



## Frokostwebinar om Listeria Er der styr på dokumentationen?

[Tilmelding her »](#)

## Nye EU-regler rammer kødkonserves

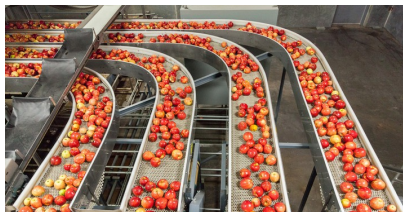


EU's ændrede nitritregler for kødkonserves og introduktionen af vegetabiliske råvarer i hybridprodukter stiller nye krav til kontrollen med *C. botulinum*.

Læs om de nyeste resultater med barriereteknologi, prædiktive modeller og kompenserende syrer.

[Læs  
mere »](#)

## Årets fødevarekonference i Aarhus



Den 11. november samler vi forskere, virksomheder og udviklingsaktører til en dag med fokus på, hvordan overskuds- og reststrømme kan bringes i spil som værdifulde råvarer.

Konferencen sætter spot på de teknologiske muligheder, de forretningsmæssige perspektiver og de kompetencer, der skal til for at omsætte potentialet i praksis.

[Læs  
mere »](#)

## Fra madspild til naturlig konservering



En ny undersøgelse viser, at fermenterede rester fra grøntsags- og svampeproduktion kan hæmme skadelige bakterier som listeria og *Bacillus cereus* i færdigretter.

Metoden giver fødevareproducenter et naturligt alternativ til kemisk konservering og forvandler værdiløst madspild til funktionelle ingredienser med dokumenteret effekt.

Læs  
mere



28.  
september

## MikroERFA netværksmøde

MikroERFA-mødet afholdes denne gang hos Arla, der byder velkommen med en rundvisning i laboratorier og produktion, hvor vi bl.a. skal se på muligheder for automatiseringsløsninger i det mikrobiologiske laboratorium.

Desuden gør Arla Innovation Centre os klogere på aktuelle problemstillinger vedr. Listeria, bl.a. i forhold til ny lovgivning på området.

Læs  
mere



8.  
oktober

## Webinar: Unlocking the Potential of Solid State Fermentation

[Foodupcycling.dk](https://foodupcycling.dk) tilbyder:

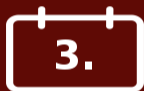
Deltag i 1,5 time (på engelsk) og få indsigt i, hvordan *Solid State Fermentation* (SSF) kan forvandle sidestrømme fra landbrug og industri til velmagende og værdifulde fødevareingredienser.

Hør konkrete cases fra bl.a. tempeh-produktion og interaktive debatter om at tackle udfordringer med opskalering, lovgivning og forbrugeraccept.

Læs  
mere



## Webinar: From Side Streams to Functional Ingredients



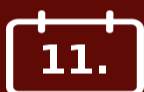
**november**

Foodupcycling.dk tilbyder:

Deltag i 1,5 time (på engelsk) og få konkrete eksempler på, hvordan fødevare-sidestrømme forvandles til værdifulde proteiner, fibre og bioaktive ingredienser til alt fra sportsemæring til funktionelle drikke.

Mød førende forskere og iværksættere, og få indsigt i det globale *upcycling*-økosystem og mulighed for direkte sparring.

Læs  
mere



**november**

## **Årets Fødevarekonference**

Fra sidestrøm til værdi, og hvordan overskud bliver til nye ingredienser, produkter og forretninger.

Få indsigt i, hvordan sidestrømme kan kortlægges og karakteriseres, hvilke teknologier der kan løfte dem i værdi, og hvad der kræves, når en restfraktion skal udvikles til en ingrediens eller et nyt produkt.

Læs  
mere



[Frameld nyhedsbrev](#)

[Privatlivspolitik](#)