TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

DMRI TestLab

Energieffektive forarbejdningsprocesser

- Test af alle typer procesudstyr
- Kortlægning af energiforbrug ved forarbejdning
- Produktkvalitet - fødevareanalyser og dokumentation
- Ekspertbistand og projektledelse

Inviter dine kunder indenfor i DMRI TestLab, når nye produkter skal udvikles, eller idéer, maskiner og ingredienser skal testes. Vi kan eksempelvis afprøve og dokumentere nye og optimerede teknologiløsninger baseret på energieffektive termiske processer til fremstilling af fødevarer.

DMRI TestLab tilbyder adgang til alle moderne enhedsoperationer, fleksible produktions- og lagringfaciliteter samt til en række akkrediterede laboratorier. Hvor vi ikke selv har specifikt specialiseret udstyr, anviser vi de bedste eksterne test- og produktionsfaciliteter og deltager gerne i afprøvninger.

Test og demonstrationer tilpasset dine behov

- Alt under ét tag
- Erfarne projektledere
- Ingen investeringer i forsøgsudstyr
- Fødevareautorisation – testprodukter direkte til kunder i ind- og udland
- Adgang til over 100 eksperter
- Uvildig og fortrolig dokumentation

Dokumentation af termiske processer

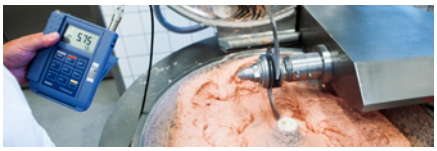
Lad os måle og regne på energiforbrug ved optimering eller implementering af nye processer. Du får overblik over konsekvenser for produktkvaliteten og det samlede energiforbrug, når der ændres i dine forarbejdningsforløb

Fra 30.000 kr

Energioptimerede løsninger

Vælg det rette udstyr, baseret på DMRI's praktiske og dokumenterede erfaringer. Vi kombinerer nye og klassiske forarbejdningsmetoder til varmebehandling af kød for at sikre uændret kvalitet med lavt tids- og energiforbrug. Kundespecifikke anbefalinger ved udstyrskøb udarbejdes.

Fra 50.000 kr.



Procesoptimering

Er du sikker på at du forarbejder dine produkter optimalt? Vi finder ofte, at en optimering af procesparametre - kan øge udbyttet 2-4 %, når der justeres på knive, kogeskabe, kølerum og slicere. Vi kan demonstrere dette for dig - inden du ændrer på din produktion.

Fra 40.000 kr.

TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Du og dine kunder har mulighed for at teste og validere nye maskiner, emballager eller ingredienser under standardiserede, akkrediterede og markedsnære forhold.

PILOT PLANT | Fuldt udstyret eksportautoriseret produktionsområde til fremstilling af især kødprodukter eller test af ingredienser eller ny teknologi.

LAGRINGSRUM | Frost- og kølerum til lagringsforsøg under markedsnære forhold, med mulighed for tilpasning af belysning, luftfugtighed og temperatur.

SHOW ROOM | Tilberedning og præsentation af produkter og testresultater overfor kunder og samarbejdspartnere.

SENSORISK LABORATORIUM | Akkrediterede sensoriske standardanalysemetoder til bedømmelse af spisekvalitet i fødevarer samt metoder til kvalitetskontrol og forbrugertest.

KEMISK LABORATORIUM | Standard- og specialanalyser til bestemmelse af næringsindhold og kvalitet i fødevarer.

MIKROBIOLOGISK LABORATORIUM | Standardanalysemetoder til isolering, karakterisering og forsøg med mikro-organismer – mulighed for challangetest og sekventering.

OM DMRI

DMRI er verdens største og internationalt førende videncenter indenfor forskning og innovation i animalske fødevarer. DMRI's specialister udvikler løsninger til den internationale kødindustri og yder rådgivning både nationalt og internationalt. DMRI har fokus på metoder og teknikker til produktion af sikre animalske fødevarer af høj kvalitet til en konkurrencedygtig pris. Samtidig med at vi tager maksimalt hensyn til arbejdsmiljøet, dyrevelfærden og det eksterne miljø.

KONTAKT

SENIORKONSULENT
MARI ANN TØRNGREN
MATN@DTI.DK
+45 7220 2682