



## DMRI TestLab

- Udvikling af nye recepter og fødevarer
- Test af emballage og udstyr
- Lagring under styrede forhold
- Fødeveareanalyser og dokumentation
- Ekspertbistand og projektledelse

Inviter dine kunder indenfor i DMRI TestLab, når nye produkter skal udvikles, eller idéer, maskiner og ingredienser skal testes. DMRI TestLab har hyperfleksible produktions- og lagringfaciliteter samt topmoderne akkrediterede laboratorier. En unik kombination af testfaciliteter og viden indenfor

- Procesteknologi ● Produktkvalitet
- Fødevarerikkerhed ● Miljø og energi

### DMRI TestLab er din genvej til en bedre løsning:

- Alt under ét tag
- Ingen investeringer i forsøgsudstyr
- Daglig sparring med fagspecialister
- Uvildig og saglig dokumentation
- Et neutralt samlingspunkt tæt på København
- Mulighed for test med patogener
- Kursus og uddannelse med teori og praksis

### ... OG PRISEN ER TIL AT OVERSKUE



#### Receptoptimering

ved implementering af nye recepter eller ingredienser. Her testes fx funktionalitet, fødevarerikkerhed eller udbytte.

Priser fra: 20.000 kr.



#### Smagstest og forbrugeranalyser

til karakterisering af smag, lugt og konsistens samt gennemførelse af fokusgruppeinterviews eller forbrugertests.

Priser fra: 30.000 kr.



#### Stabilitetstest af produkter

og emballage ved forskellige lagringsbetingelser som fx belysning, luftfugtighed, temperatur og tid.

Priser fra: 100.000 kr.



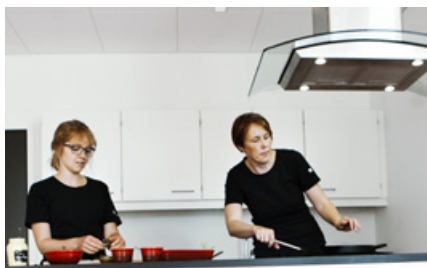
**Du og dine kunder** har mulighed for at teste og validere nye maskiner, emballager eller ingredienser under standardiserede, akkrediterede og markedsnære forhold.



**PILOT PLANT |**  
Fuldt udstyret eksportautoriseret produktionsområde til fremstilling af især kødprodukter eller test af ingredienser eller ny teknologi.



**LAGRINGSRUM |**  
Frost- og kølerum til lagringsforsøg under markedsnære forhold, med mulighed for tilpasning af belysning, luftfugtighed og temperatur.



**SHOW ROOM |**  
Tilberedning og præsentation af produkter og testresultater overfor kunder og samarbejdspartnere.



**SENSORISK  
LABORATORIUM |**  
Akkrediterede sensoriske standardanalysemetoder til bedømmelse af spisekvalitet i fødevarer samt metoder til kvalitetskontrol og forbrugertest.



**KEMISK  
LABORATORIUM |**  
Standard- og specialanalyser til bestemmelse af næringsindhold og kvalitet i fødevarer.



**MIKROBIOLOGISK  
LABORATORIUM |**  
Standardanalysemetoder til isolering, karakterisering og forsøg med mikroorganismer – mulighed for challangetest og sekventering.

#### OM DMRI

**DMRI er verdens** største og internationalt førende videntcenter 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

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

