



**TEKNOLOGISK  
INSTITUT**

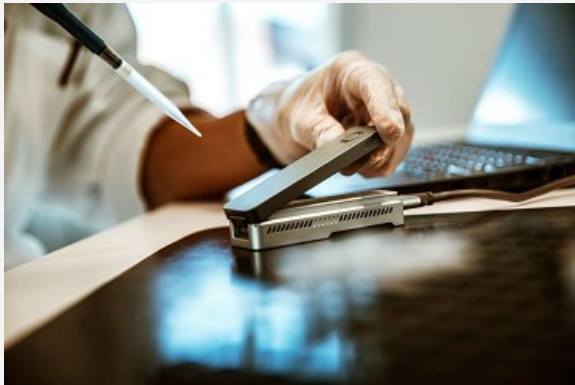
## Procesteknologisk overvågning



### Objektiv rengøringskontrol

Rengøring og den efterfølgende desinfektion er nogle af de vigtigste aktiviteter, der gennemføres i en fødevarer virksomhed. Der er en stigende efterspørgsel på objektive metoder til evaluering af, om den udførte rengøring er acceptabel.

[Objektiv kontrol af rengøring »](#)



### DNA-metoder som en naturlig del af proceskontrollen

Sekventering af bakteriernes DNA bliver til stadighed lettere og billigere. Det åbner nye muligheder i jagten på forureningskilder.

[Eksempel fra forædlingsvirksomhed »](#)



### Planteanaloger til kødprodukter

Fagbladet "Global Meat" afholdt i 2019 konferencen "The future of plant-based proteins" i Amsterdam med omkring 125 deltagere. Vi deltog sammen med andre fra både videnskabelige institutioner, virksomheder i kød- og plantebranchen samt forskellige interesseorganisationer.

[Plantebaserede kødalternativer »](#)



### Vi fornyr onlineværktøjerne til receptformulering

Med opdateringen af to vigtige onlineværktøjer muliggøres en mere effektiv arbejdsgang, når nye recepter skal formuleres. Opdaterede versioner af "Råvaredatabasen" og "Spåkonen" ligger klar.

[Spåkonen og Råvaredatabasen »](#)

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



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

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