

DMRI News

Mad, mennesker og maskine



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI



Bliv klogere på fødevarerikkerhed

Temadag i Aarhus den 23. november 2017
med titlen:
Fødevarerikkerhed fra produktion til
forbruger.

[Se dagens program, og tilmeld dig her](#)



Sous vide-tilberedt kød bliver hurtigere mørt med kiwi

Undgå overmørning og få kødet behageligt
mørt med den halve kogetid. Den
kontrollerede opvarmningsproces i sous
vide gør det muligt at styre mørningen.

[Læs mere om mørning med kiwi](#)

DMRI forskning og innovation

<http://www.anpdm.com/pdf/19984718/4144584A7944405C427844475F4271>

DMRI
publiceringer >

DMRI Teknologisk Institut
Gegersensvej 9
2630 Taastrup
Tlf. 7220 2000

Hvem er vi
Job og Karriere
www.dmri.dk

Share to

[Afmeld nyhedsbrev](#)