

DMRI News



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Mad, maskiner og miljø



Sous vide - også til gavn for miljøet

Få en merværdi af din råvare ved sous vide-produktion. DMRI har løsningen på, hvordan du optimerer din produktion til gavn for miljø og økonomi uden at gå på kompromis med kvalitet og fødevarer-sikkerhed.

[Læs mere](#)



Nye hakkeknive øger produktivitet markant

DMRI har i et inSPIRe-projekt udviklet nye hulknive til at hakke kød til fars. Det betyder, at standtiden for knivene er steget fra én dag til en hel måned.

[Læs mere](#)



Kunderne er glade for pølse tilsat fibre

DMRI's nyudviklede pølse er testet i detailhandlen og på on-the-go-markedet. Især detailhandlen tog godt imod den nye pølse med tilsatte kostfibre og et lavere fedtindhold.

[Læs mere](#)



Skær ned på rengøringsomkostningerne

Effektivisering og nytænkning af den daglige rengøring kan forbedre fødevarerirksomhedernes konkurrenceevne væsentligt.

Nyt projekt hos DMRI vil vise vejen.

[Læs mere](#)

DMRI forskning og innovation

Se de sidste nye artikler, posters og patenter fra DMRI

[se her >](#)

