



# Research seminar Tutkimusseminaari

Presentations of ongoing dissertation research  
projects on the field of dairy science and technology  
organized by the Finnish Dairy Science Society

Katsaus meneillään oleviin maitoteknologian alan  
väitöskirjatutkimuksiin  
järjestäjänä Meijeritieteellinen Seura ry

**Time**      **Wednesday, October 5, 2011 at 12.30 – 16.05**  
Aika          Keskiviikko, 5. päivä lokakuuta 2011 klo  
12.30–16.05

**Place**      **University of Helsinki, Viikki campus, Building B /  
lecture hall 2.**

**Street address: Latokartanonkaari 9, Helsinki.**

**Paikka**      Helsingin yliopisto, Viikin kampus, B-talon luentosali  
2.

Katuosoite: Latokartanonkaari 9, Helsinki.

**Registration** to the seminar **latest September 30** to the secretary of the  
Finnish Dairy Science Society by email: [emmi.martikainen@valio.fi](mailto:emmi.martikainen@valio.fi)

**Ilmoittautuminen** seminaariin **viimeistään 30.9. mennessä**  
Meijeritieteellisen seuran (MTS ry) sihteerille sähköpostitse:  
[emmi.martikainen@valio.fi](mailto:emmi.martikainen@valio.fi)

Welcome / Tervetuloa!!!!

## Program / Ohjelma

- 12.30            Opening words, prof. Tapani Alatossava (MTS ry)  
                      Each presentation 15 min + 5 min discussion.
- 12.40            Anna **Denissova** (Estonian Univ. of Life Sciences, Tartu):  
Measuring lactose crystals size using dynamic light  
scattering.
- 13.00            Asmo **Kemppinen** (Helsingin yliopisto):  
Maitorasvan triasyyliglyserolien analysointi  
kromatografisin ja massaspektrometrinin menetelmin.
- 13.20            Kevin **Deegan** (Univ. of Helsinki):  
Novel processing modifications to improve the sensory  
and chemical properties of cheese.
- 13.40            Tiina **Ritvanen** (Evira, Helsinki):  
Maukkaiden kevytjuustojen koostumus ja aistinvaraiset  
ominaisuudet.
- 14.00            **Coffee break** 40 min (building A / A-talon aula)
- 14.40            Tiina **Kriščiunaite** (Tallinn Univ. of Technology, Tallinn):  
Milk coagulability.
- 15.00            Lourdes **Mato Rodriguez** (Univ. of Helsinki):  
The role of copper in the manufacture of Finnish  
Emmental cheese.
- 15.20            Terhi **Aaltonen** (Valio Oy & Helsingin yliopisto):  
Juuston valmistus täyskonsentroidusta maitotiivisteestä.
- 15.40            Dilek **Ercili Cura** (VTT, Espoo):  
Structure modification of acid milk gels through protein  
cross-linking.
- 16.00            Closing words (5 min), prof. Tapani Alatossava.

**In addition / Lisäksi:**

**After seminar an opportunity for the guided visit (about 45 min) to dairy technology teaching and research laboratories in Viikki. Coming together at the lobby of the building**

**EE (street address: Agnes Sjöbergin katu 2) at 16.15 o'clock.**

Seminaarin jälkeen mahdollisuus opastetulla tutustumiskäynnillä tutustua maitoteknologian opetus- ja tutkimustiloihin Viikissä. Kokoontuminen EE-talon (katuosoite:

Agnes Sjöbergin katu 2) ala-aulaan klo 16.15.