



**TEKNOLOGISK
INSTITUT**



22. november 2018 kl. 9.30 – 15.30

Dansk kødproduktion bæredygtig, sikker og i høj kvalitet

Kom og hør om de nyeste resultater og knowhow, som giver dig tjek på temperaturstyring og sikrer, at du og din virksomhed kommer på forkant med fødevarer sikkerheden.

Produktion af fødevarer er energikrævende og fødevarer sikkerheden skal være i top. Vi præsenterer nye processer der reducerer energi- og tidsforbruget, og metoder til at kontrollere fødevarer sikkerheden.

HVORNÅR

22. november 2018
kl. 9.30 – 15.30

PRIS

500,-

HVOR

Teknologisk Institut
Kongsvang Allé 29
8000 Aarhus C

TILMELDING ►

www.teknologisk.dk/k67999

Dagens temaer

NYE PROCESSER OG NYE LØSNINGER

- Er dit kølemiddel på den sorte liste?
- Er energioptimering vejen til bedre bundlinje?
- Termisk chok – sikkerhed af vakuumpakket kød
- Nye metoder til mere effektiv varmebehandling – spar tid og energi
- Kortere procestid med enzymmørning
- Dekontaminering med mikrobølger i detailemballage

MØD VORES EKSPERTER + DEMONSTRATIONER

- Sprød flæskesteget på kun otte minutter
- Køling under transport – måltidskasser
- DMRI predict – nye modeller
- Guidelines til effektiv hygiejneovervågning
- Dampsug håndtag, ArneCo
- Maskering af hangrisesmag med krydderier, Kryta
- DynaCQ – find dine fremmedlegemer

VÆR PÅ FORKANT MED FØDEVARESikkerheden

- På forkant med holdbarhed – fremtidens proceskontrol
- Røgning som konservering
- Emballage med antimikrobiel effekt – udfordringer og muligheder
- Sous vide – inkubation eller varmebehandling