

Procesteknologisk overvågning

Nyhedsbrev nr. 35



Biokonservering spås stor fremtid

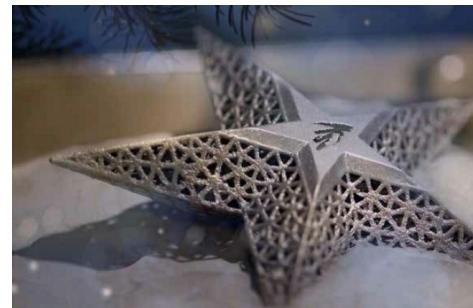
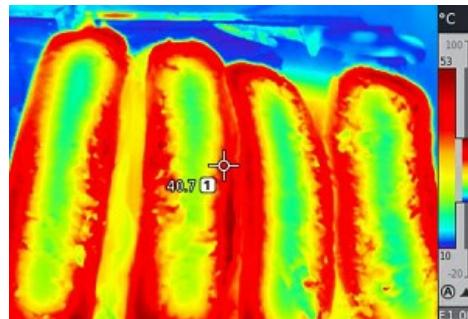
Hvad sker der mon aktuelt hos verdens største leverandør af mikrobielle kulturer til kødbranchen? Det satte vi os for at finde ud af, så i oktober 2017 var DMRI på besøg hos Chr. Hansen i Pohlheim nær Frankfurt, hvor produktionen af kulturer til kød foregår.

[Læs mere om biokonservering](#)

3rd international symposium on fermented meat

Til stede på symposiet var omkring 100 deltagere fra Europa. Langt de fleste var forskere fra forskellige universiteter og forskningsinstitutioner, og nogle få starterkulturproducenter var repræsenteret. Chr. Hansen var en af hovedsponsorerne på symposiet.

[Læs mere om symposiet](#)



Kan der spares noget ved forvarmning med mikrobølger?

I kødindustrien anvendes mikrobølger (MW) i hovedsagen til optøning af kødblokke. Typisk anvendes frekvensen 915 MHz, fordi mikrobølgerne så kan trænge 10-15 cm ind. På denne måde kan optøning fremskyndes betragteligt.

[Læs mere om forvarmning med mikrobølger](#)

Glædelig jul På gensyn i 2018

DMRI Teknologisk Institut
Gregersensvej 9
2630 Taastrup
Tlf. 7220 2000

Hvem er vi
Job og Karriere
www.dMRI.dk

Share to

[Afmeld nyhedsbrev](#)

