



**TEKNOLOGISK  
INSTITUT**

DMRI News  
Mad, mennesker og maskine



## Målrettet indsats for bedre holdbarhed

Vi kan hjælpe med at forbedre hygiejnen, forlænge holdbarheden af produkterne samt spore og eliminere "husinfektioner".

[Læs mere om styring af uønskede mikroorganismer »](#)



## Sidste nyt om test af antimikrobiel emballage

Væksthæmmere er et must, for at antimikrobiel emballage kan fungere effektivt.

[Læs mere om vores tests med bl.a. timian og rosmarin»](#)



## Sous vide-produktion kan blive endnu mere sikker!

Få øget fødevarer sikkerhed med termisk chok. Vi har testet forskellige typer af termisk chok-teknologi til overfladebehandling af vakuumpakket kød.

[Læs mere om termisk chok»](#)

Teknologisk Institut  
info@teknologisk.dk  
Telefon +45 72 20 20 00

www.teknologisk.dk  
Privatlivspolitik



[Job og karriere »](#)  
[Om os »](#)  
[Afmeld nyhedsbrev »](#)

*Aktiviteterne er støttet af Styrelsen for Institutioner og Uddannelsesstøtte under Uddannelses- og Forskningsministeriet*