

DMRI NEWS

Mad, mennesker og maskine



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI



Ny ståltype med stærke økonomiske gevinster

DMRI og den svenske stålproducent Uddeholm har sammen udviklet og testet en ny, slidstærk ståltype til skærende værktøjer i fødevarerindustrien. Mindst tre gange længere standtid og en markant forlænget levetid af kniven er nogle af fordelene.

[Læs mere om ny ståltype til knive](#)



Hvordan oplever kunden jeres produkt?

Har I nye produkter på vej til markedet, har I ændret i recepterne, eller har I produkter, der smager anderledes, end de plejer?

DMRI har testmetoder, der passer til lige netop jeres behov.

[Læs mere om sensorisk laboratorium](#)



Glædelig jul & godt nytår

<http://www.anpdm.com/pdf/18019149/41405B4275484B504A72404B514271>

DMRI Teknologisk Institut
Gregersensvej 9
2630 Taastrup
Tlf. 7220 2000

Hvem er vi
Job og Karriere
www.dmri.dk

Share to

[Afmeld nyhedsbrev](#)