

NYHEDSBREV

Fødevarerikkerhed - en forudsætning for det globale marked



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI



Temadagen "Fødevarerikkerhed fra produktion til forbruger" blev afholdt i november 2017. Læs om dagens hovedpunkter nedenfor

Slip af med blå plast og andre fremmedlegemer

Hvordan kan vi detektere blå plast og fremmedlegemer?

[Se mere her >](#)

Nak patogener uden varme

Hvad gør fermentering, saltning og tørring ved patogener?

[Se mere her >](#)

Fremtidens varmebehandling - lang eller kort?

LTLT, mikrobølger, radiofrekvenskogning mm. - hvilke metoder til hvilke produkter?

[Se mere her >](#)

Mikrobiel dekontaminering

Hvad virker og hvad virker ikke på slagtekroppe og kødprodukter?

[Se mere her >](#)

"Brexit virus"

Hvordan sikrer vi produkter mod Norovirus, Hepatitis E virus og fugleinfluenza?

[Se mere her >](#)

Øget produktionstid

Hvilke muligheder er der for at holde produktionslinjer rene under produktion?

[Se mere her >](#)


Food Fraud

Hvordan laves en sårbarhedsanalyse?

[Se mere her >](#)

DMRI Teknologisk Institut
Gregersensvej 9
2630 Taastrup
Tlf. 7220 2000

Hvem er vi
Job og Karriere
www.dmri.dk

Share to 

[Afmeld nyhedsbrev](#)