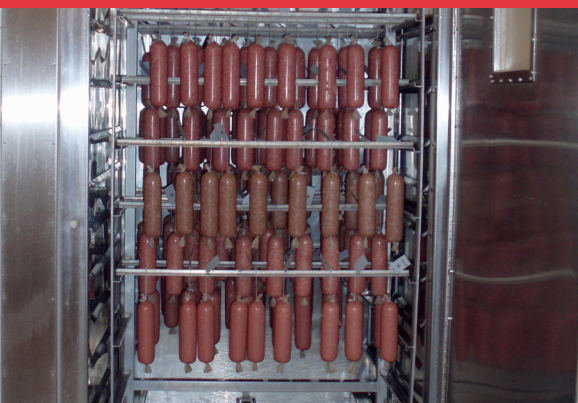




Kender du ConFerm-modellen? Ikke? Så læs videre her!

Er du producent af spegepølser, og bekymrer du dig om bl.a. *Salmonella* og *E.coli* i dine produkter, eller har du brug for at ændre i recepten og samtidig fastholde resultatet fra en tidligere "sikker" recept, så kan du bruge ConFerm værktøjet.

DMRI Teknologisk Institut har nemlig udviklet et nyt it-værktøj som kan forudsige drab af *Salmonella*, *E.coli* og *L. monocytogenes* i spegepølser. I spegepølseproduktion er det vigtigt med et højt niveau af mikrobiologisk fødevarer sikkerhed. Blandt mange fagområder har DMRI også et solidt kendskab til fermenteringsprocessen og produktionshygiejne og vi kan hjælpe dig med at sikre god fødevarer sikkerhed i din produktion.

Sådan virker det

ConFerm er en model, som hurtigt beregner, hvor mange patogene bakterier, der inaktiveres under produktion på basis af dine indtastede data. Fordelen ved at anvende ConFerm er, at den genererer viden om drab af specifikke bakterier i et konkret produkt på en let og tilgængelig måde. Du kan derfor hurtigt og nemt få et overblik over produktets mikrobiologiske status.



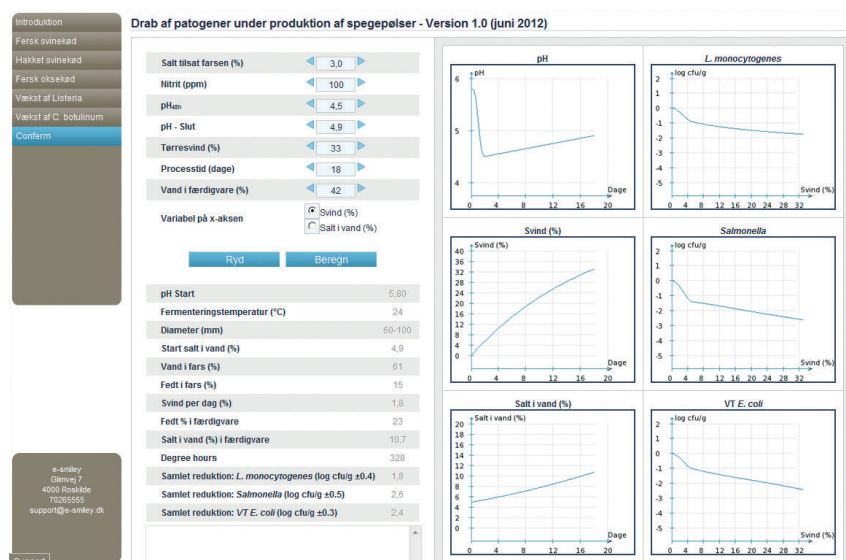
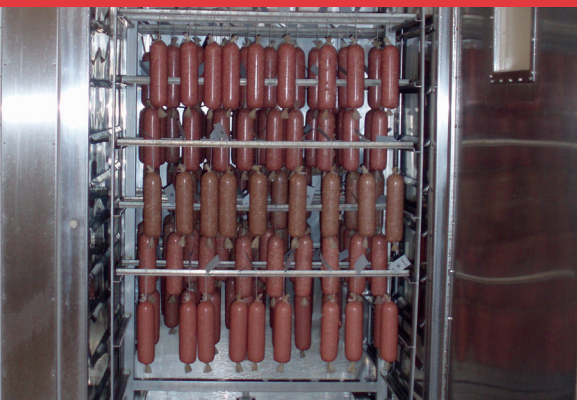
Synes du, at det lyder interessant, og vil du gerne vide mere, er du velkommen til at kontakte Annemarie Gunvig,
tlf. +45 7220 2538, agg@teknologisk.dk

Hvis din kunde f.eks. kræver, at du skal kunne dokumentere inaktivering af patogene bakterier i en spegepølse, taster du blot parametre som bl.a. pH, salt- og nitritindhold og ønsket procestid i dage ind i brugerfladen, og får derefter resultatet med det samme, i stedet for at skulle gennemføre dyre forsøg. Effektivt og billigt!

Validerede modeller til forudsigelse af holdbarhed og vækst/drab af uønskede bakterier er godkendt som dokumentation over for fødevarermyndighederne.
(EU forordning 2073/2005)

Sådan gør du

Du kan få adgang til ConFerm-modellen og checke andre af DMRI's prædiktive modeller vedr. f.eks. *Listeria* og *C.botulinum* ved at kontakte Annemarie Gunvig fra DMRI Teknologisk Institut. Se kontaktoplysninger nedenfor. Dermed får du et hurtigt overblik over, hvor godt dine produkter er sikret mod vækst af uønskede bakterier OG en hurtig indikation af, hvad du skal ændre i recepten, hvis produkterne viser sig ikke at være sikre.



Billede af brugerflade med indtastede værdier og output i form af figurer og tabelværdier

Deltag i kursus om prædiktiv mikrobiologi og få praktisk og teoretisk indsigt i værktøjer til vurdering af fødevarer sikkerheden.

DMRI Teknologisk Institut inviterer til kursus i ConFerm og andre matematiske modeller til forudsigelse af holdbarhed og vækst/ikke vækst af patogene bakterier som f.eks. *Salmonella* og *Listeria*. Kurset er målrettet kvalitetsansvarlige medarbejdere i fødevarerindustrien, som med fordel vil kunne bruge dette værktøj, og dermed blive lettet i det daglige arbejde med vurdering og dokumentation af holdbarhed og fødevarer sikkerhed i kød og kødprodukter. Check ind på www.teknologisk.dk/uddannelser/k67010 og læs mere.