Dimission af
DET SIDSTE MEJERITEKNIKERHOLD

Af mejerilærer Jens A. Ullum

Den 38. årgang mejeriteknikere dimitterede fra Dalum tekniske Skole den 14. juni 2000. Af de 52, der påbegyndte uddannelsen august 1999, dimitterede 47. 4 afbrød studiet i løbet af skoleåret og 1 skal til sygeeksamen.

Af de 47 nyuddannede mejeriteknikere er 43 danskere, 3 nordmænd og 1 færing.

De nyuddannede mejeriteknikere er:

Flemming Ackermann, Snejbjerg
Bjørn M. Andersen, Brøndersleb
Claus Buchbjerg Andersen, Ulfborg
Kenneth Antonsen, Esbjerg
Christian Bach, Tjæreborg
Stig Brodersen, Haderslev
Rasmus D. Christensen, Rødkærsbro
Robert Dybbro, Slagelse
Amie Badjie Eilertsen, Norge
John Frandsen, Nr. Søby
Thomas Frederiksen, Århus
Anders Friis Gotfred-Rasmussen, Søften
Brian Guldberg, Kolding
Mikael Fyhn Hansen, Grindsted
Tage Hansen, Randbøl
Thomas Åkjær Hansen, Odense
Jens Juul Holden, Viborg
Jan Østermark Jensen, Fredericia
Peter Jensen, Dronninglund
Michael Kristensen, Sulsted
Rasmus Bagger Kristensen, Nibe
Anne-Marie S. Larsen, Rødkærsbro
Gitte Egholt Larsen, Faaborg
Mads Bjerregård Larsen, Holstebro
Marianne H. Larsen, Hobro
Mogens Larsen, Nibe
Brian Lyngaa, Aalborg
Michael Martinussen, Hadsten
Nicolai Mick Mathiassen, Bogense
Thomas Michaelsen, Gredstedbro
Peter Neess, Odder
Jens Seerup Nielsen, Odense
Lars Lindholm Nielsen, Holstebro
Morten Hede Nielsen, Farsø
John Nyaas, Norge
Klaus M. Pedersen, Gørding
Jørgen Hugo Petersen, Jyderup
Kenneth Herholdt Petersen, Randers
Nikolaj Rasmussen, Karise
Kurt Schuster, Thisted
Gunnlaugur Sighvatsson, Færøerne
Claus Strøm, Taulov
Terje Sølna, Norge
Allan Holst Sørensen, Hobro
Morten D. Sørensen, Århus
Jakob Veiss, Aalborg
John Jensen Østermark, Børkop

Afslutningsprojekter

Mejeriteknikerne har i år arbejdet med følgende emner i deres afslutningsprojekter:

1. »Nedsættelse af løbemængden ved CO_2-tilsætning, og ders indflydelse på kvaliteten af opstukken ost«.
2. »Fedtfattig ost med forbedret konsistens og smag«.
3. »Fremstilling af Danbo 45+ med tilsætning af vegetabilsk olie (30% og 70%)«.
4. »Lavfedtholdig hvidskimmelost«.
5. »Fremstilling af 70+ UF-flødeost efter IBS-princippet«.
6. »Stabilisering af low fat, fryse tø stabil flødeost«.
7. »Rekombineret smelteost«.
8. »Udarbejdelse af et mejeriprocesanlæg«.
9. »Lønnsomheten ved innsettelse av CIP-filtreringsanlegg«.
10. »Indhold af frit fedt i pulver, tilsat vegetabilsk olie, ved forskellige homogeniseringstemperaturer«.
11. »Fysiske egenskaber ved valleprotein-isolater«.
12. »Fremstilling af lavfedtholdig mælkedrik med probiotiske og prebiotiske egenskaber«.
13. »Fremstilling af yoghurtis«.
14. »Farvestabiliteten af rødfarve i varmebehandlede produkter«.
15. »Fremstilling af valledrik«.

Nogle af afslutningsprojekterne er udført helt eller delvist på eksterne virksomheder. For dette takker vi følgende virksomheder: Arla

Det sidste hold mejeriteknikere sammen med nogle af deres censorer, forstander og lærere ved Mejeribrugets Uddannelsescenter.

Foods anlæg Bislev, Arinco, Holstebro, Esbjerg, Grøndal og R& D Brabrand, Copenhagen Pectin, Orana Rynkeby, Scanpro Hinnerup og Synnøve Finden, anlæg Alvdal.

Mejeriteknikeruddannelsen

Mejeriteknikeruddannelsen blev etableret i 1962, hvor den afløste 8 mdrs. kursus for mejerister. Frem til 1975 var uddannelsen på 9 mdr., men i 1975 blev den forlænget til 10 mdr., fordi der blev indført praktiske øvelser i uddannelsen i det dengang nybyggede træningsmejeri.

Siden er uddannelsen blevet justeret flere gange i form og indhold. I 1990 blev uddannelsen udvidet til en 1-årig uddannelse. Uddannelsens form er de sidste 10–15 år harmoniseret med andre lignende teknikeruddannelser efter krav fra Undervisningsministeriet. Dette har bl.a. medført, at der blev indført projekt- og kursusarbejde i uddannelsen. Ændringerne i uddannelsens indhold er succesivt tilpasset mejeribrugets udvikling.

Mejeriteknikeruddannelsen har gennem alle årene været en god uddannelse. Uddannelsens bredde og dybde har medført gode jobmuligheder for mejeriteknikerne. Direktør Hans E. Hansen, Arla Foods udtrykte i sin tale til de nyuddannede mejeriteknikere ved dimissionsfesten, at behovet for mejeriteknikere i erhvervet ikke ville blive mindre med den nuværende mejeristruktur. Hans E. Hansen rådede de nye mejeriteknikere til at søge et arbejdsområde, der havde deres store interesse, og yde en indsats inden for dette. Forstander Buch Kristensen pegede i sin tale på de gode jobmuligheder, hvilket han generelt tillagde uddannelsens store faglige bredde og specielt uddannelsens teknologiske dybde. Dette giver en stor efterspørgsel ikke kun i mejeriindustrien, men også i hjælpeindustrien, medicinalindustrien og andre levnedsmiddelvirksomheder. Mulighederne for job i udlandet er også store, hvis det er det, man har lyst til.

At de ovennævnte ord ikke kun er festtaler, viser virkeligheden. Igen i år rejste de nyuddannede mejeriteknikere fra skolen ud til et job.

Procesteknologuddannelsen

Fra august 2000 sker der en radikal ændring af uddannelsen inden for området.

Uddannelsens varighed bliver nu 2 år, og titlen bliver Procesteknolog. Inden for denne kan man tage 3 specialer, nemlig: Mejeridrift, fødevarer eller procesteknik. Det første skoleår er et fælles år, og det andet er specialet. Mejeridriftspecialet er en fornyet udgave af mejeriteknikeruddannelsen. Da uddannelsen nu er 2-årig, er der blevet plads til en række nye grundlæggende fag, ligesom niveauet højnes, og der lægges i endnu større grad vægt på det tværfaglige element.

Uddannelsens ændring er et led i Undervisningsministeriets reform på området »De kortere videregående uddannelser« (KVU). For at skabe et større overblik for studerende og erhvervslivet er 75 teknikeruddannelser ændret til 15 grupper af kortere videregående uddannelser, stort set alle 2 årige.

Hermed ophører mejeriteknikeruddannelsen, men afløses af en ny uddannelse: Procesteknolog med speciale i mejeridrift. ■