

**TEKNOLOGISK
INSTITUT**

DMRI News Mad, mennesker og maskine



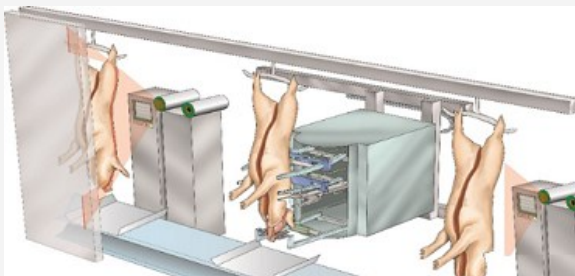
Få mest mulig værdi ud af dit oksekød

En tyndsteg skæres ofte af en langryg ved leddet mellem 4. og 5. lændehvirvel.

Men måske er der mere entrecote-potentiale at komme efter?

Det kan undersøges med avanceret røntgenteknik, og resultatet kan bruges til at styre en portion cutter, men også til at assistere en manuel udskæringsproces.

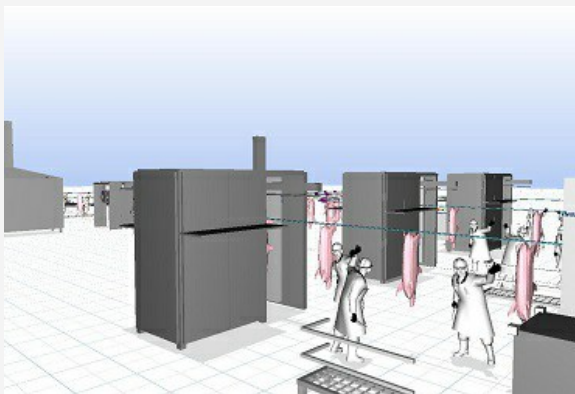
[Se mere om aktiviteterne i denne video](#)



Færre fejl med digital procesovervågning

Automatisk procesovervågning er med til at sikre færre kvalitetsfejl, mindre udbyttetab og bedre udnyttelse af kapaciteten. Vi bruger kamerateknologi, machine learning og statistiske metoder til at overvåge procesudstyr på slagtegangen, der samtidigt tager højde for slagtekroppens biologiske variation.

[Læs om en case fra en af DC's slagtelinjer med digital procesovervågning](#)



Hvad skal vi med digital tvilling teknologi i fødevarerbranchen?

Vi eksperimenterer med flere af de nye digitale teknologier - fx big data, analytics, digital twins, blockchain - og kan hjælpe med at finde vej til de mest innovative måder at effektivisere på.

[Læs mere om vores erfaringer med digitale teknologier](#)

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

www.teknologisk.dk
Privatlivspolitik



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