

DMRI News

Mad, maskiner og miljø



98 millioner kr. til at nedsætte vandforbruget

DMRI er med i et nyt stort partnerskab, der på 5 år skal realisere en vandbesparelse i fødevarerindustrien på 15-30%. Kødindustrien er en af de største forbrugere af vand, og DMRI skal bl.a. bidrage med anvisninger til genanvendelse.

[Læs mere](#)



Succesfuldt samarbejde mellem slagter Hallegård, Innovationsfonden og DMRI

Ønsket om at producere en bornholmsk pendant til de populære sydeuropæiske, lufttørrede skinker bragte Slagter Hallegård fra Bornholm i kontakt med DMRI.

[Læs mere](#)



Førerløse trucks i test på slagteri

Danish Crown i Ringsted og DMRI forbereder i øjeblikket afprøvning af en ny transportløsning, hvor der benyttes en førerløs truck med indbygget navigationssystem.

[Læs mere](#)



Temperaturkontrol

Et netop afsluttet ph.d.-projekt har vist, at den spektroskopiske metode Raman giver et godt bud på, hvor høj kerntemperatur der er opnået - selv efter at det tilberedte kød har været på køl i flere dage.

[Læs mere](#)



DMRI modtager innovationspræmie

DMRI har netop modtaget en sølvmedalje for 'Bedste Innovation' på den



internationale Anuga-messe i Tyskland.
Præmien er givet for den nyudviklede 3D
afsværingsrobot.

[Læs mere](#)


DMRI forskning og innovation

Se de sidste nye artikler, posters og patenter fra DMRI

[Læs mere >](#)

DMRI Teknologisk Institut
Gregersensvej 9
2630 Taastrup
Tlf. 7220 2000

Hvem er vi
Job og Karriere
www.dmri.dk

Share to 

[Afmeld nyhedsbrev](#)