

DMRI News

Mad, mennesker og maskine



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI



Er der risiko for bakterievækst og toksiner?

DMRI har udviklet flere modeller til at forudsige vækst af patogene bakterier. Nyeste model kan både forudsige vækst af *S. aureus* og risiko for *Staphylococcus enterotoxin*.

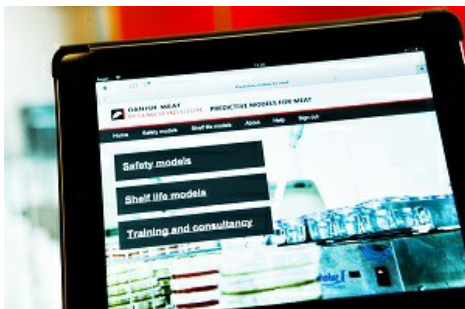
[Læs mere om at forudsige bakterievækst](#)

Temadag om fødevarerikkerhed

Kom til temadag den 23. november og hør det nyeste om bl.a:

- varmedrab af *Listeria*
- fødevarerikkerhed i sous vide produktion
- dekontamination af slagtekroppe og udstyr
- øget produktionstid med samme fødevarerikkerhed og holdbarhed.

[Tilmeld dig allerede nu](#)



Kend produktets mikrobiologiske status

Lær at anvende matematiske modeller til at forudsige holdbarhed og sikkerhed i fødevarer - let og tilgængeligt.

[Tilmeld dig kurset i prædiktiv mikrobiologi](#)



Sous vide - kursus med teori og praktik

Lær metoder til at udvikle dine egne produkter og få flere fakta om sous vide. Kvalitet og fødevarerikkerhed er i fokus.

[Læs mere og tilmeld dig kurset i sous vide](#)

DMRI Teknologisk Institut
Gregersensvej 9
2630 Taastrup
Tlf. 7220 2000

Hvem er vi
Job og Karriere
www.dmri.dk

Share to

[Afmeld nyhedsbrev](#)