

Procesteknologisk overvågning

Nyhedsbrev nr. 31



Den kødfrie burger

Der er noget i gære i de små "first-mover-miljøer". Man taler om at undgå kød af miljøhensyn samt med argumenter om antibiotika, hormoner og lignende. Det er aldrig helt til at vide, hvor den slags nye idéer ender.

[Læs mere om nye idéer og kødfri burgere](#)



Røgaroma set med forbrugernes øjne

Røgaroma har flere faktuelle fordele i forhold til klassisk røgning, men er ofte noget, der ses skævt til på deklARATIONEN. DMRI har derfor undersøgt, om forbrugere, der oplyses om disse fordele, ændrer holdning til brug af røgaroma.

[Læs mere om holdninger til røgaroma](#)



Hvor bliver bakterierne af under saltning?

Er det muligt at opnå en god fordeling af starterkulturer i hele kødstykker, således at den langsommelige proces med saltning og modning kan accelerere? En nyligt publiceret artikel har set på dette.

[Læs mere om bakterier under saltning](#)

[Læs nyhedsbrevet i pdf.](#)