

DMRI News - Temanummer Kødprocenter og klassificering



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Klassificeringen sikrer korrekt bestemmelse af kødprocent i svin. **Kødprocenten** benyttes til at bestemme den pris, svinene skal afregnes efter.

DMRI har gennem de sidste 62 år været en vigtig medspiller på klassificeringsområdet og har bidraget til, at slagterierne har haft og fortsat har de bedste **måleudstyr** til rådighed. Da afregningen er bestemt af kødprocenten, er slagtesvinene blevet mere magre og ensartede. Dette har øget kravene til målingerne, som nu skal være mere detaljerede og derfor er klassificering og måling fortsat nogle af DMRI's indsatsområder.



Hvorfor stiger kødprocenten for hangrise?

Afregningskødprocenten for hangrise blev korrigeret pr. 3. oktober 2016 med +1,3% på baggrund af måleresultater fra DMRI.

[Læs mere om afregningskødprocenten](#)



Samarbejde med tysk forskningsinstitut

CT-skannere er i fokus når DMRI samarbejder med Max Rubner-Institut, MRI, om præcise kødprocenter. Måleudstyret skal forbedres, så grisene klassificeres endnu mere præcist.

[Læs mere om samarbejdet med tyske MRI](#)



Klassificering i et globalt perspektiv

Eksperter fra over 15 lande var samlet til konference med fokus på klassificering, lovgivning og kødkvalitet. DMRI var selvfølgelig med.

[Læs mere om klassificeringskonferencen](#)



CT- og klassificeringsteam

Øverst fra venstre

Dennis Brandborg Nielsen tlf: 7220 1904

Lars Bager Christensen tlf: 7220 2657

Mianne T. Darré tlf: 72202687



Nederst fra venstre

Eli V. Olsen tlf: 7220 2598

Peter Vorup tlf: 7220 2712

Jørgen Christensen tlf: 7220 2619


DMRI forskning og innovation

Se de nyeste artikler, postere og patenter fra DMRI

[Se mere her >](#)

DMRI Teknologisk Institut
Gregersensvej 9
2630 Taastrup
Tlf. 7220 2000

Hvem er vi
Job og Karriere
www.dmri.dk

Share to 

[Afmeld nyhedsbrev](#)