DECEMBER 2013

TEKNOLOGISK INSTITUT DMRI

Procesoptimering af sous vide-produktion

MILJØ – FØDEVARESIKKERHED – KVALITET

Overvejer du at omlægge produktionen til sous vide eller at optimere procesforholdene, tilbyder DMRI:

- **MULIGHED** for at optimere udbytte og kvalitet
- **INDSIGT** i klimabelastning og optimeringsmuligheder
- **DOKUMENTATION** af fødevaresikkerhed og kvalitet
- **FLEKSIBILITET** i produktion og anvendelse

ØNSKER DU AT tilbyde dine kunder innovative måltidsløsninger og at være med på den nye trend med langtidstilberedt kød, så er sous vide-produktion måske noget for dig? Med sous vide kan du:

- Optimere din produktionsøkonomi fx ved mindre svind
- Tilbyde kunderne optimal kvalitet – hver gang
- Udnytte lang holdbarhed til en fleksibel produktion
- Producere sikre kødprodukter uden brug af E-numre
- Estimere klimamæssige konsekvenser
- Sammenholde udbytter, vandforbrug og energiforbrug

Vi oplever i stadig større grad, at myndigheder og kunder stiller krav om bæredygtig produktion – procesoptimering handler derfor også om at reducere spild og minimere vores ressourceforbrug.

Kim Munksgaard, Kødgros Vest

DECEMBER 2013

TEKNOLOGISK INSTITUT DMRI

Procesoptimering af sous vide-produktion

Ved sous vide-produktion vakuumpakkes kødet, før det tilberedes i kogekar ved temperaturer mellem 53°C og 80°C. Temperaturen er afgørende for saftighed og udseende af det færdige produkt, mens tilberedningstiden styrer fødevaresikkerheden, og hvor mørt kødet bliver. Dette giver mulighed for, at du – i samarbejde med din kunde - kan designe slutproduktet.

DMRI tilbyder en skræddersyet totalrådgivning i alle udviklingstrin fra idé til forbrugertest eller hjælp til lige det, du står og mangler.

Mød fremtiden med styr på miljø, fødevaresikkerhed og kvalitet.

SAFTIGHED | VANER | MØRHED
VANDFORBRUG | ENERGIFORBRUG
FØDVARESIKKERHED | UDBYTTER
SVIND % | RÅVARER

TRIN FOR TRIN

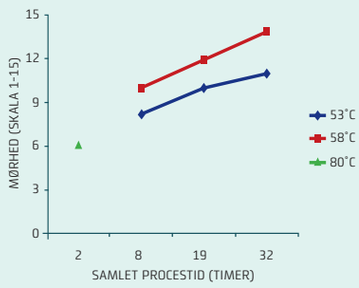
- Forbrugertest og fokusgrupper
- Spisekvalitet og holdbarhed
- Klimapåvirkning og ressourceforbrug
- Lovpligtig sikkerhedsdokumentation
- Pilotproduktion
- Råvare- og procesoptimering

KAN SOUS VIDE BETALE SIG?

Sænkes temperaturen under tilberedning, kan kødets mørhed og saftighed forbedres markant, men det kræver en længere tilberedningstid.

Ved at sænke procestemperaturen fra 80°C til 58°C kan man fx tilberede en svinelårtunge i op til 17 timer uden at øge omkostningerne til energi og vand – derved spares 10% på svindet, hvilket svarer til ca. 7 kr./kg råvare.

COST	BENEFIT
■ Øget procestid	■ Uændret fødevaresikkerhed ■ Uændret vandforbrug ■ 10% mindre svind ■ Mere mørt og saftigt kød
Merværdi ca. 7 kr./kg råvare	



OM DMRI

DMRI er verdens største og internationalt førende videncenter indenfor forskning og innovation i animalske fødevarer. DMRI's specialister udvikler løsninger til den internationale kødindustri og yder rådgivning både nationalt og internationalt. DMRI har fokus på metoder og teknikker til produktion af sikre animalske fødevarer af høj kvalitet til en konkurrencedygtig pris. Samtidig med at vi tager maksimalt hensyn til arbejdsmiljøet, dyrevelfærden og det eksterne miljø.

KONTAKT

MARI ANN TØRNGREN
MATN@DTI.DK
+45 7220 2682