

FAKTA

Danisco Prisen

Formålet med Danisco Prisen, som uddeles af Daniscos Fond, er at medvirke til forbedring af fødevarer, især industrielt fremstillede. Prisen kan gives til institutioner eller enkeltpersoner som belønning for en markant indsats for forbedring af vores fødevarer, eller som finansiering af tiltag, der har til formål at forbedre fødevarerne. Prisen uddeles mindst hvert andet år.

Prisen blev første gang uddelt i 2002.

Prisen er på 250.000 danske kr.

Modtagere

I 2010 gik prisen til professor, PhD, Tine Rask Licht fra Fødevareinstituttet ved Danmarks Tekniske Universitet (DTU) for hendes forskning inden for fødevarers og fødevaringrediensers effekt på tarmens mikroflora og deraf afledte effekter på menneskers sundhed.

Tine Rask Licht, der er født i juli 1968, er Master of Science (Civilingeniør i Kemi) fra DTU i 1993 og PhD i 1997 fra samme universitet. Hun blev i 2009 professor ved Fødevareinstituttet under DTU. Hun har bidraget til 37 peer reviewed artikler og i 19 andre videnskabelige publikationer samt bidraget ved en række (>50) internationale møder.

I 2009 gik prisen til seniorforsker Hanne Christine Bertram ved Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet, Århus Universitet. Hun får prisen for sin forskning i kød og kødprodukter. Forskningen har bidraget til en væsentlig forståelse af vandbinding i fødevarer og specielt i kød og kødprodukter. Hendes arbejde har givet en ny forståelse af, hvordan kødets vandfordeling har betydning for dets teknologiske kvalitet, samt hvordan kødets proteinstruktur påvirker vandfordelingen.

Hanne Christine Bertram, der er født i 1976, er Master of Science in Food Science and Food Technology i 2000 og Ph.D. i 2003 fra Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole i København. Hun er ansat som seniorforsker ved Institut for Fødevarekvalitet under Aarhus Universitet og har publiceret 60 peer reviewede artikler og flere bogkapitler.

I 2008 gik prisen til lektor, D.Sc. Barbara Ann Halkier ved Det Biovidenskabelige Fakultet på Københavns Universitet. Hun fik prisen for sin forskning i sekundære metabolitter, som er biologisk aktive stoffer i bl.a. planter. Hendes forskning har koncentreret sig om metabolitter i raps og kål og bl.a. kendt for deres kræftforebyggende egenskaber.

Barbara Ann Halkier, der er født i 1956, er uddannet biolog fra Det Naturvidenskabelige Fakultet, Københavns Universitet, og har været lektor på Institut for Plantebiologi og

Bioteknologi, Det Biovidenskabelige Fakultet siden 1992. I 1996 fik hun sin doktorgrad fra Institut for Molekylærbiologi, Det Naturvidenskabelige Fakultet, Københavns Universitet. Hun har publiceret mere end 60 peer-reviewed artikler, 7 reviews, over 1500 citationer, H-Index: 27.

I 2007 gik prisen til professor Niels Christian Nielsen ved Aarhus Universitet. Han fik prisen for sin stærke internationale forskningsprofil, ikke mindst hvad angår fødevarerelaterede problemstillinger og hans store engagement i opbygning af NanoFood konsortiet.

Niels Christian Nielsen, der er født i 1962, er uddannet kemiker ved Aarhus Universitet og delvist Massachusetts Institute of Technology. Han fik sin Ph.D grad i 1990, og efter han i 1998 blev indstillet som professor og leder af det hollandske nationale faststof-NMR center, besluttede Aarhus Universitet at kalde ham til et professorat i molekylær biologi og gjorde ham samtidig ansvarlig for opbygningen af et instrumentcenter inden for biologisk faststof-NMR spektroskopi. Han er idag leder af Danmarks Grundforskningsfonds Center for Uopløselige Proteinstrukturer og har medvirket til etablering af det nanoteknologiske forskningscenter iNANO og NanoFOOD konsortiet. Han er internationalt anerkendt og har publiceret flere end 120 artikler i internationale tidsskrifter.

I 2006 gik prisen til lektor ph.d. Hanne Frøkiær fra BioCentrum ved Danmarks Tekniske Universitet. Hun fik prisen for sin forskning i fødevarers virkninger på immunsystemet med særlig vægt på mikroorganismer, fedtstoffer og såkaldt bioaktive proteiner.

Hanne Frøkiær er en internationalt anerkendt forsker, der indgår i flere store forskningsprojekter, bl.a. EU-projektet "Healthy Profood". Igennem hendes indsats har BioCentrum-DTU opnået en unik position på verdensplan inden for ernæringsimmunologi.

I 2005 gik prisen til lektor Ph.D. Anne Meyer fra BioCentrum ved Danmarks Tekniske Universitet for på et væsentligt område at have bragt levnedsmiddelenzymologien et betydningsfuldt skridt fremad i retning af at udnytte enzymer til produktion af fødevarer med en højere sundhedsprofil.

Et eksempel på Anne Meyers arbejde er, at enzymer kan gøre saftvand og juice sundere. Når der fremstilles juice og saftkoncentrat bruges der enzymer til at øge saftudbyttet. En optimering af enzymtilsætningen har vist sig at kunne øge udtrækningen af frugternes egne naturlige, sygdomsforebyggende antioxidanter, så de havner i saften frem for at blive tilbage i de skrælledele, der filtreres fra.

I 2004 gik prisen til Ph.D.-studerende Thomas Meinert Larsen ved Institut for Human Ernæring på Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskoles for sin indsats inden for ernæringsforskningen, som han har dækket med en stor faglig bredde. Thomas Meinert Larsen har arbejdet med metoder til undersøgelse af gener, sammenligning af forskellige

kosttyper og egentlige kostanalyser. Desuden har han markeret sig som daglig leder af projektet MUFOBES, hvor gamle kostråd bliver testet over for nyere amerikansk ernæringsforskning.

I 2003 gik prisen til seniorforsker ved Danmarks Fiskeriundersøgelser, Charlotte Jacobsen for sin viden om harskningsprocesser og sit arbejde med at gøre det muligt at bruge fiskeolie i fødevarer, uden at produkterne bliver harske.

I 2002 gik prisen til Levnedsmiddelcenteret med begrundelsen, at centeret er den væsentligste fornyelse inden for dansk fødevarerforskning inden for de seneste 10 år, og på centeret udføres forskning på et meget højt niveau.

Om Danisco

Med et omfattende og innovativt udbud af produkter er Danisco en af verdens førende inden for fødevaringredienser, enzymer og biobaserede løsninger. Vi bruger naturens egne materialer, videnskaben og vores 9.500 medarbejders viden til at udvikle og levere biobaserede ingredienser, der imødekommer markedets efterspørgsel efter sundere og sikrere produkter. Daniscos ingredienser bruges globalt i en række industrier – fra bageri, mejeri og drikkevarer til dyrefoder, vaskemidler og bioethanol – hvor de giver både funktionelle, økonomiske og miljømæssige fordele. Med udgangspunkt i vores hovedkontor i Danmark og aktiviteter på mere end 120 lokationer er Daniscos hovedfokus at blive vores kunders 'First choice' og en helt igennem markedsdrevet, global forretning. Derudover har vi en af de mest effektive sukkerproduktionsplatforme i Europa. Yderligere oplysninger fås på www.danisco.com