



**TEKNOLOGISK
INSTITUT**

DMRI News
Mad, mennesker og maskine



Protein er ikke bare protein

Bliv klogere på den ernæringsmæssige kvalitet af proteiner og aminosyrer. Teknologisk Institut har beregnet aminosyrescore for frankfurterer, hvor kødet er delvist erstattet med planteproteiner.

[Læs mere om proteiner og aminosyrer »](#)



Velsmagende kødprodukter med planteprotein

Tilsæt tekstureret planteprotein til fx en wienerpølse, og få et produkt med 30% mindre kød, der smager lige så godt som den traditionelle nøglehulsmærkede pølse.

[Erstat en del af kødet med planteprotein »](#)



Få hjælp til produktudvikling

Har du en idé, men har brug for at få den testet? Vi stiller gerne vores professionelle smagspanel til rådighed for en sammenligning af produktkvaliteten.

[Læs mere om vores sensoriske laboratorium »](#)



Bliv bedre til sensoriske bedømmelser

Med enkle retningslinjer er det muligt at lave sensoriske tests i virksomheden - der er dog faldgrupper, det er vigtigt at undgå. Få hjælp, hvis du skal starte sensorik op fra bunden eller bare gerne vil have et servicetjek af den måde I laver sensoriske test på i dag

[Læs mere om sensoriske test i virksomheden »](#)



Besøg os på IFFA

Hal 9.1, stand E41D

[På gensyn »](#)

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

www.teknologisk.dk
Privatlivspolitik



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