



**TEKNOLOGISK
INSTITUT**

Procesteknologisk overvågning 41



Skinkekvaliteten afhænger af råvarerne

Kvaliteten af kogte skinker afhænger i høj grad af råvarerne. Det er nemlig ikke muligt at forbedre kvaliteten, kun at bevare den.

[Læs, hvordan varierende råvarekvalitet kan være årsag til varierende produktkvalitet»](#)



Strøm kan accelerere tørring af spegepølser

Spanske forskere har forsøgt sig med brug af pulserende elektrisk strøm (PEF) til hurtigere spegepølseproduktion. Perspektivet er forbedret produktionskapacitet.

[Læs om spaniernes studie af strøm til accelereret tørring»](#)



Fosfatfrie skinker – hvad bestemmer kvaliteten?

I Holland har man sat sig for at finde ud af, hvad der afgør, om skinker bliver vellykkede uden fosfat. Lavt pH i råvaren er en nøglerparameter.

[Læs mere om fosfatfrie skinker med god kvalitet»](#)

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

www.teknologisk.dk
Privatlivspolitik



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