



1 dags temadag

Fødevarer sikkerhed fra produktion til forbruger

Sæt kryds i kalenderen den 23. november. DMRI afholder temadag i Aarhus.

Program for temadagen:

1. Brexit virus/ Anita Forslund.
Hvordan sikrer vi produkter mod Norovirus, Hepatitis E virus og fugleinfluenza?
2. Øget produktionstid/ Anette Granly Koch.
Hvilke muligheder er der for at holde produktionslinjer rene under produktion?
3. Fup og fakta om dekontamination/ Mette Stenby Andresen.
Varmt vand, damp, mælkesyre, bacteriophager - hvad virker?
4. Fremtidens varmebehandling - lang eller kort?! Mie Gunvig.
LTLT, mikrobølger, radiofrekvenskogning mm. - hvilke metoder til hvilke produkter?
5. Nak patogener uden varme/ Tomas Jakobsen.
Hvad gør fermentering, saltning og tørring ved patogener?
6. Slip af med (skæg), blå plastik og andre fremmedlegemer/ Ole Ryding.
Hvordan kan vi detektere blå plastik og fremmedlegemer?
7. Fødevarer svindel/ Lars Krusell.
Hvad har det med fødevarer sikkerhed at gøre?