



DMRI News

Mad, maskiner og miljø



Sløv eller forkert kniv koster dyrt

Knive produceret af de rette materialer holder længere og giver samtidig en høj produktkvalitet og mindre spild.

Kom til workshop hos DMRI og Force Technology, hvor du vil møde eksperter på området. Du kan medbringe egne knive og få analyseret dine aktuelle problemstillinger.

På gensyn på Teknologisk Institut i Aarhus torsdag den 31. oktober 2013.



Emne: [DMRI](#), [Workshop](#)





Kan du lugte hangris?

DMRI er i gang med en større undersøgelse af danske forbrugeres reaktioner over for hangriselugt.

I alt testes 2000 forbrugere for deres følsomhed over for androstenon og skatol, som er de væsentligste årsager til hangriselugt.

Et muligt fremtidsscenario er, at kastration udfases. Før dette kan blive en realitet, skal der findes en løsning, så forbrugere ikke risikerer at få kød, der lugter og smager af hangris.

Lugtende hangrise skal derfor frasorteres på slagteriet, og resultaterne af DMRI's forbrugertest kan hjælpe med at sætte denne lugtgrænse.



Emne: [DMRI, Hangris](#)



Beskyt kødet under tilberedning

DMRI's kemiske laboratorium tester lige nu forskellige krydderier, krydderurter og bær for antioxidativ aktivitet.

Råvarerne testes i vandige, sure og olieholdige blandinger, der kan sammenlignes med marinader.

Tidligere forsøg har vist, at det har en gavnlig effekt, når kødet inden tilberedning marineres med hvidløg og æblepuré, som har et højt indhold af antioxidanter. Dannelsen af kræftfremkaldende stoffer reduceres - selv under tilberedning ved høje temperaturer.

Målet er at undersøge, om andre "grønne" råvarer har tilsvarende positiv effekt.



Emne: [DMRI, Kemisk laboratorium](#)



DMRI finder fremmedlegemer

DMRI gennemfører en række forsøg med et nyt specialkonstrueret visionsystem, DynaCQ.

Visionsystemet kan finde fremmedlegemer i fødevarer og blev vist på IFFA-messen i foråret.

DynaCQ benytter seks kameraer og seks forskellige lyskilder. Farverne er udvalgt, så man ved hjælp af et computerprogram kan adskille kød og fedt fra fremmedlegemer. Flere danske og udenlandske virksomheder har vist interesse for DynaCQ.

Resultatet af en DynaCQ-måling vil være mandskabsbesparelser og færre reklamationer for virksomhederne.



Emne: [DMRI, DynaCQ](#)

Nyhedsbrevet udsendes af Teknologisk Institut
Telefon +45 72202000
Telefax +45 72202019
info@teknologisk.dk
www.teknologisk.dk

- > Nyhedsbrev fra DMRI
- > Giv os feedback
- > Kontakt
- > Afmeld nyhedsbrev
- > Øvrige nyhedsbreve fra Teknologisk Institut
- > Om Teknologisk Institut

Teknologisk Institut er et innovativt forsknings- og rådgivningsinstitut, der udvikler nye teknologier og omsætter viden til produkter, der har reel værdi for virksomheder og samfund.