

Procesteknologisk overvågning

Nyhedsbrev nr. 36



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI



Saltudtræk på spegepølser – årsag og løsning

Et velkendt fænomen ved produktion af spegepølser og andre spegede og tørrede produkter er hvide belægninger. Tyske forskere har nu kigget nærmere på fænomenet.

[Læs mere](#)



Hangrise – hvad gør vi bedst med kødet?

Nye forsøg har vist, at der i hovedsagen er tre måder, hvorpå hangrisekød med ornelugt kan forædles, nemlig ved forarbejdning, fortynding og maskering.

[Læs mere](#)



Nyt fra Anuga

DMRI var til stede med egen stand og fulgte i øvrigt nøje med i, hvad der blev præsenteret. Herunder følger et mindre udvalg af de nyheder, vi noterede os.

[Læs mere](#)

DMRI Teknologisk Institut
Gregersensvej 9
2630 Taastrup
Tlf. 7220 2000

Hvem er vi
Job og Karriere
www.dmri.dk

Share to

[Afmeld nyhedsbrev](#)