

DMRI News

Mad, maskiner og miljø



Win-win med sidestrømme

Udnyt de næringsrige råvarer fra sidestrømme til at få mere protein i morgenmaden og frokosten. DMRI ser på udfordringerne og mulighederne.

[Læs mere](#)



Sensorikkursus

Bliv god til at gennemføre sensoriske bedømmelser på en nem, tidsbesparende og økonomisk måde. Lugt, udseende, smag eller konsistens - kontakt os og få et kursus målrettet jeres virksomhed.

[Læs mere](#)



Mød os på IFFA 2016

Se den nyudviklede DynaCQ til detektion af fremmedlegemer og få en snak om, hvordan vi kan hjælpe jeres virksomhed til større værdiskabelse.

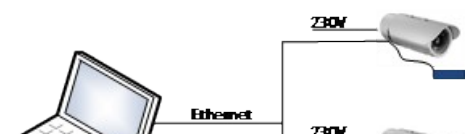
Vi ses i Hal 9.1, Stand A80



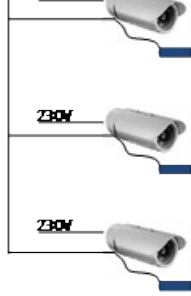
Seminar om kød og online målinger

Muscle Based Food Network inviterer til seminar hos DMRI den 30. maj.

Se hele invitationen [her](#)



Spar ressourcer med Product Monitor




DMRI har udviklet et hjælpeudstyr, der kan overvåge og analysere fejl i automatiserede produktioner. Virksomheder sparer herved en manuel fejlfinding.

[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](#)