

ERNÆRINGSFOKUS- KONFERENCEN

2025

**STED:**

Landbrug & Fødevarer, Axelborgsalen, Vesterbrogade 4A, København V
– indgang lige ved siden af Lagkagehuset

DATO & TID

20. november 2025, kl. 9.00-16.00
– let morgenmad kl. 9.00, start kl. 9.30



DAGSPROGRAM



TID	PROGRAMPUNKTER
9.30	▶ VELKOMMEN TIL KONFERENCEN Line Munk Damsgaard / afdelingsleder, Ernæring og Forbrugeranalyse hos Landbrug & Fødevarer
	▶ INTRODUKTION TIL DAGEN Moderator: Line Friis Frederiksen, biolog, tv-vært og videnskabsjournalist
9.40	SESSION 1: INDBLIK I KOSTVANEUNDERSØGELSEN 2021-2024
	▶ HVAD SPISER DANSKERNE IFØLGE DEN SENESTE KOSTUNDERSØGELSE? Sisse Fagt / seniorrådgiver på DTU Fødevareinstituttet Meget er sket siden den forrige nationale kostundersøgelse, men nu er resultaterne fra godt 3800 deltagere i alderen 4-80 år i 2021-2024 undersøgelsen tilpasset dels De Officielle Kostråd 2021, dels De Nordiske Næringsstofanbefalinger 2023. Går det fremad med sundheden eller er alt ved det gamle?
	▶ DEEP DIVE - DANSKERNES INDTAG AF KØD OG MEJERI OG DERES NÆRINGSBIDRAG I KOSTEN Frida Viple / videnskabelig assistent på DTU Fødevareinstituttet Dette indlæg bygger på data fra "Den nationale undersøgelse af danskernes kost og fysiske aktivitet 2021-2024", og sætter fokus på danskernes indtag af kød- og mejeriprodukter, samt deres betydning som kilder til udvalgte næringsstoffer. Desuden giver Frida Viple et indblik i, hvad der karakteriserer grupper med lavt eller højt indtag af kød- og mejeriprodukter, og hvordan deres kostmønstre og efterlevelse af De officielle Kostråd adskiller sig.
10.40	▶ DIALOG MELLEM DELTAGERE OG OPLÆGSHOLDERE FRA SESSION 1
11.00	SESSION 2: FORARBEJDNING AF FØDEVARER ER ULTRA VIGTIGT
	▶ ULTRAFORARBEJDEDE FØDEVARER Susanne Bügel / professor og sektionsleder, Institut for Idræt og Ernæring på Københavns Universitet Hvad er UPF og giver det mening at klassificere alt fra rugbrød, frugtyoghurt og marinerede sild til instant nudels, chokopops og vingummibamser under ét? Er det muligt at skelne mellem sunde og usunde højt forarbejdede fødevarer? Hør om Susanne Bügels undersøgelser af emnet.
	▶ FORARBEJDNING AF FØDEVARER – HVORFOR? Mads Bjørlie / postdoc på DTU Fødevareinstituttet 'Ultraforarbejdet' vækker bekymring, men forarbejdning er en forudsætning for fødevarer der er sikre, holdbare og af høj kvalitet. Men hvad betyder 'kvalitet' egentlig, og hvilken rolle spiller tilsætningsstoffer i forarbejdning? Kom med bag kulissen og få et indblik i moderne fødevareproduktion.
11.50	▶ DIALOG MELLEM DELTAGERE OG OPLÆGSHOLDERE FRA SESSION 2
12.10	FROKOSTSERVERING

13.10	SESSION 3: GRØN OMSTILLING PÅ HOSPITALER
	▶ NÅR KLIMAET RAMMER KLINIKKEN Tina Munk / forsknings- og diætistchef, Enheden for Diætister og Ernæringsforskning på Herlev og Gentofte Hospital Småtspisende, syge patienter – kan klima og god ernæring gå hånd i hånd? Et pitch fra Tina Munk om den forskning der ligger bag området for måltider til de særligt ernæringstruede.
	▶ FRA BÆREDYGTIGE PROTEINER TIL PATIENTER, DER SPISER Michael Allerup Nielsen / enhedschef FM køkken på Bispebjerg og Frederiksberg Hospital Et pitch om hvordan Bispebjerg Hospital vil arbejde sammen om et madkoncept med bæredygtige proteiner, der imødekommer patienternes behov og præferencer for mad.
	▶ AARHUS UNIVERSITETSHOSPITAL HAR FRAVALGT BÆLGFRUGTER OG GRØNNE RETTER TIL SVÆRT SYGE, UNDERERNÆREDE OG SMÅTSPISENDE – HVORFOR? Bente Sloth / cheføkonoma, Køkken, Cafeer og Ernæringsteam på Aarhus Universitetshospital Det er en kendt udfordring at få nok næring i svært syge, underernærede og småtspisende patienter. På AUH har man erfaret, at mange fibre og store portioner ikke er optimalt til denne målgruppe. Derimod betyder aminosyresammensætningen og -kvaliteten meget for de små portioner energi – og proteinrig kost der serveres for denne gruppe. Hør Bente Sloths pitch om AUH's arbejde med udvikling af næringstætte måltider til de særligt ernæringstruede.
13.40	▶ DIALOG MELLEM DELTAGERE OG OPLÆGSHOLDERE FRA SESSION 3
14.15	▶ BIOLOGISK PAUSE OG SNACKS
14.35	SESSION 4: VANERNES MAGT – EN SUPERTANKER
	▶ DANSKERNES INDKØBSKURV - FEDTPROCENT I FOKUS Mette Duerlund Heinz / seniorkonsulent, Ernæring og Forbrugeranalyse hos Landbrug & Fødevarer Selvom danskerne siger, at de gerne vil spise mindre kød, så er netop det fortsat centralt, når de fleste danskere handler fødevarer. Vi anbefales primært at vælge kød med maks. 10% fedt. Men hvad ryger med i indkøbskurven, når fedtprocenten er hhv. lav og høj? Hør Mette fortælle om indkøbstal og indkøbsadfærd.
	▶ SPØRGSMÅL FRA DELTAGERE
14.55	▶ SÅDAN HAR DU SAMTALER OM VANER - DER VIRKER! Anders Colding-Jørgensen / adfærdspsykolog, privatpraktiserende i Vaneklinikken Har du haft en klient, der ved, hvad der skal gøres - men alligevel ikke gør det? Så er dette et foredrag for dig. Anders Colding-Jørgensen er adfærdspsykolog og forfatter, og har udviklet en metode til den professionelle samtale om vaner. I dette foredrag inspirerer han dig til at have samtaler om vanerne og adfærden, som sender klienterne hjem med noget de kan bruge.
15.50	▶ SPØRGSMÅL FRA DELTAGERE
15.55	▶ TAKE HOME MESSAGES – TAK FOR I DAG Moderator og Line Munk Damsgaard

Tak til Mælkeafgiftsfonden, Svineafgiftsfonden og Kvægafgiftsfonden

Mælkeafgiftsfonden

Svineafgiftsfonden

Kvægafgiftsfonden

Ernæringsteamet i Landbrug & Fødevarer



Line Munk Damsgaard
ernæringschef



Puk Maia Holm-Søndergaard
chefkonsulent



Merete Myrup
ernæringschef mejeri



Katrine Langvad
chefkonsulent

Kender du www.ernæringsfokus.dk?

Ernæringsfokus.dk er Landbrug & Fødevarers hjemmeside til ernærings- og sundhedsprofessionelle. Hjemmesiden opdateres løbende med dokumenteret og nuanceret viden om fødevarer, ernæring og sundhed. På Ernæringsfokus.dk kan du tilmelde dig vores nyhedsbrev og modtage spændende og relevante nyheder samt informationer om events, materialer, analyser og meget mere.



Scan QR koden og
læs mere her

Ernæringsteamet tilbyder:

- Månedlige nyhedsbreve med sundhedsfaglige nyheder og informationer om vores events
- Viden om bæredygtig kost
- Gratis adgang til Måltidsberegneren samt beregnere for indtag af jern, protein og calcium
- Gratis 'Vidste du at...' samtaleark om mad og måltider til forskellige målgrupper
- Ernæringsfaglige materialer til gratis bestilling eller download, herunder 'Mad til Børn'
- Opslagsværk med artikler og faglig viden om ernæring, sundhed og fødevarer
- Viden om velsmag og nydelse, opskrifter samt gode råd om optimal tilberedning

... og meget mere...

