

## **Artikler/Omtale**

Gydahl-Jensen, C. (2008) *Ny Viden om Slagteri og Forædling Nr. 4, 2008.*

Mindre salt i kødprodukter – fordi det er sundere

(2009) *FoodCulture nr.31 s.15*

Skinke–nu med mindre salt

(2009) *Cateringforum 17. nov.*

Saltindhold i kød skal begrænses

(2009) *FoodCulture nr.18*

Mindre salt i pølsen

Vestergaard, C. (2009) *TV-avisen 29.juni*

Saltreduktion

(2009) *Nordjyske Ugeaviser – Ugeaviserne Online.*

Mindre salt i maden

(2009) *Ingeniøren 3. april.*

Svinekød under højtryk skal sænke dit blodtryk

(2010) *FoodCulture 18. juni*

Salt, Sal, Selle, Salz, Salere...

Vestergaard, C.(2010) *FoodCulture nr.19 .18. juni*

Salt eller kødklister

(2011) *FoodCulture nr. 8.*

Den ømme tå. Danskernes daglige fødevarer.

(2011) *Politikken, Viden.11. december*

Put bare salt på julemaden - skaden er allerede sket.

## **Foredrag/Oplæg**

(2009) Temadagen "Saltreduktion i kødprodukter", Teknologisk Institut 9.sept

Saltreduktion i kødprodukter - problemstillinger og perspektiver

(2010) Ernæringssekabet 22.april

Saltreduktion – de faglige udfordringer

(2011) *Saltpartnerskabet – møde om saltreduktion 3.oktober*

Præsentation af resultater fra projekt om saltreduktion

(2011) *LEVS 11.oktober*

Saltreduktion i kødprodukter - betydning for kvalitet og holdbarhed

(2011) *Temamøde Tulip 31.oktober*

Reduceret salt i kødprodukter - muligheder og udfordringer