

DMRI News

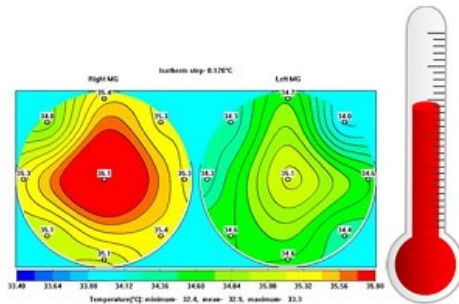
Mad, mennesker og maskine

TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Vandt international pris

DMRI vandt 'The International FoodTec Award 2018'. Den nyudviklede DynaCQ, som kan finde fremmedlegemer på bl.a. fersk kød og kødprodukter, har netop vundet prisen.

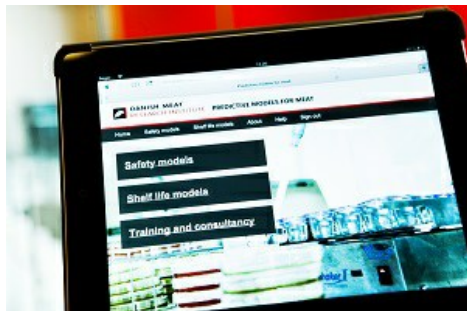
[Læs mere her, og se alle vinderne](#)



Temperaturmåling uden termometer?

Under produktion af fødevarer skal temperaturen af produkterne kontrolleres. Det kan imidlertid være svært altid at ramme centrum med et termometer, og produktet skal efterfølgende kasseres. Det vil derfor være en stor fordel med en berøringsfri temperaturmåling – men løsningen ligger ikke lige for.

[Læs mere om temperaturmåling](#)



Kursus: Kend dit produkts mikrobiologiske status

Forudsig holdbarhed og sikkerhed i fødevarer på en let og tilgængelig måde. Kom på kursus, og lær at anvende matematiske modeller.

[Tilmelding til kurset her](#)



Optøning af frosne udkæringer under eksport

Ændringer i pakkemetoden er en forudsætning, hvis optøningstiden skal reduceres fra 11 til 3 dage. Kvaliteten af produkterne lider ingen nød ved en kortere optøningstid.

[Læs mere om optøningsundersøgelsen](#)


DMRI Forskning og innovation

Se de seneste udgivelser, artikler, patenter etc.

[Se listen her >](#)

DMRI Teknologisk Institut
Gregersensvej 9
2630 Taastrup
Tlf. 7220 2000

Hvem er vi
Job og Karriere
www.dmri.dk

Share to 

[Afmeld nyhedsbrev](#)