bær og urter Hvordan kan bær og urter bruges til konservering af kødprodukter? Hvad er forbrugernes holdning til kødprodukter med bær og urter?	Martin Jensen, AU-Institut for Fødevarer, Årsløv Flemming Hansen, DMRI Teknologisk Institut Morten Fenger, AU-MAPP
12.30 – 12.45	Præsentation og smagsprøver af de nye kødprodukter	Bent Olesen, Tulip Food Company og Ulrich Kern-Hansen, Hanegal
12.45 – 13.15	Frokostbuffet og kaffe	
13.15 – 14.00	Workshop Mulighed for nærmere dialog med projektets deltagere	
14.00 – 14.30	Afslutning - refleksioner over dagen og projektet	Rie Sørensen, DMRI Teknologisk Institut

■ **HVORNÅR**
26. november 2013
kl. 9.30-14.30

■ **HVOR**
Tulip Food Company
Tulipvej 10
7100 Vejle

■ **TILMELDING**
Flemming Hansen
fh@teknologisk.dk
Tlf. 72 20 26 03

Tilmeldingsfrist den
15. november 2013