

Procesteknologisk overvågning Nyhedsbrev



Afprøvning af tre starterkulturer til salami

Starterkultur producenterne introducerer fra tid til anden nye kulturer med forbedrede egenskaber i forhold til smag og konsistens. DMRI har afprøvet den klassiske F-SC-111 kultur fra Chr. Hansen op mod Flora Italia fra Chr. Hansen samt Dupont Texel XT 100

[Læs mere](#)

IFFA Tema Generelt om IFFA 2016

Messen i Frankfurt var meget velbesøgt og ca. 60.000 personer gæstede messen i løbet af de seks dage. DMRI var til stede med egen stand og der var ganske stor interesse for at få hjælp til en bred vifte af problemstillinger.

Noget, der sprang i øjnene denne gang, var tilstedeværelsen af en del kinesiske producenter. Det var desuden tydeligt, at RF og mikrobølgeoptøning samt højtryk er teknologier, der stadig udvikler sig

Pop-up timer

Thielemann Food Technology præsenterede et lille engangsplasticspyd, der kan sættes i kød og give udslag, når en bestemt kerntemperatur opnås

[Læs mere](#)

Højtryk up-date

Der har været talt og skrevet meget om højtryksbehandling gennem tiden. En status på udviklingen er kort fortalt, at prisen langsomt går ned og kapaciteten langsomt går op.

[Læs mere](#)

Tender-cut pølse separator

Suhner præsenterede en maskine til adskillelse af pølser i tarm. Man tager den lange pølse "guirlande" og kommer den i en tumbler med specielle krumme knive, der er konstrueret således, at de kun skærer i samlingen mellem pølserne. Kapaciteten er på 4000 kg/h.

[Læs mere hos Suhner](#)

Leak detector

Dansensor har nu udviklet en automatisk inline leak detector, der kan teste for huller ned til 50µm i MAP pakket kød.

[Læs mere](#)

Mikrobølger og radiobølger til optøning

Flere producenter, herunder Sairem, Amtek, og Stalam, præsenterede udstyr til temperering af kød.

[Læs mere](#)

Tre-i-én maskine til emulsioner

MADO har udviklet en maskine, der både skrotter, blander og emulgerer i én arbejdsgang

[Læs mere](#)

Garos Trolley tumbler


Garos har lavet en tumbler til 200L Vemag vogne. Ideen er, at man kommer kød og tørre krydderier eller våd marinade i vognen, sætter den i maskinen, hvorefter både vogn og kød roteres. Derved undgås processen med at skulle flytte kød over i en tumbler og tilbage til et kar.

Eksempler på anvendelse kan være hele kyllinger (5 min), koteletter (3 min), spareribs (5 min) og kyllingefilet (5 min). Der kan trækkes 50% vakuum på standardmodellen. Ved behov for højere vakuum kan anvendes specielle (stærkere) vogne.

[Læs mere hos Garos](#)

DMRI Teknologisk Institut
Gregersensvej 9
2630 Taastrup
Tlf. 7220 2000

Hvem er vi
Job og Karriere
www.dmri.dk

Share to 

[Afmeld nyhedsbrev](#)