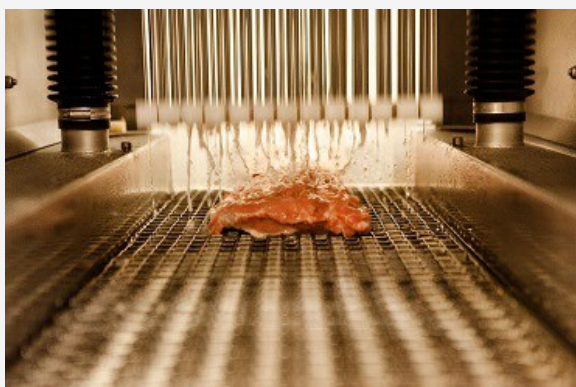




## IFFA-messe 2019

IFFA-messen, der afholdes hvert 3. år i Frankfurt, er med over 1.000 udstillere og 67.000 gæster verdens største messe for kødindustrien. DMRI havde egen stand på messen, hvor der især var stor interesse for vores DynaCQ til detektion af plastrester, men vi besøgte også mange andre udstilleres stande for at se efter procesteknologiske og ingrediensmæssige nyheder, der kunne have den danske branches interesse. Herunder følger udvalgte observationer.



### Multistiksprøjtning

Der er ikke som sådan kommet nye teknologier på markedet, men der bygges videre på den eksisterende teknologi, så den bliver mere avanceret og nøjagtig. Også nåle til maskinerne er der fokus på.

[Læs mere »](#)



### Temperering

Til hurtig temperering af frosne råvarer er det stadig mikrobølger (MW) og radiobølger (RF), der benyttes.

[Læs mere »](#)



### Ingredienser

Der var blandt ingrediensleverandørerne meget fokus på kødprodukter tilsat vegetabilier i form af fibre og planteproteiner.

[Læs mere »](#)



### Emballering

Som noget nyt var der fokus på materialer, der kan affaldssorteres i plast og pap, emballager af monoplast samt emballager af nedbrydelige materialer som fx cellulose/PLA.

[Læs mere »](#)



## Varmebehandling/sous vide

Der var overraskende lidt fokus på sous vide-udstyr, og kun to virksomheder præsenterede udstyr.

[Læs mere »](#)

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

[www.teknologisk.dk](http://www.teknologisk.dk)  
Privatlivspolitik



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