

Miniseminar Nor-Fishing – superkjøling

Trondheim, Nor-Fishings lokaler

onsdag 18.8.2010 kl. 12.30–15.00 møterom 1C

Matprogrammet i Norges Forskningsråd og forskningsfondet FHF arrangerer miniseminar om superkjøling, med presentasjon av prosjekter ved SINTEF.

Program

12.30–12.35: Velkommen

12.35–13.00: Superkjøling av hvitfiskfilet – Tom Ståle Nordtvedt, SINTEF Energi

13.00–13.25: Superkjøling – fremtidens metode for fersk fisk til forbruker – Ingrid Camilla Claussen, SINTEF Energi

13.25–13.45: Pause med enkel servering

13.45–14.15: Energibruk i norsk landbasert fiskeindustri – Erlend Indergård / Tom Ståle Nordtvedt, SINTEF Energi

14.15–14.45: Massespektroskopi. Enkle "fingerprint"-analyser for å følge kvalitetsendringer ved kjøling og superkjøling av fisk og kjøtt, Inga Marie Aasen, SINTEF Materialer og kjemi

14.45–15.00: Evt. spørsmål

Det tas forbehold om endringer i programmet.

Påmelding snarest, og helst innen 10.8.2010

Miniseminaret er gratis og åpen for alle interesserte. Send inn påmeldingen til Turid Hiller, Norges forskningsråd, pr. e-post: thi@rcn.no eller tlf. 40634254. Det er begrenset antall plasser.