



Viden giver svar

Når forbrugerne efterspørger brød bagt med æg fra fritgående høns eller kanelbrød med højt kumarinindhold, er det rart at kunne give kvalificerede svar på, hvorfor man bruger, eller ikke bruger, nogen af delene. For Supply Chain Manager i Lagkagehuset, Niels Jessen, blev han bedre klædt på til kompetente svar, efter han havde taget masteruddannelsen i Fødevarekvalitet og -sikkerhed.

Af journalist Thomas Jensen, Gerade

For nogen tid siden diskuterede landets bagermestre landet over, om man nu skulle bruge ægte kanel eller det noget billigere alternativ, kassia-kanel, hvor indholdet af kumarin er højere - og som i for store mængder kan være sundsskadelig. Det dilemma kender man rigtig godt i

Lagkagehuset, hvor Supply Chain Manager Niels Jessen har valgt at følge kurserne på Masteruddannelse i Fødevarekvalitet og -sikkerhed, fordi han her blandt andet kan få opdateret sin akademiske tilgang til, hvorfor forbrugere ofte siger ét, men gør noget andet. - Det bliver ofte fremstillet som et øko-

nomisk spørgsmål, at hvis bare man bruger ægte kanel, så er der ikke noget problem. Det, mener jeg ikke, er sandt. Ægte kanel smager i min mund ikke af noget, og den er ikke bagestabil. Vi har en lovgivning, der skal overholdes, men det er fornuftigt at spise lidt mindre. For en kanelsnegl skal altså smage af kanel, siger Niels Jessen.

Får tilført ny viden

En tilsvarende udfordring står Lagkagehuset også overfor i diskussionen om burhøns versus fritgående høns. Også her følger Niels Jessen sig godt klædt på med sin nye viden fra masterkurserne i baghovedet. Han peger på, at der er undersøgelser, der indikerer, at burhøns med de ekstra krav til berigede bure, der blev indført i 2012 rent faktisk har det bedre end fritgående høns. - Årsagen hertil er blandt andet, at høns i berigede bure opholder sig i mindre grupper, og fritgående høns får klippet næbbet. Så når nogen spørger om min



” Ægte kanel smager i min mund ikke af noget, og den er ikke bagestabil. Vi har en lovgivning, der skal overholdes, men det er fornuftigt at spise lidt mindre

holdning, svarer jeg, at jeg oprigtigt mener, det er det bedste liv for hønsene. Og så kan man være uenig i det, men jeg kan i hvert fald tage diskussionen og forklare, hvorfor jeg synes, som jeg synes, siger Niels Jessen.
- At kunne tage sådan en diskussion med forbrugere eller ledelse og medar-

bejdere i Lagkagehuset på et oplyst grundlag kunne jeg ikke, før jeg startede på masteruddannelsen, siger Niels Jessen fra Lagekagehuset.

Fra forskning til arbejdspladsen

At uddannelsen har givet Niels Jessen en kobling mellem erhvervslivet og den nyeste og fremmeste forskning inden for industrien, ser supply chain manageren som en klar fordel for hans arbejdsplads.

- Vi er blevet i stand til at skabe et link mellem den daglige praksis og forskningen inden for fødevarer kvalitet og -sikkerhed. Jeg ser det som en klar fordel, at vi kan anvende resultater fra forskningen og implementere dem i vores daglige arbejde. Hvis de bare ender som artikler i Scientific Weekly, er det jo kun forskere, der får gavn af det, lyder det fra Niels Jessen.

Om masteruddannelse i Fødevarer kvalitet og -sikkerhed:

Masteruddannelsen i Fødevarer kvalitet og -sikkerhed er en forskningsbaseret efteruddannelse på kandidatniveau. Masteruddannelsen udbydes i et samarbejde mellem Fødevarer instituttet på DTU og Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet på Københavns Universitet. Uddannelsen er akkrediteret af ACE Danmark og Akkrediteringsrådet.

Masteruddannelsen er målrettet deltagere med en teknisk, naturvidenskabelig baggrund, som til dagligt arbejder i eller med fødevarer sektoren. Uddannelsen er relevant for alle, der arbejder med kontrol af kvalitet, sikkerhed, produktion eller distribution af fødevarer samt regulering eller undervisning inden for fødevarer området.

Ansøgere skal have en relevant mellem-lang videregående uddannelse samt mindst to års erhvervs erfaring inden for fødevarer området.

Ansøgningsfrist: Løbende optag.

Mere information:

www.ifro.ku.dk/undervisning/mfks/ eller ved henvendelse til studieleder og lektor Jesper Lassen på tlf. 35 33 30 10 eller e-mail: jlal@ifro.ku.dk.



SSI DIAGNOSTICA

- mikrobiologisk diagnostik og hygiejnekontrol

SSI Diagnostica tilbyder plader, rør og flasker fra egen substratproduktion samt medier fra HIMEDIA og E80 Laboratories.

Derudover forhandler vi produkter fra Microbiologics, BioControl og Simicon. For yderligere information kontakt os på telefon 48299178 eller mail ssidiagnostica@ssi.dk.

Besøg os på FoodTech stand M9860

Haemophilus E. coli
0157:H7 CFU tælling
Striptest
Listeria monocytogenes
MIKROBIOLOGI
Streptococcus pneumoniae
ELISA PCR
Legionella Salmonella

ATP Konduktivitet
Temperatur
HACCP
HYGIEJNE
Proteing måling
Kontaktsskåle
pH ATP-måling

Kemi Fruktose
Prolamin Toksiner
Glukose Kontrolstammer
KONTROL
Biologiske indikatorer
Automatisk udstyr
Gluten Antibiotika

SSI Diagnostica
Herredsvejen 2
3400 Hillerød
Danmark

T 4829 9125
F 4829 9126
@ ssidiagnostica@ssi.dk
w ssi.dk/ssidiagnostica-dk

STATENS
SERUM
INSTITUT

