



Gik du glip af et frokostwebinar?

Indtil vi er tilbage i april, har vi samlet en række af vores populære frokostwebinarer ét sted.

Se eller gense.

Få viden om fødevarer sikkerhed, hygiejne, rengøring, holdbarhed og meget mere
– direkte fra vores specialister.

[Se mere »](#)



Undgå pustede pakker og unødigt madspild

Læs artiklen om, hvilke mikroorganismer der typisk giver problemer – og hvordan justering af pH, salt, aw, nitrit og brug af starterkulturer effektivt kan forebygge pustning i både kølede pålægsprodukter og spegepølser.

[Se
mere »](#)



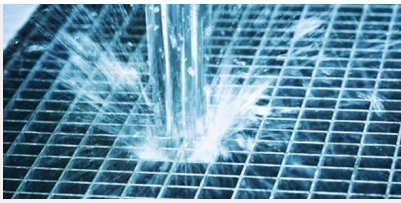
Fra madspild til naturlig konservering

Læs, hvordan sidestrømme fra grøntproduktionen kan forvandles til naturlige, konserverende ingredienser – med dokumenteret effekt mod bl.a. Listeria og sporedannende bakterier i salater og gryderetter.

[Se
mere »](#)



Effektiv ressourceudnyttelse og



høj hygiejne på slagterier

Rapport viser nye muligheder for smartere rengøring, sikrere desinfektion og bedre udnyttelse af eksisterende processtrømme – uden at gå på kompromis med fødevarer sikkerheden.

[Se mere »](#)



Fremtidens fødevarer skal hurtigere fra laboratoriet til markedet

I vores fødevaregodkendte Biosolutions Technology Center kan lovende startups teste, opskalere og validere deres idéer i et miljø, der ligner reel industriel produktion – og dermed hurtigere tiltrække investorer, komme gennem ‘valley of death’ og nå markedet.

[Se mere »](#)



Gense et gammelt frokostwebinar

Vi har samlet en række af vores populære frokostwebinarer ét sted, så du kan se eller gense dem, når det passer dig. Få ny viden om fødevarer sikkerhed, hygiejne, rengøring, holdbarhed og meget mere – direkte fra vores specialister.

[Se mere »](#)

[Frameld nyhedsbrev](#)

[Privatlivspolitik](#)