

# AU-FOOD's samarbejde med **ISI Food Protection**

ISI Food Protection ApS skaber know-how, omfattende laboratoriedokumentation såvel som produktudvikling og andre forskningsrelaterede aktiviteter inden for fødevarer-mikrobiologi. Virksomhedens hovedformål er at bidrage til både at styre den negative mikrobiologi (at forbedre fødevarers sikkerhed og holdbarhed) og at udnytte den positive mikrobiologi (f.eks. biokonservering og fermentering).

AU-FOOD har et tæt samarbejde med ISI Food Protection på mange forskellige niveauer. Dieter Elsser-Gravesen, der er en af grundlæggerne af virksomheden, er tilknyttet AU-FOOD, hvor han blandt andet underviser i fødevarer-mikrobiologi, konservering og fermentering på uddannelsen Molekylær Ernæring og Fødevareteknologi. Samarbejdet med virksomheden omfatter derudover konkrete forskningsprojekter.

Projekterne omhandler f.eks. udfordringer i mikrobiologisk sikkerhed som følge af vævsforandringer i brystmusklen på slagtekyllinger eller under transport af oksekød samt planteekstrakters anti-mikrobielle effekter i kødprodukter. Projekterne varierer fra et samarbejde om en erhvervsspecialeplads til mere tværfaglige projekter. Fællesnævneren for projektsamarbejdet er synergien mellem AU's styrker inden for fødevarer-kvalitet/teknologi og ISI Food Protection's styrker inden for anvendt mikrobiologi. ISI Food Protection har stor gavn af samarbejdet, idet virksomheden har fokus på at videreudvikle forskningsresultater til praktiske industrielle anvendelser.

