DMRI

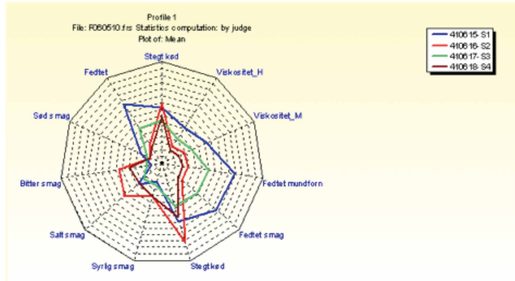
– sensoriske metoder

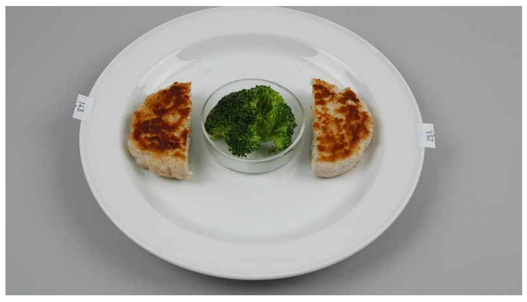
MESTERMØDE 2012

Beskrivende test

(Profilanalyse)

”Beskrivelse af et produkt i ord og tal”

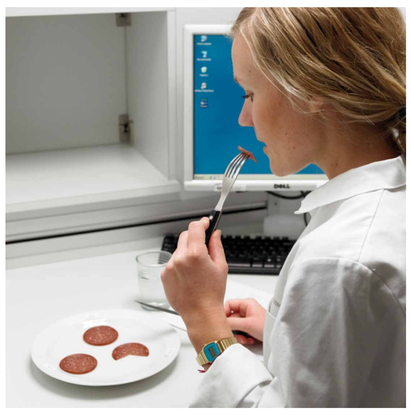




Forskelstest

”Forskel mellem produkter”

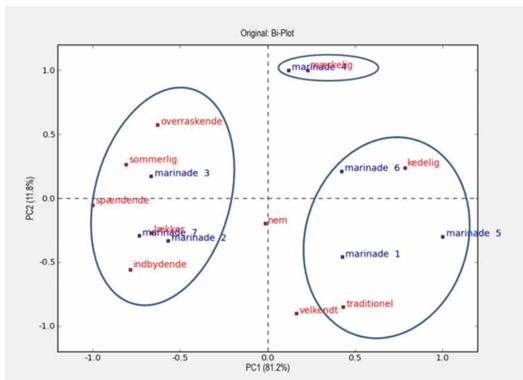
Triangel – Duo-trio – Parvis - Rangorden

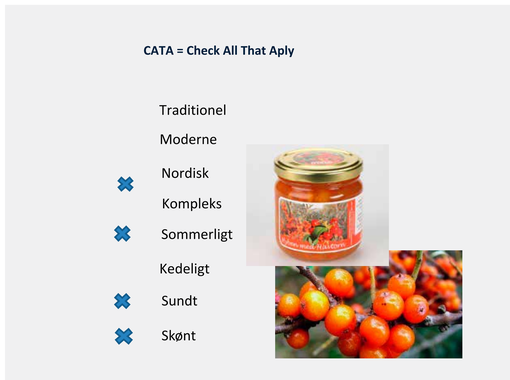


Nye og nemme hurtigmetoder

”Til bl.a. produktsammenligning, produktudvikling og forbrugertest”

Mapping – Holistisk – Parvis sammenligning





Forbrugertest

”Forbrugerpræference og accept”

TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Sous vide

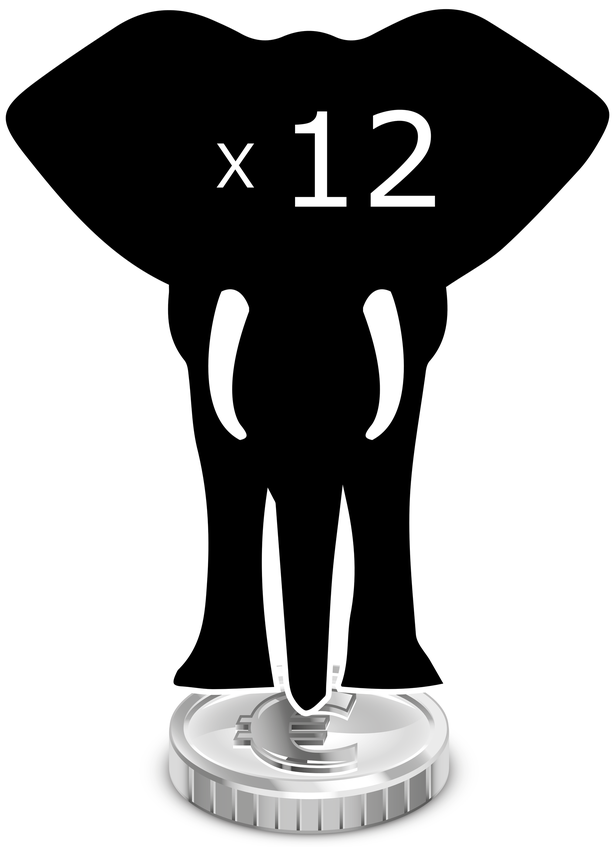
MESTERMØDE 2012

… eller LTLT – som står for lav temperatur (53°C-63°C) i lang tid

Muligheder

- Fremstille SMS-burger – saftige, møre og sikre hakkebøffer med rødt centrum
- Fremstille saftig flæskesteg
- Øget fleksibilitet og optimeret gastronomi ved mad til mange
- Servere akut-mad, med høj spisekvalitet
- Minimere madspild i storkøkkener

Højtryk



TEKNOLOGISK INSTITUT DMRI