

Kemiingeniør studerende i praktik hos De Danske Gærfabrikker i Grenaa

Cornelia L. N. Poulsen, Aarhus Ingeniørskole, var i efteråret 2015 i virksomhedspraktik hos De Danske Gærfabrikker (DDGF). I forbindelse med afslutningen af praktikopholdet lavede Cornelia en lille opsummering over praktiktiden:

Mit 5 semester's praktikophold begyndte i august 2015 på DDGF, hvor jeg fik en varm modtagelse af pilot teamet. De fleste kender kun DDGF fra den bagegær, som man kan købe i alle butikker, men jeg er blevet introduceret til en meget komplekse verden af gær, og det er bestemt ikke kun bagegær, der bliver produceret på fabrikken, men også special vingær samt gærekstrakt og andre gærfraktioner.

De fem måneders praktik er foregået i fabrikkens pilotafdeling (forsøgsfabrik), hvor de to hovedområder, som man primært beskæftiger sig med, er fermentering og gærekstrakt – herunder protein fraktionering, hvor jeg hovedsagligt arbejdede med gærekstrakt. De første par uger gik med oplæring i de forskellige maskiner samt selvstudie om gær. Herefter blev jeg kastet ud i projekter på egenhånd med hjælp og vejledning fra ingeniører samt operatører.

Virksomheden udvikler og optimer hele tiden på processer og teknologier, ofte med udgangspunkt i forsøg lavet i pilotafdelingen. Jeg har arbejdet med forskellige autolyser, centrifugering, inddampning og spray tørring. Ud over de nævnte teknologier har pilotafdelingen blandt andet også fluid bed tørring, ekstruder, filter presse, fuldautomatisk fermentor, membranfiltrering og derudover lejes udstyr efter behov.

Nedenfor vises et lille indblik i hvordan et projekt kører i pilotafdelingen:

- *Opgave- / problemdifinition*
- *Planlægning af forsøgsopstilling samt prøveudtagningsplan.*
- *Forsøgskørsel og prøveudtagninger.*
- *Dataopsamling og analyse af prøver*
- *Databehandling af resultater*
- *Opsummering og konklusion*

Som praktikant var jeg involveret i alle projektets faser.

I praktikperioden har jeg fået en fornemmelse for, hvordan det er at arbejde som ingeniør i en fødevarer virksomhed. Praktikken har udfordret mig til at tænke som en ingeniør, hvilket har udviklet mig og givet mig erfaring - både fagligt og personligt. Det har været en utrolig spændende og lærerig tid, der har givet mig mod og lyst til flere udfordringer indenfor fødevarerproduktion.

Jeg kan klart anbefale et praktikophold på DDGF, men man skal være klar til at tage fat og blive beskidt, da det er et forløb, hvor man også selv deltager i det praktisk arbejde, der ligger i forsøgskørslerne.

