

Plantebaseret fødevare-uddannelse på Københavns Universitet

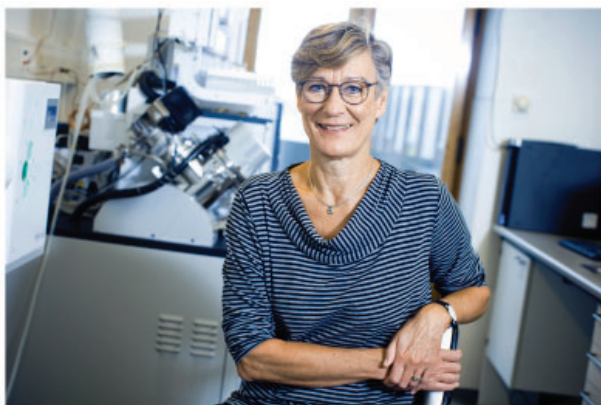
Af Lene Hundborg Koss, KU FOOD, Københavns Universitet

Den danske fødevaresektor er med i fronten på globalt plan, og som et led i at bevare og helst forbedre denne position under den grønne omstilling har Københavns Universitet oprettet en ny specialisering i plantebaserede fødevarer på uddannelsen i Food Science and Technology.

Den grønne omstilling betyder, at virksomhederne i fødevare- og ingrediensindustrien i de kommende år vil producere og understøtte tekniske løsninger, så vi får mange flere sunde, velsmagende og bæredygtige plantebaserede fødevarer på markedet.

"Udviklingen kræver en tilsvarende omstilling af de videregående fødevareuddannelser, hvilket er baggrunden for den nye specialisering," siger leder af Institut for Fødevarevidenskab på Københavns Universitet (KU FOOD), Anna Haldrup.

I øjeblikket uddanner Københavns Universitet (KU) kandidater med specialisering i mejeri, bryggeri samt en generel specialisering, men fra september 2023 vil universitetet altså også uddanne kandidater med speciale i plantebaserede fødevarer. Og uddannelsen bliver budt velkommen af erhvervet.



**Anna Haldrup er leder af Institut for Fødevarevidenskab på Københavns Universitet (KU FOOD).
Foto: Claus Boesen.**

"Vi oplever en stor interesse fra vores medlemmer i at udvikle velsmagende plantebaserede fødevarer. Men vi ved også, at der mangler viden om, hvordan man rammer plet på smag, tekstur og umami, for at det bliver et produkt, som forbrugerne for alvor tilvælger. Derfor er vi meget positive overfor KU's nye specialisering i plantebaserede fødevarer. Danmark er et stort fødevareland, og vi er kendt for eksport, høj kvalitet og innovation. Derfor er det vigtigt med uddannelser, der tilgodeser fødevareindustriens behov, så vi kan bevare og forøge vores styrkeposition – også på det plantebaserede," siger branchedirektør for DI Fødevarer, Leif Nielsen.

Han bliver bakket op af Vice President Anna Skriver fra Chr. Hansen:

"Med klimakrise, et fødevaresystem under pres og en hastigt voksende befolkning er der ingen tvivl om, at efterspørgslen efter plantebaserede fødevarer kun vil stige i de kommende år, og det samme vil behovet for kandidater med kompetencer på dette specifikke felt", siger Anna Skriver.

Når det gælder en langt højere grad af udnyttelse af planter til fødevarer i stedet for foder, byder de kommende år på en række udfordringer, som skal løses.

”Vi ved f.eks. rigtigt meget om starterkulturer til yoghurt og ost, men nu skal vi også producere starterkulturer til plantebase-rede alternativer, samt til en lang række andre produkter, som er ukendte for os i dag. De plantebaserede råvarer er måske nu forædlet med henblik på foder og ikke fødevarer, hvorfor viden fra fødevareforskningen skal gå tilbage til forædlerne. Der foregår allerede en enorm udvikling på området, og virksomhederne har brug for de her medarbejdere, hvis vi skal bevare Danmarks internationale status på fødeva-reområdet,” siger Anna Haldrup.

Uddannelsen formaliserer et eksisterende plante-forløb

Anna Haldrup slår samtidigt fast, at der allerede er uddannet specialister i plantebase-rede fødevarer på KU FOOD i de senere år, men forløbet har ikke været formaliseret.

”Mange studerende har selv sammensat deres uddannelse ved at tage valgfrie fag og skrive specialer om emnet. Men med den nye specialisering skræddersyr vi en retning på kandidatuddannelsen i Food Science and Technology, så de studerende ikke selv behøver at sammensætte deres forløb, hvis de er interesserede i plante-baserede fødevarer,” siger hun.

Uddannelsen er sat sammen, så de studerende kan lave deres speciale med enten 30 eller 45 ECTS – gerne sammen med en virksomhed.

”Derudover opfordrer vi de studerende til at tage et halvt års studier i udlandet, da det også er noget, virksomhederne efter-spørger, så det er godt at have på sit CV,” siger Anna Haldrup.



På lige fod med f.eks. mejeri, kan de studerende på Food Science and Technology nu vælge en specialisering i plantebaserede fødevarer. Modelfoto: Jacob Helbig.

New specialization in plant based foods

	Block 1	Block 2	Block 3	Block 4
1st year	Food Quality Management and Control	Microbiological Food Safety and Quality: Control, Cases and Practicals	Food Processing	Sustainable Innovations in Food Science
	Fundamentals of Beer Brewing and Wine Making	Bioactive Food Components and Health	Plants for foods – processing and functionality	Foodomics and Plant Foods
2nd year	Elective	Elective	Thesis	
	Elective	Elective		

Oversigt over strukturen på den nye specialisering i plantebaserede fødevarer.

Uddannelsens struktur

Efter ændringerne, der træder i kraft for studerende, som begynder på uddannelsen i september 2023, kan man tage følgende specialiseringer på kandidatuddannelsen i Food Science and Technology:

Specialisering i bryggeri (uddannelsen til Brygmester) – her ligger kurserne ret fast. Man skriver et speciale på 30 ECTS, mens 15 ECTS er til valgfri kurser.

Specialiseringen i mejeri (uddannelsen til mejeriingeniør) – her har de studerende lidt større frihed og kan fx vælge at lave et stort speciale til 45 ECTS i stedet for to valgfri kurser til 15 ECTS og et speciale til 30 ECTS.

Den generelle specialisering, hvor der er stor valgfrihed i kurserne, og hvor de studerende dermed selv vælger fokus for deres uddannelse. Eksempler på retninger er fermenterede fødevarer og fødevaresikkerhed.

Specialiseringen i plantebaserede fødevarer – giver de studerende en tilsvarende frihed til at vælge kurser som på mejerispecialiseringen. Alle obligatoriske kurser samles på 1. år, så det bliver muligt enten at lave et stort speciale på 45 ECTS eller tage til udlandet på uddannelsens 2. år.

Sådan bliver du specialist i plantebaserede fødevarer

Studerende, som har taget en bachelor i Fødevarer og ernæring på Københavns Universitet og valgt praktik i en virksomhed, som producerer plantebaserede fødevarer, bliver fødevareingeniører.

Herefter kan man tage kandidatgraden i Food Science and Technology med specialiseringen "plantebaserede fødevarer".

Man kan også tage en kandidatuddannelse i Food Science and Technology og blive specialist i plantebaserede fødevarer med en relevant bachelor fra Aarhus Universitet, DTU eller udlandet.

Læs mere om plantespecialiseringen på www.studier.ku.dk/planter

Specialiseringen i plantebaserede fødevarer blev godkendt af studienævnet på KU's Natur- og Biovidenskabelige Fakultet i slutningen af 2022. Den består af kurser, der allerede eksisterer, men bliver sammensat på en ny, unik måde, der samlet set har fokus på plantebaseret og bæredygtig fødevareproduktion. Fx udbydes to af kurserne fra andre institutter.

Følgende kurser bliver obligatoriske på specialiseringen i plantebaserede fødevarer:

Plants for food processing and functionality

Microbiological Food Safety and Quality

Foodomics and Plant Foods

Bioactive Food Components and Health

Fundamentals of Beer Brewing and Wine Making – Biochemistry, Organisms and Omics Techniques

Derudover er flg. kurser obligatoriske for alle på kandidatuddannelsen

Food Quality Management and Control

Food Processing

Sustainable Innovation in Food Science

Hertil kommer 4 valgfri kurser.

Hvis man vil lave det store speciale på 45 ECTS, skærer man 2 valgfri kurser fra.