



Förvaltningsberättelse
för
Mejeritekniskt Forum
1 juli 2007 - 31 december 2008



Förvaltningsberättelse

Styrelsen för Mejeritekniskt Forum får härmed avgiva följande berättelse för verksamhetsåret 1 juli 2007 – 31 december 2008.

Årsmöte 16 och 17 oktober 2007 vid Norrmejerier i Umeå.

Den 16 - 17 oktober 2007 hade Mejeritekniskt Forum sitt sjunde årsmöte efter bildandet 2000. Vid årsmötet 16 oktober deltog 23 medlemmar som hölls i Umeå mejeriets konferenslokal.. Vid årsmötesförhandlingarna lämnades en redogörelse för föreningens ekonomiska ställning. Verksamhetsberättelsen och förvaltningsberättelsen lades med godkännande till handlingarna.

Efter förslag från valberedningen beslöts att välja följande styrelseledamöter och suppleant :

Beslöts att välja följande styrelseledamöter och suppleant för en tid av 2 ½ år (till 31 dec. -09) :

Ordinarie

Lena Nyberg (nyval)
Ulf Byström (nyval)
Thore Bengtsson (omval)
Jan-Åke Larsson (nyval)

Suppleant

Per-Anders Adolfsson (omval)

Vid föregående årsmöte valda ledamöter och suppleanter kvarstår ytterligare 1 ½ år (till 31 dec.-08) :

Ordinarie

Hans Nilsson
Peter Hedin
Robert Svanberg
Magnus Larsson

Suppleant

Ingmarie Müller-Uri

Beslöts att, på en tid av 1 ½ år (1 juli-07 till 31 dec.-08), utse:

Robert Svanberg	till ordförande (nyval)
Peter Hedin	till vice ordförande (nyval)
Thore Bengtsson	till kassör (nyval)
Hans Nilsson	till sekreterare (omval)



Val av revisorer

Beslöts, att för en tid av 1 ½ år (till 31 dec.-08) till revisorer välja :
Deloitte & Touche, som auktoriserad revisors byrå samt
Bengt Mårtensson och Nils Nilsson till internrevisorer.

Årsmötet gav styrelsen i uppdrag att ändra på stadgarna för att ta bort
kravet på att det skall vara en auktoriserad revisor.

Val av valberedning Beslöts, att till valberedning och suppleant, för en tid av
2 ½ år (till 31 dec.-09), välja:

Ordinarie		Suppleant	
Birgitta Sjögren	(omval)	Håkan Olofsson	(omval)
Bertil Wennberg	(nyval)		

Vid föregående årsmöte valda ledamöter och suppleanter
kvarstår ytterligare 1 ½ år (till 31 dec.-08) :

Ordinarie	Suppleant
Pelle Karlsson	Lennart Skoglund

Fyllnads val efter Jan-Åke Larsson som valts till styrelseledamot valdes
Jonas Svensson på en tid av 1 ½ år (till 31 dec. -08)

Till sammankallande i valberedningen valdes Jonas Svensson.

Medlemsavgifterna :

Årsavgifterna för 1/7 2007 – 31/12 2008 fastställdes till :
600 kr för aktiv ledamot.
300 kr för pensionär.
100 kr för passiv medlem.



Den 16 - 17 oktober 2007 avverkades ett program enligt följande :

Tisdag 16 oktober :

Plats: Norrmejerier i Umeå.

- 14:00 – 15:00 Registrering och kaffe
- 15:00 – 16:30 Årsmöte
- 18:00 Välkomstdrink på Bildmuseet på Gammlia
- 19:00 Middag på Sävargården (Gustavianska matsalen)

Det sociala livet är en viktig del i årsmötena och med anledning av detta så avslutades den första årsmötes dagen med ett besök på Gammlia och middag på Sävargården.

Onsdag 17 oktober :

Plats: Norrmejerier i Umeå.

- 08:30 – 08:35 Välkomsthälsning av ordförande Jonas Svensson
- 08:35 – 09:15 Trettio år med biogas – Leif Lindow, VD Biosystem AB
- 09:15 – 10:00 Energianalys av mejeriet vid Norrmejerier, Umeå, Per-Åke Franck VD CIT
- 10:00 – 10:30 KAFFE
- 10:30 – 10:55 Mejeriproduktionens miljöpåverkan – Johanna Berlin Forskare Miljöeffektivisering SIK
- 10:55 – 11:20 Lean Produktion – Barbro Sundström, AVD Chef Process och Produktutveckling SIK
- 11:20 – 11:45 Resurseffektiv livsmedelsproduktion - Johanna Berlin Forskare Miljöeffektivisering SIK
- 11:45 – 13:00 LUNCH
- 13:00 – 13:30 Information om Biogasanläggningen – Driftled. Tony Bäckström, Miljösam. Olle Sjöstedt
- 13:30 – 15:00 Rundvandring i Biogasanläggningen och mejeriet i grupper
- 15:00 – 15:20 KAFFE
- 15:20 – 16:00 Frågor och diskussion
- 16:00 Avslutning



Aktivitetsprogram för verksamhetstiden 1 juli 2007 – 31 december 2008 har varit följande :

5 september 2007

Utbildningsdag vid Oatly i Landskrona, tillverkning av Havreprodukter.

- * Samling med kaffe och Havrebulle
- * Presentation av VD Per-Erik Nilsson och Teknikutvecklingschef Olof Mårtensson
- * Projekt Landskrona – från lagerbyggnad till modern livsmedelsfabrik
- * Visning av anläggningen
- * Lunch med Oatlys egna produkter och kock Tomas Cervin
- * Presentation av Pöyry – Hur man tänker kring automation vid Havredrycksframställning
- * Pastair, kallpasörisering, VD Johan Sjöholm QB Food Tech
- * Stipendiaternas reseberättelse, Marie Söderström och Anna Oliw Skånemejerier
- * Kaffe med frågor och diskussion.
- * Avslutning

April 2008

Gårdsmejeri besök vid 3 mejerier i landet från norr till söder :

3 st. mycket uppskattade besök där man känner/märker betydelsen av att ha kontakt mellan varandra oavsett storleken på mejeri, det finns alltid något att lära av varandra.

Norr : Skärvångens mejeri den 9 april 2008

11 st. deltog i studiebesöket vid Skärvångens mejeri, ett bymejeri med 22 anställda i nordvästra delen av Jämtland, med specialitet att tillverka dessertost av mjölken från byns kor och getter. På Bymejeriet förädlas all mjölk från byns kor och getter till krämiga dessert- och smakrika hårdostar. Totalt tillverkas cirka 180 ton ost per år som säljs i närområdena men även en stor del till Stockholm och Göteborg.



Mitten : Påveråsens gårdsmejeri den 1 april 2008

Ostprovning och rundvisning för 12 st medlemmar från MTF.

Ägaren till Påverås gårdsmejeri Elisabeth Andersson hälsade oss varmt välkomna till ett soligt Mösseberg. Hon började med att berätta om bakgrunden till hur det kom sig att hon började tillverka ost från egna fjällkor för 6 år sedan. Detta med att hålla egna kor tog dock allt för mycket tid så numera köper hon in opastöriserad mjölk från en lokal mjölkbonde. Sina fjällkor har hon sålt, men hon saknar dem mycket och den fina mjölk som är väl avpassad för osttillverkning.

Numera ystas ett kar på 300 liter mjölk ca 4 till 5 gånger varje vecka.

Provsmakning av 6 olika mycket goda ostar av fransk typ från de milda färskostarna, via camemberterna till riktigt smakrika, kraftfulla grönmögelostar avnjöts till fullo med lite frukt och gott bröd.

En livlig diskussion flöt på bland deltagarna och Elisabeth fick många kluriga frågor. Efter en lång provsmakning av ost fick vi även en god hemgjord mycket välsmakande ostkaka med kaffe.

Efter det att skyddskläder hade tagits på fick vi också en visning av hennes mini Ysteri och ostlager. Spännande att se vilka fina ostar man kan göra i liten skala.

Inköp av olika ostar gjordes därefter i butiken.

Dagen avslutades med avtackning av Elisabeth och därefter åkte en del av medlemmarna vidare till Trandansen för att se på 13000 Tranor.

Söder : Vapnö mejeri den 2 april 2008

Femton personer deltog i studiebesöket. Jennie Cederholm, vice VD och marknadsansvarig på Wapnö, tog emot och visade oss runt. Besöket inleddes med att mjölkningen studerades genom ett visningsfönster. Mjölkning sker tre gånger per dygn i mjölkningskarusell. Man har drygt 1000 kor, som alltid är frigående. Under vintern går de fritt i stora stall och under sommarhalvåret kan de själva välja om de vill vara ute i det gröna eller inomhus. Kalvarna, som har lite andra behov och annan skötsel än mjölkorna, har sina egna stall.

Från ladugårdens kyltankar rinner mjölken i en sluten ledning (50 meter) till mejeriet. Genom visningsfönster studerades mejeriet. Där pastöriseras, separeras och homogeniseras mjölken och förädlas till olika mejeriprodukter. Samtliga produkter görs på mjölk enbart från Wapnöns egna kor. Det är det första mejeriet i Sverige som anger på förpackningen, när mjölken lämnat kon. Mjölkningstiden anger när den äldsta mjölken i förpackningen är mjölkad. På förpackningarna kan man se klockslag och datum för mjölkningen. Jennie Cederholm framhöll att Wapnöns styrka är färskheten och närheten. Av Wapnöns odlingar är ca 50 % ekologiska. Man har lärt sig mycket genom den ekologiska odlingen och tagit det bästa från både ekologisk och konventionell odling och kallar det Wapnöodlat.



Efter rundvandringen intogs förtäring i slottet, i form av Wapnöbröd och Wapnö Färskostar, nedsköljt med Wapnömjölk. Medan vi försåg oss informerade Jennie Cederholm om Wapnöns historia samt berättade om erfarenheter från de 10 år som Wapnö funnits i nuvarande form. Det gavs också tid till frågor. Besöket avslutades i gårdsbutiken, där vi provsmakade Wapnö Yoghurt. Tillfälle gavs också att handla av Wapnöns produkter.

14 oktober 2008

Symposium ”Nya rön om mjölkens nyttigheter”

Symposiet hölls i Ingenjörshuset, Stockholm och lockade nästan 60 deltagare. Vi hade lyckats engagera mycket meriterade föredragshållare, vilka presenterade de senaste rönen om mjölkens komponenter. En längre sammanfattning av föredragen finns på Mejeritekniskt Forums hemsida.

Lena Nyberg konstaterade att mjölken är vår allsidigaste föda. Den innehåller många av de näringsämnen som vi behöver hela livet - totalt innehåller mjölken ungefär 100 000 olika komponenter.

Birgitta Strandvik slog i sitt föredrag fast att barn behöver fet mjölk. Kopplingen mellan fett och övervikt är djupt rotad. Men allt mer tyder på att fettfattig kost inte ger lägre vikt. Fettfattig mat, som leder till att intaget av kolhydrater blir för stort, har enligt Birgitta Strandvik bidragit till fler överviktiga. Fett ger bra mättnadskänsla och därför är det olyckligt att vi under lång tid levt nästan med fettskräck.

Ingegerd Johansson berättade att det finns något i mjölken som skyddar tänderna mot karies. Forskning, både i Sverige och internationellt, visar nämligen att mjölk och ost skyddar tänderna mot erosion av emaljen och mot kariesangrepp. Mjölksprodukter är generellt nyttiga för tänderna, men ost är särskilt bra. Hård ost kan man, ur tandsynpunkt, i princip äta obegränsat av.

Helena Lindmark-Månsson talade om sambandet mellan mjölk och viktkontroll. Redan för mer än 20 år sedan såg man i epidemiologiska studier ett omvänt samband mellan konsumtion av mjölksprodukter / kalcium och vikt. Under senare år har det kommit en rad nya studier kring mjölk och viktminskning från olika delar av världen. Forskare har sett att ett högt intag av mjölksprodukter relaterar till en lägre kroppsvikt.

Ann-Sofie Biong redovisade studier som gjorts på sambandet mellan mjölk och hjärt- kärlsjukdom. Det finns ett antal studier som visar att mjölksprodukter minskar risken. I hennes egen doktorsavhandling visade hon att personer med högt intag av mjölkfett inte drabbas av hjärtinfarkt lika ofta som personer med ett lägre intag. Ett intressant fynd är att intag av mjölkfett i form av ost verkar ha särskilt gynnsam effekt.



Annika Smedman beskrev metabola effekter av mjölkens fettsyror. Över 400 olika fettsyror har karakteriserats, vilket är mer än i någon annan naturlig råvara. Ny forskning har visat att den kemiska definitionen mättat / omättat är inte adekvat, när det gäller att bedöma fett ur hälsosynpunkt. I stället har enskilda fettsyror specifika funktioner i kroppen.

Lars Hellgren pratade under rubriken mjölkfett och metaboliskt syndrom. I en tidigare undersökning har han jämfört effekten av standardsmör och en omega-6-rik fleromättad växtolja (vindruvkärnolja) på insulinkänslighet och fettdeponering i lever och hjärta. Resultaten visade att smöret var bättre än oljan i alla undersökta parametrar. Lars Hellgren slog fast att levern mår bra av smör.

Lena Nyberg berättade om en undersökning av fettsyrasammansättning i ekologisk och konventionell mjölk, som Skånemejerier genomfört. Studien visade att mjölk från de ekologiska gårdarna innehöll i medeltal dubbelt så mycket omega-3 som den konventionella mjölken. Det fanns ett tydligt samband mellan foderstaterna och kvoten mellan omega-3 och omega-6 i mjölken.

Marie Paulssons föredrag behandlade bioaktiva proteiner och peptider, vilka finns i stort antal i mjölk. Sammansättningen av aminosyror samt peptidsekvenser har avgörande betydelse för aktiviteterna. Under lagringen av ost sker en nedbrytning av proteiner under bildning av peptider. Vilka bioaktiva effekter dessa peptider har är fortfarande till stor del okänt. Marie Paulsson avslutade med uppmaningen att vi ska äta mera ost!

Åke Nilsson informerade om polära mjölklipider med hälsopotential. Polära lipider har många olika funktioner i kroppen: skyddande i mag- tarmkanalen, påverkar lipolys, påverkar sterolabsorption, bildar lipid messengers, fungerar vid chylomikronbildning, källa till PUFA och kolin (kolin är ett essentiellt näringsämne), antiinfektionseffekt. Sfingomyelin hämmar kolesterolabsorption och kan ha hämmande effekt mot koloncancer samt tarminflammationer.



18 november 2008

Mejeritekniskt Forum på Livsmedelsverket

Vi var en grupp på drygt 20 personer som hade lockats av inbjudan och såg en möjlighet att få både oss själva och novembermörkret upplysta genom ett besök i Uppsala.

Dagen bjöd på en mycket intressant resa genom de intresseområden som ligger oss närmast, dvs frågor som mer eller mindre direkt berör mejeri och mjölkbaserad produktion. Hela vägen från gården till butiken, eller från kossan till kassan.

Programmet omfattade förutom presentationer av Livsmedelsverket föredrag om den offentliga kontrollen, näringsrekommendationer och nyckelhålmärkning, regelverk och lagstiftningsarbete samt hur Livsmedelsverket agerar när larmet går.

En speciell och emotsedd programpunkt vid besöket var också redovisningen av förra årets stipendierapport. Det var Patrik Andersson som höll föredrag om den studie han gjort inom området "Mikropartikulerat vassleprotein: Framställning och tillämpningar". Han gav oss en mycket intressant och personlig redovisning av sitt arbete med ett stort engagemang i ämnet.

(Allt material från studiebesöket finns att hämta på hemsidan)

Nordiskt Mejeritekniskt Råd

Nordiskt Mejeritekniskt Råd har under det gångna verksamhetsåret haft två möten. .

Det första mötet hölls i Helsingfors i samband med den Livsmedelskongress som avhölls där i maj 2008 och det nya Rådet hade då sitt konstituerande möte.

Presidentrollen gick efter den senaste kongressen i Århus i november 2007 som bekant över till Finlands representant Kari Toikkanen som leder Rådets verksamhet fram till nästa kongress. Det andra mötet hölls i Stockholm på Smådalarö i ett höstfagert skärgårdslandskap.

Det inledande arbetet har varit inriktat på att ta fram ett programförslag för nästa kongress som skall avhållas i Finland i mitten av juni 2010. Programmet som ännu är på idéstadiet är tänkt att ge en fördjupning inom ett aktuellt område och täcka såväl teknik som teknologi, produkter och miljö samt näring och marknad. Rådet hoppas på en bred uppslutning och representation från alla led i mejeribranschen.

Preliminär inbjudan kommer att publiceras på NMR's hemsida under sommaren. Detta kommer självklart att annonseras via Mejeritekniskt Forums nyhetsbrev.



Stipendier

År 2008 får ur stipendieverksamhetens perspektiv betraktas som ett mellanår åtminstone när det gäller utdelande av nya stipendier. Ett fåtal ansökningar har inkommit till föreningen, men ingen av dem har av styrelsen ansetts vara av sådan karaktär eller haft sådan utformning att de legat i linje med vad som bedöms vara intressant ur föreningens och medlemmarnas synvinkel. Detta är naturligtvis trist att konstatera och vi får hoppas att föreningen kan stimulera medlemmarna till nya tag och idéer vad gäller ansökningar och uppslag om arbeten framöver.

Vad gäller redovisning av genomfört stipendiearbete har det verkligen inte varit något mellanår. I samband med föreningens studiebesök på Livsmedelsverket i Uppsala fick vi ta del av Patrik Anderssons arbete rörande "Mikropartikulerat vassleprotein: Framställning och tillämpningar". Han gav oss en mycket intressant och personlig redovisning av sitt arbete och har hela vägen visat ett stort engagemang i ämnet. Rapporten ger en mycket bra redovisning av ämnesområdet och är mycket användbart som informationskälla gällande de senaste officiella rönen inom denna teknik.

Stipendiekassans syfte är att främja enskild stipendiat i dennes yrkesskicklighet och kompetens i sin verksamhet för svensk mejeriindustri.

Föreningens vädjan till medlemmarnas chefer/arbetsledare är att stödja medarbetarnas ambitioner till vidareutveckling genom att utnyttja denna möjlighet för att vidga perspektiven.

Medlemmar

Vid verksamhetsårets utgång hade föreningen 480 medlemmar. Under året har 18 nya medlemmar invalts vid styrelsemötena och 9 medlemmar har avgått ur föreningen av olika skäl.

Ekonomi

Årets resultat uppgår till - 21 602,33 kr.

Resultatet av föreningens verksamhet under räkenskapsåret och ställningen vid räkenskapsårets utgång framgår av bifogade resultat- och balansräkningar.

Information

Föreningens information har i huvudsak getts via föreningens hemsida, www.mejeriteknisktforum.se samt via e-post till de medlemmar som har e-postadress.

MEJERITEKNISKT FORUM

Resultaträkning - årsbokslut 081231

<u>Intäkter</u>	2007-07-01--2008-12-31	2006-07-01--2007-06-30
Medlemsavgifter	218 100,00	217 600,00
Årsmötesavgifter	48 100,00	45 100,00
Sponsoravgifter	0,00	0,00
Annonser	0,00	0,00
Bidrag till stipendier	0,00	0,00
Återförda stipendier	0,00	0,00
Skatteåterbäring	0,00	0,00
Medlemsmöten	20 400,00	14 000,00
Fakturerade kostnader NMR	13 742,00	0,00
Övriga fakturerade kostnader	3 388,00	0,00
Övriga intäkter	0,00	0,00
Räntor	30 471,67	11 985,40
Övriga finansiell intäkter	750,00	0,00
Summa intäkter	334 951,67	288 685,40
<u>Kostnader</u>		
Årsmöte	54 547,00	39 361,00
Administration	169 746,60	117 070,00
Medlemsmöten & studiebesök	64 728,40	17 378,00
Stipendier	15 800,00	50 000,00
Skatter	5 360,00	4 407,00
Kostnader avseende NMR	27 484,00	0,00
Finansiella kostnader	15 500,00	6 750,00
Övriga kostnader	3 388,00	1 202,82
Summa kostnader	356 554,00	236 168,82
Årets resultat	-21 602,33	52 516,58

Kommentarer

Föreningen har under perioden lagt om från brutet räkenskapsår till kalenderår
varför bokslutet omfattar 18 månader.

MEJERITEKNISKT FORUM

Balansräkning - årsbokslut 081231

<u>Tillgångar</u>	2008-12-31	2007-06-30
Kassa	0,00	0,00
Plusgiro	102 898,37	75 728,37
Bank	673 857,94	616 418,34
Värdepapper	477 750,00	493 250,00
Fordringar	17 788,00	134 584,75
Övriga interimfordringar	13 742,00	0,00
<i>Summa tillgångar</i>	<i>1 286 036,31</i>	<i>1 319 981,46</i>

Skulder och eget kapital

Skuld till stipendier	0,00	16 600,00
Leverantörsskulder	14 062,00	16 191,82
Övriga kortfristiga skulder	137,00	0,00
Övriga interimsskulder	12 000,00	0,00
SMRs stipendiefond	434 494,99	415 178,54
Alfa Lavals donationsfond	60 547,88	57 856,09
Eget kapital	787 146,77	761 638,43
Årets resultat	-21 602,33	52 516,58
<i>Summa skulder och eget kapital</i>	<i>1 286 786,31</i>	<i>1 319 981,46</i>

Ställda säkerheter	0,00	0,00
Ansvarsförbindelser	0,00	0,00

Överfört från Eget kapital till fonder		
SMRs stipendiefond	19 316,45	
Alfa Lavals donationsfond	2 691,79	

Kommentarer

Föreningen har under perioden lagt om från brutet räkenskapsår till kalenderår varför bokslutet omfattar 18 månader.