

Procesteknologisk overvågning Nyhedsbrev nr. 30



Temadag om energieffektiv køling af fisk og kød

5. oktober 2016, kl. 10-15.
Teknologisk Institut, Aarhus C.

Få indsigt i de nye regler, og hvordan forhastede investeringer i nye køleanlæg undgås. Hør, hvordan tilskud og energibesparelser sikres bedst.

[Læs mere og tilmeld dig](#)



Giver for-massering hurtigere processer?

Udstyrsproducenten Metalquimia markedsfører et udstyr til for-massering af kød. Udstyret skulle kunne nedbringe tumblingstiden for stiksprøjtede, tumlede produkter med 20-30% for svin og op til 70% for kalkun.

[Læs mere](#)



Mikrobølger kan forlænge holdbarheden

DMRI har arbejdet på at udvikle en metode, der kan forlænge holdbarheden af lavtemperaturlagrede kødprodukter. Sous vide-tilberedning giver nemlig kødet en rigtig god spisekvalitet, men den lave varmebehandlingstemperatur er ikke høj nok til, at bakteriesporer inaktiveres.

[Læs mere](#)



Update: Hvor langt er man med de nye varmemetoder?

DMRI har længe fulgt nye metoder, der kan erstatte de relativt energiineffektive kogeprocesser i kødindustrien. De metoder, der er baseret på radiobølger, mikrobølger og ohmsk opvarmning, er dem, der er nået længst. Men hvor langt er de kommet?

[Læs mere](#)



Har du styr på dit plastik?




Kan man føle sig tryk ved blot at bruge blå plast og satse på, at denne er synlig, hvis den lander i kødet? DMRI har nyudviklet DynaCQ, et in-line udstyr der ved brug af avancerede visionteknikker kan finde små stykker plast, pap og papir på overfladen af kød.

[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](#)