



Procesoptimering af sous vide-produktion

MILJØ – FØDEVARESIKKERHED – KVALITET

Overvejer du at omlægge produktionen til sous vide eller at optimere procesforholdene, tilbyder DMRI:

- **MULIGHED** for at optimere udbytte og kvalitet
- **INDSIGT** i klimabelastning og optimeringsmuligheder
- **DOKUMENTATION** af fødevarerikkerhed og kvalitet
- **FLEKSIBILITET** i produktion og anvendelse



ØNSKER DU AT tilbyde dine kunder innovative måltidsløsninger og at være med på den nye trend med langtidstilberedt kød, så er sous vide-produktion måske noget for dig? Med sous vide kan du:

- Optimere din produktionsøkonomi fx ved mindre svind
- Tilbyde kunderne optimal kvalitet – hver gang
- Udnytte lang holdbarhed til en fleksibel produktion
- Producere sikre kødprodukter uden brug af E-numre
- Estimere klimamæssige konsekvenser
- Sammenholde udbytter, vandforbrug og energiforbrug

Vi oplever i stadig større grad, at myndigheder og kunder stiller krav om bæredygtig produktion – procesoptimering handler derfor også om at reducere spild og minimere vores ressourceforbrug.

Kim Munksgaard, Kødgrø Vest

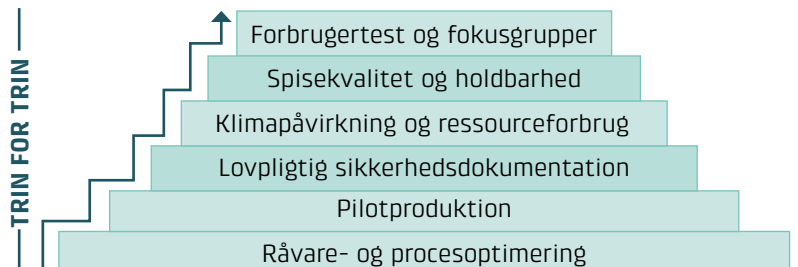
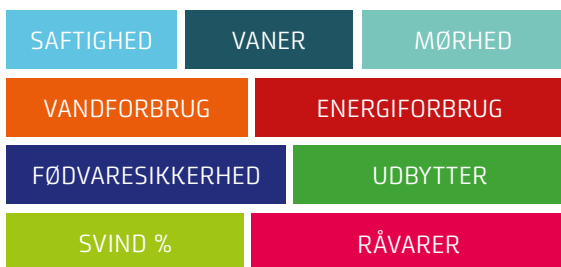


Procesoptimering af sous vide-produktion

Ved sous vide-produktion vakuumpakkes kødet, før det tilberedes i kogekar ved temperaturer mellem 53°C og 80°C. Temperaturen er afgørende for saftighed og udseende af det færdige produkt, mens tilberedningstiden styrer fødevarerens sikkerheden, og hvor mørt kødet bliver. Dette giver mulighed for, at du – i samarbejde med din kunde – kan designe slutproduktet.

DMRI tilbyder en skræddersyet totalrådgivning i alle udviklingstrin fra idé til forbrugertest eller hjælp til lige det, du står og mangler.

Mød fremtiden med styr på miljø, fødevarerens sikkerhed og kvalitet.



KAN SOUS VIDE BETALE SIG?

Sænkes temperaturen under tilberedning, kan kødets mørhed og saftighed forbedres markant, men det kræver en længere tilberedningstid.

Ved at sænke procestemperaturen fra 80°C til 58°C kan man fx tilberede en svinelårtunge i op til 17 timer uden at øge omkostningerne til energi og vand – derved spares 10% på svindet, hvilket svarer til ca. 7 kr./kg råvare.

	COST	BENEFIT	
	<ul style="list-style-type: none"> Øget procestid 	<ul style="list-style-type: none"> Uændret fødevarerens sikkerhed Uændret vandforbrug 10% mindre svind Mere mørt og saftigt kød 	
Merværdi ca. 7 kr./kg råvare			

OM DMRI

DMRI er verdens største og internationalt førende videncenter indenfor forskning og innovation i animalske fødevarer. DMRI's specialister udvikler løsninger til den internationale kødindustri og yder rådgivning både nationalt og internationalt. DMRI har fokus på metoder og teknikker til produktion af sikre animalske fødevarer af høj kvalitet til en konkurrencedygtig pris. Samtidig med at vi tager maksimalt hensyn til arbejdsmiljøet, dyrevelfærden og det eksterne miljø.

KONTAKT

MARI ANN TØRNGREN
MATN@DTI.DK
+45 7220 2682

