

DMRI News

Mad, maskiner og miljø



Lugt af gødning og sved i koteletten

Nej tak – siger de fleste nok. Få identificeret, hvilke hangrise der skal sorteres fra, inden kødet når ud til forbrugeren.

[Læs mere](#)



Bliv klogere med en videnkupon

Er du SMV'er, kan du få tilskud til at blive klogere på, hvordan forbrugerne oplever dine produkter. DMRI har netop afsluttet to spændende forløb med test af lammekød og sodavand.

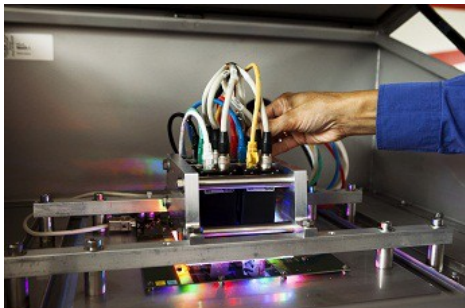
[Læs mere](#)



Produktudvikling i takt med tiden

I fremtiden vil kød stadig være en del af danskernes sunde kost. Trenden er nye velsmagende kødprodukter med grøntsager og fuldkorn, der kan nøglehulsmærkes. Få inspiration og hjælp til at udvikle dit sortiment.

[Læs mere](#)



DynaCQ giver højere fødevareresikkerhed


Risikoen for, at forbrugerne finder fremmedlegemer i fødevarer, kan minimeres. Udstyret DynaCQ kan "se" bl.a. plast og brusk, som metal- og røntgendetektorer ikke opdager.

[Læs mere](#)

DMRI forskning og innovation

Se de sidste nye artikler, posters og patenter fra DMRI

[Se her >](#)

Share to 

[Afmeld nyhedsbrev](#)