

DMRI News

Mad, mennesker og maskine



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI



Undgå kondens ved køling

Et af de områder, hvor der er risiko for forurening af kødet, er i køleprocessen. Her er der risiko for, at kondens drypper på kødet, som derved forurenes.

[Læs mere](#)



Det nye Nøglehulsmærke og kødprodukter

1. marts trådte nye regler i kraft, og der har i den forbindelse været en del debat om visse kødprodukters mulighed for at opnå Nøglehulsmærket.

[Læs mere](#)



4 gode råd til at grille sundere

Branket kød fra havegrillen kan indeholde kræftfremkaldende stoffer kaldet stegemetagener. DMRI giver her fire gode råd til at undgå de skadelige stoffer.

[Læs mere](#)



Minister overrækker kommunikationspris

Ph.d.-studerende hos DMRI får 3. præmie for artikel om fibre i fremtidens kødprodukter. Præmien blev overrakt af uddannelses- og forskningsminister Sofie Carsten Nielsen ved ATV's årsmøde.

[Læs mere](#)






DMRI ønsker god sommer

DMRI Teknologisk Institut
Gregersensvej 9
2630 Taastrup
Tlf. 7220 2000

Hvem er vi
Job og Karriere
www.dmri.dk

Share to 

[Afmeld nyhedsbrev](#)