

## Procesteknologisk overvågning

### Nyhedsbrev nr. 34



TEKNOLOGISK  
INSTITUT  
DMRI



### Kunstigt kød – hvad er status?

I årevis har der i pressen været nyheder om, at kunstigt kød er på vej til kølediskene. Men hvad sker der egentlig på området, og hvad kan vi forvente?

[Læs mere om kunstigt kød](#)



### Sous vide – reduceret kogetid ved enzymteknologi

Mørhed er en vigtig faktor for spisekvaliteten af kødprodukter, og øget mørhed er blandt de væsentlige fordele, der opnås ved sous vide-tilberedning.

[Læs mere om sous vide og enzymteknologi](#)



### Design af optimale lagringsforhold under transport


Et forskningsprojekt har gennem de seneste 3 år taget første spadestik mod udvikling af ny teknologi, som vil muliggøre transport af kølet svinekød på en omkostningseffektiv måde.

[Læs mere om transport af kølet svinekød](#)

<http://www.anpdm.com/pdf/19834790/41405B4275484B504A72404B514271>

DMRI Teknologisk Institut  
Gregersensvej 9  
2630 Taastrup  
Tlf. 7220 2000

Hvem er vi  
Job og Karriere  
[www.dmri.dk](http://www.dmri.dk)

Share to 

[Afmeld nyhedsbrev](#)