

Pressemeddelelse den 18. august 2016

Teknologisk Institut styrker fødevareaktiviteterne

*Teknologisk Institut har lagt Center for Fødevareteknologi ind under AgroTech divisionen, som nu står med ét samlet rådgivningstilbud til fødevarebranchen.*

Teknologisk Institut har samlet en række kompetencer indenfor fødevareteknologi til et nyt samlet rådgivningstilbud, Center for Fødevareteknologi. Centeret var tidligere en del af Life Science divisionen. Efter fusionen mellem Teknologisk Institut og AgroTech i januar 2016 er fødevareaktiviteterne nu blevet samlet i AgroTech divisionen som Center for Fødevareteknologi.

* Sammenlægningen er lavet for at kunne sikre fødevarebranchen den nemmeste og hurtigste adgang til en samlet fødevarerådgivning hos Teknologisk Institut. Centret kan hjælpe fødevarevirksomheder i alle faser af produkt- og konceptudvikling samt produktionsoptimering, siger Stig Groven, som får ansvaret for det nye og nu større center.
* Vi valgte at lægge det ind under AgroTech divisionen, da kunderne således får fordelen af den landbrugsfaglige viden, AgroTech også har, fortsætter Stig.

Sammenlægningen skaber et center, der kan rådgive både små og store fødevarevirksomheder indenfor fødevarelovgivning, ingredienser, fødevaresikkerhed, gastronomi, produktudvikling, madspild samt sensorik og smag. Centret råder over akkrediterede laboratorier til sensoriske analyser, et laboratorium til kemisk, fysisk og mikrobiologisk produktkarakterisering, Foodture Lab samt pilotanlæg.

AgroTechs tidligere Center for Drikke- og Fødevareudvikling indgår som en sektion i Center for Fødevareteknologi og fastholder sin fysiske tilstedeværelse i Agro Food Park inklusiv innovationslaboratoriet Foodture Lab.

Danish Meat Research Institute, DMRI, fortsætter som selvstændig enhed på Teknologisk Institut og er ikke omfattet af ændringen.

*Yderligere oplysninger: Centerchef Stig Groven, mobil 7220 1872, mail* [*stg@teknologisk.dk*](mailto:stg@teknologisk.dk)