

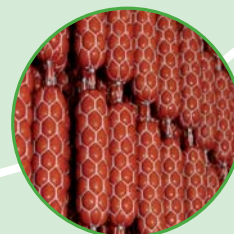
DMRI - din livline til sikre og holdbare kødprodukter

Alle kødproducerende virksomheder skal imødekomme krav fra fødevaremyndighederne og samtidig fremstille produkter, der er velsmagende og sikre gennem hele holdbarhedsperioden. Det er en udfordring og derfor en fordel at have en livline at ringe til.

DMRI har mere end 50 års erfaring med at løse udfordringer og tænke nyt – mon ikke vi også kan hjælpe dig?

Indenfor **sikkerhed og kvalitet af fersk og forædlet kød** giver et samarbejde med DMRI dig nye muligheder for at få løst akutte problemer samt at få viden og inspiration til at forny produktionen. Vi kan hjælpe dig med at være klar med nye produkter, der måske endnu bedre lever op til dine kunders forventninger.

Et samarbejde med DMRI giver dig adgang til den nyeste viden på kødområdet. Samtidig har vi mange års erfaring med det praktiske arbejde på kødproducerende virksomheder. Et samarbejde med os giver også adgang til vores pilot plant, der har autorisation, således at de udviklede produkter kan test markedsføres.



► Opgaver indenfor fødevarer sikkerhed og kvalitet, som DMRI har løst

Reduktion af saltindholdet i kødprodukter

Forbrugerne efterspørger produkter med lavt saltindhold og flere virksomheder har benyttet DMRI som partner i bestræbelserne for at imødekomme dette ønske.

DMRI har udført recept- og proces tilpasninger for wienerpølser, kødpølser, kogte skinker og leverpostej. Det har betydet at saltindholdet i produkterne er blevet reduceret uden uønskede ændringer i udbytter, holdbarhed, sikkerhed og smag/tekstur.

Herved efterlever produktet forbrugernes ønsker samtidig med, at produktets kvalitet og økonomi forbliver uændret.



Mindst holdbar til !

Mange virksomheder oplever, at det er svært at fastsætte holdbarheden for et givent produkt - som både skal være sikret overfor sygdomsfremkaldende bakterier og smage godt på sidste holdbarhedsdag.

Det er især vurderingen af om produktet er sikret overfor sygdomsfremkaldende bakterier, som er en stor udfordring. Det skyldes at mange forskellige forhold vedrørende produktionsprocessen og receptens sammensætning har betydning.

DMRI har gennem årene hjulpet virksomheder med at fastlægge hvor sikre produkterne er under forskellige opbevaringsforhold samt med at optimere processerne og recepterne.

Det har resulteret i velsmagende produkter, som lever op til den ønskede holdbarhed og sikkerhed.



DMRI - your short cut to best practice



Kontakt:
Centerchef Rie Sørensen
Tlf. 7220 2715
E-Mail: RS@teknologisk.dk

Januar 2010

Profil

DMRI tilbyder rådgivning til kødindustrien baseret på forskning indenfor:

- Effektivitetsforbedringer
- Styring af produktkvalitet
- Maksimal fødevarer sikkerhed

Eksempler på ydelser

- Dyrevelfærd - transport, opstaldning og bedøvelse
- Optimering af håndtering af biprodukter
- Design og optimering af kølefaciliteter
- Forbedring af kødkvalitet
- Forbedring af fødevarer sikkerhed og hygiejne
- Effektivitetsforbedringer gennem automatisering
- Effektivitetsforbedringer gennem proces- og receptoptimering
- Optimeret råvareudbytte ved hjælp af sortering og styring
- Lugtbekæmpelse
- Spildevandsbehandling
- Reduceret vand- og energiforbrug