

# BÆRKONFERENCE

28. juli 2017  
kl. 9.00-13.00

## Program for formiddagen:

- 09.00 Registrering og morgenkaffe
- 09:20 Velkomst
- 09:20 **Aroma i bær**  
Lektor Torben Toldam Andersen, Institut for plante- og Miljøvidenskab, KU fortæller om analyse af aromastoffer i bær fra Pometets samlinger.
- 09:40 **Bær igennem tiden**  
Bettina Buhl, Museumsinspektør, Det Grønne Museum fortæller om brugen af bær til madlavning før i tiden.
- 10:00 **Dyrkning af solbær, ribs og stikkelsbær**  
Specialkonsulent Hanne Lindhard Pedersen, gartnerirådgivningen orienterer om nye specialiteter på markedet.
- 10:20 **Forædling i bær**  
Kimmo Rumpunen, Agr Dr, Sveriges lantbruksuniversitet sætter fokus på forædling i havtorn og solbær.
- 10:40 - Kort pause -
- 11:00 **Den pletvingede frugtflue – indflydelse på bærdyrkning**  
Helle Mathiasen, Konsulent Gartnerirådgivningen redegør for de nye skadedyrs indflydelse på bærdyrkningen.
- 11:20 **Naturlige farvestoffer i bær**  
Chr. Hansen Natural Colors A/S fortæller om muligheder i danske bær.
- 11:40 **Almindelig blåbær**  
Martin Jensen, Seniorforsker Inst. for Fødevarer, AU fortæller om processen fra vild plante til kommerciel bærdyrkning af sorter
- 12:00 **Nordic Food Lab, smagskole**  
Department of Food Science, KU, sætter fokus på hvordan vi smager og fortæller om smagskole.
- 12:20 Frokost i form af sandwich og drikke.

Tilmeld dig her: [bit.ly/baerkonference](https://bit.ly/baerkonference)

Arrangementet afholdes med støtte fra



Miljø- og Fødevareministeriet

### ADRESSE:

Institut for Plante- og Miljøvidenskab,  
Højbakkegård Alle 30,  
2630 Taastrup

KØBENHAVNS UNIVERSITET  
INSTITUT FOR PLANTE-  
OG MILJØVIDENSKAB

