**En ny ingrediens i fremtidens fødevareproduktion

Der mangler kvalificeret arbejdskraft, hvis vi i fremtiden skal sikre, at klodens befolkning kan få mad på tallerknen. Derfor åbner Ingeniørhøjskolen Aarhus Universitet i år diplomingeniøruddannelsen ”Kemi og fødevareteknologi”, der skal sikre, at Danmark holder sit høje kvalitetsniveau inden for fødevarer**

Kiri Kim Lassen

Danmark er kendt ude i verden for at have et højt kvalitetsmæssigt niveau, når det kommer til fødevareproduktion, men som det ser ud nu, kommer fødevareindustrien til at mangle kvalificeret arbejdskraft, både fordi der generelt er mangel på arbejdskraft, og fordi mange unge vælger en anden uddannelsesretning. Måske fordi de ikke er klar over, hvor mange døre en uddannelse inden for fødevarer kan åbne.
- I forhold til uddannelse inden for dette felt står vi overfor den udfordring, at vi, ligesom inden for andre naturvidenskabelige fag, kommer til at mangle kvalificeret arbejdskraft. Det anslås, at allerede i 2020-2025 vil mangle op mod 15.000 ingeniører – herunder også fødevareingeniører, siger Fie Vesterled Riis, der er forskningsfaglig konsulent hos Landbrug & Fødevare.
Men det vil Aarhus Universitet nu råde bod på. Til sommer får landets mange uddannelsessøgende nemlig endnu en valgmulighed at sætte kryds ved, når de skal beslutte sig for en fremtidig karrierevej. Det drejer sig om en ny diplomingeniøruddannelse med titlen ”Kemi og fødevareteknologi” ved Ingeniørhøjskolen Aarhus Universitet. Uddannelsen tager 3,5 år inklusiv praktikophold, og derudover giver den blandt andet adgang til den videre kandidatuddannelse ”Molekylær ernæring og fødevareteknologi”.
- Den nye uddannelse gør det muligt at tiltrække dygtige studerende, der fra begyndelsen af deres uddannelse kan spore sig ind på netop fødevareteknologi. Med denne uddanneske åbner det også døren for dem, hvis de ønsker at læse kandidatuddannelsen efter de 3,5 år, siger professor i fødevarer og levnedsmiddelteknologi ved Aarhus Universitet, Lotte Bach Larsen.

**Flere kandidater**
Den nye fødevareingeniøruddannelse bliver også budt velkommen af erhvervslivet, herunder blandt andet Arla og Danish Crown, der bare er nogen af de danske fødevarevirksomheder, der står overfor at få svært ved at rekruttere de fornødne kvalificerede medarbejder i fremtiden. Som det er nu, bliver der årligt uddannet omkring 15 nye kandidater i molekylær ernæring og fødevareteknologi ved Aarhus Universitet, og det tal, håber professor Lotte Bach Larsen, at den nye uddannelse kan få op.
- Fødevareingeniøruddannelsen er blevet til i samarbejde med aftagerne, altså fødevarevirksomhederne placeret i Jylland, og håbet er også, at det vil booste antallet af diplomingeniører inden for fødevare samt uddannede kandidater, som der er stor mangel på. Der er behov for uddannede, der forstår at analysere og oversætte forskning, men samtidig har en stor procesforståelse, og derfor er industrien også positive over for, at det netop er en uddannelse i samarbejde med Ingeniørhøjskolen, siger Lotte Bach Larsen fra Institut for Fødevarer.
Den nye uddannelse lægger vægt på de kemiske, tekniske, biologiske og matematiske fag, og hvordan denne viden kan omsættes til en forståelse af fødevarebranchens processer fra råvare til færdigt produkt, ligesom den også skal ruste de studerende til at blive i stand til at udvikle fremtidens fødevarer og udvikle nye bæredygtige produktionsmetoder.

**Spænder fagligt bredt**
Uddannelsen har desuden et halvt års praktik indbygget, hvor de studerende kan komme ud og prøve deres færdigheder af i virksomhederne. Netop fordi uddannelsen spænder bredt fagligt, åbner den mange døre inden for fødevarebranchen.
Det kan være, at man som fødevareingeniør kommer til at arbejde med, hvordan mælk eksempelvis strømmer bedst gennem et pumpesystem uden at slå fedt partiklerne i stykker. Eller arbejde med at udvikle nye enzymer, farvestoffer eller sundhedsfremmende ingredienser, der skal forbedre nuværende produkter eller højne ernæringsværdien, eller man kan ende med at udvikle produktionstilbehør eller nye maskiner. Fremtidsmulighederne på den nye uddannelse er derfor mange.
- Der er et behov for tværfaglige profiler inden for fødevarebranchen, netop fordi man som fødevareingeniør eller kandidat kan komme ud og besidde mange forskellige jobstillinger inden for blandt andet fødevaresikkerhed, fødevarekvalitet og produktion, og her rammer den nye uddannelse fagligt bredt, siger Fie Vesterled Riis fra Fødevare & Landbrug.
Geografisk falder den nye uddannelse også på et tørt sted. Som det er nu, udbyder både Københavns Universitet og Danmarks Tekniske Universitet også uddannelser indenfor fødevarer. Blandt andet kan man læse en bachelor i fødevarer og ernæring og siden en kandidat i fødevarevidenskab på KU, og blive fødevareingeniør og tage en kandidat i fødevareteknologi på DTU, men begge uddannelsesinstitutioner ligger i hovedstaden.
- Nu ligger den største del af Danmarks fødevareproduktion og landbrug i Jylland, og derfor er det også rigtig godt at placere uddannelsen netop der. Hvis de studerende i forvejen er blevet trukket til Aarhus for at studere, så bliver det også nemmere at fastholde dem. Og netop fordi mange fødevarevirksomheder ligger i nærområdet, og der er indbygget et halvt års praktik i uddannelsen, så vil jeg sige, at der er gode chancer for ansættelser efter endt uddannelse, siger Fie Vesterled Riis.

**Nyt forskningscenter**
Det er nogle store og komplekse problemstillinger, som fødevarebranchen står over for. Hvert år vokser klodens befolkning med 83 millioner mennesker - hvad der svarer til befolkningstallet i Tyskland, og det er mange maver, der yderligere skal mættes. Derfor er det også et voksende behov for at finde på nye løsninger, der kan sikre, at der er mad til alle og uden, at kloden bliver belastet, endnu mere end den gør i forvejen.
Foruden den nye diplomingeniøruddannelse slog Aarhus Universitet også sidste år dørene op for et nyt forskningscenter, iFood, der skal samle de førende kompetencer inden for fødevareforskning herhjemme. Meningen med det nye forskningscenter er at finde frem til nye innovative, bæredygtige og teknologiske løsninger på en lang række udfordringer i produktionskæden og samtidig sikre ernæringsmæssig sikkerhed og kvalitet.
- Vi står overfor nogle globale udfordringer på fødevareområdet, og her skal det nye center være med til at understøtte udviklingen nye fødevarer, der på den ene side skal være med til at fastholde Danmark som et land med et højt niveau inden for fødevaresikkerhed og kvalitet, men som også skal sikre vores position i forhold til eksportmarkedet, siger professor og leder af iFood, Lotte Bach Larsen.
Foreløbig skal iFood fungere de næste fem år, og det giver også gode muligheder for, at de kommende studerende på den nye diplomingeniøruddannelse kommer i berøring med det nye forskningscenter.

- Det er for tidligt at sige noget konkret, men i og med at de kommende studerende på et tidspunkt skal skrive bachelorprojekt, og måske også sidenhen kandidat eller endda ph.d., så vil de meget vel komme i berøring med iFood også gennem deres undervisning, siger Lotte Bach Larsen.
Den nye diplomingeniøruddannelse i kemi og fødevareteknologi ved Ingeniørhøjskolen Aarhus Universitet åbner i 2018, hvis uddannelsen får en positiv akkreditering i marts.