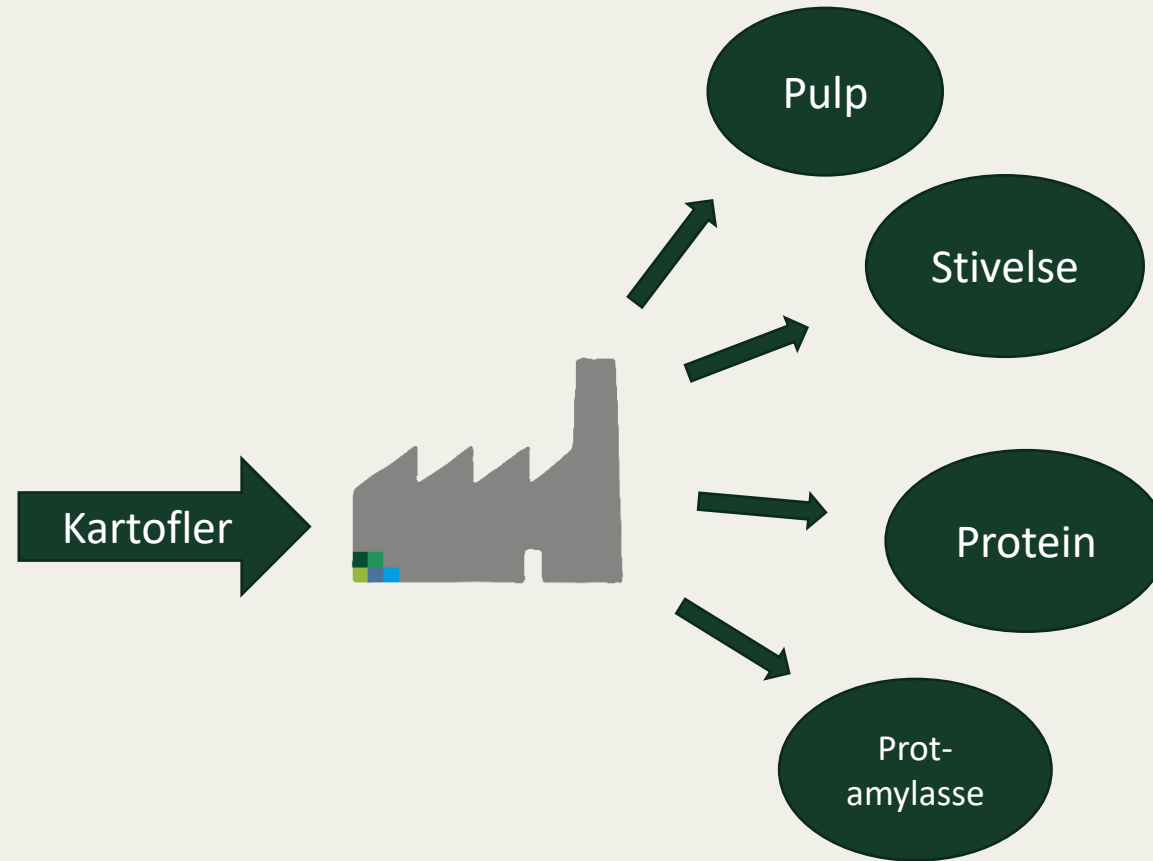


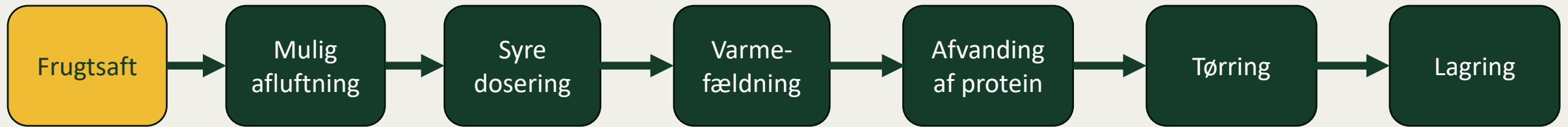
November 2023

Protein

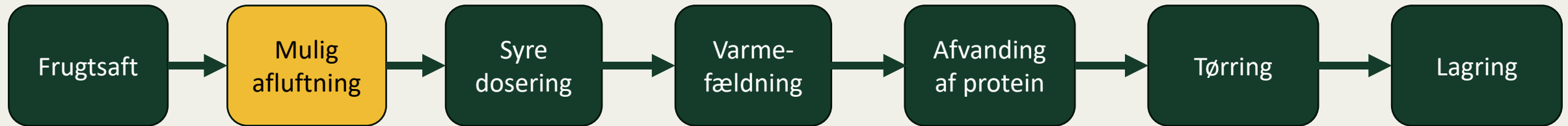
Produktion af kartoffelprotein



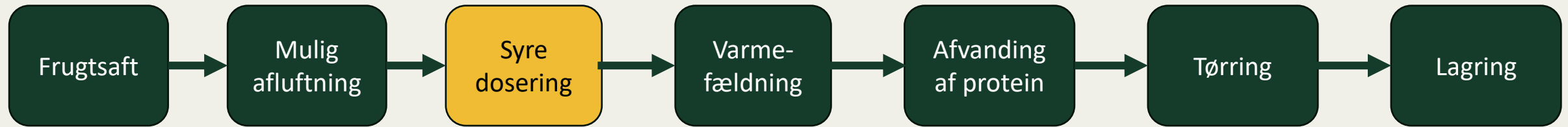
Den generelle process til fremstilling af varmedenatureret protein



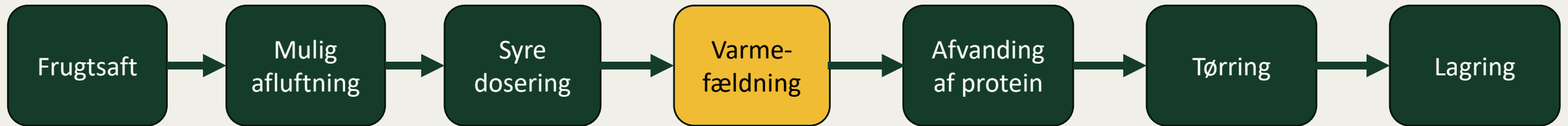
Den generelle process til fremstilling af varmedenatureret protein



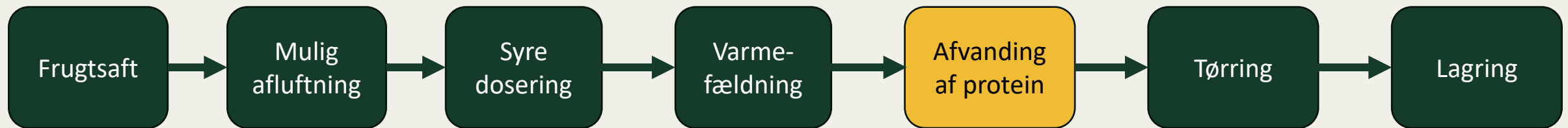
Den generelle process til fremstilling af varmedenatureret protein



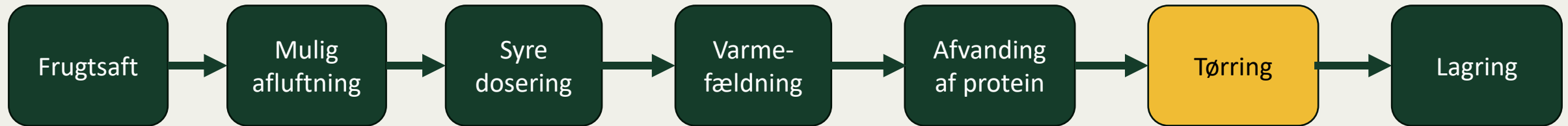
Den generelle process til fremstilling af varmedenatureret protein



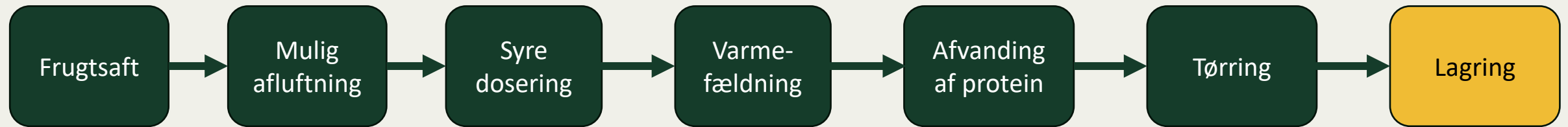
Den generelle process til fremstilling af varmedenatureret protein



Den generelle process til fremstilling af varmedenatureret protein

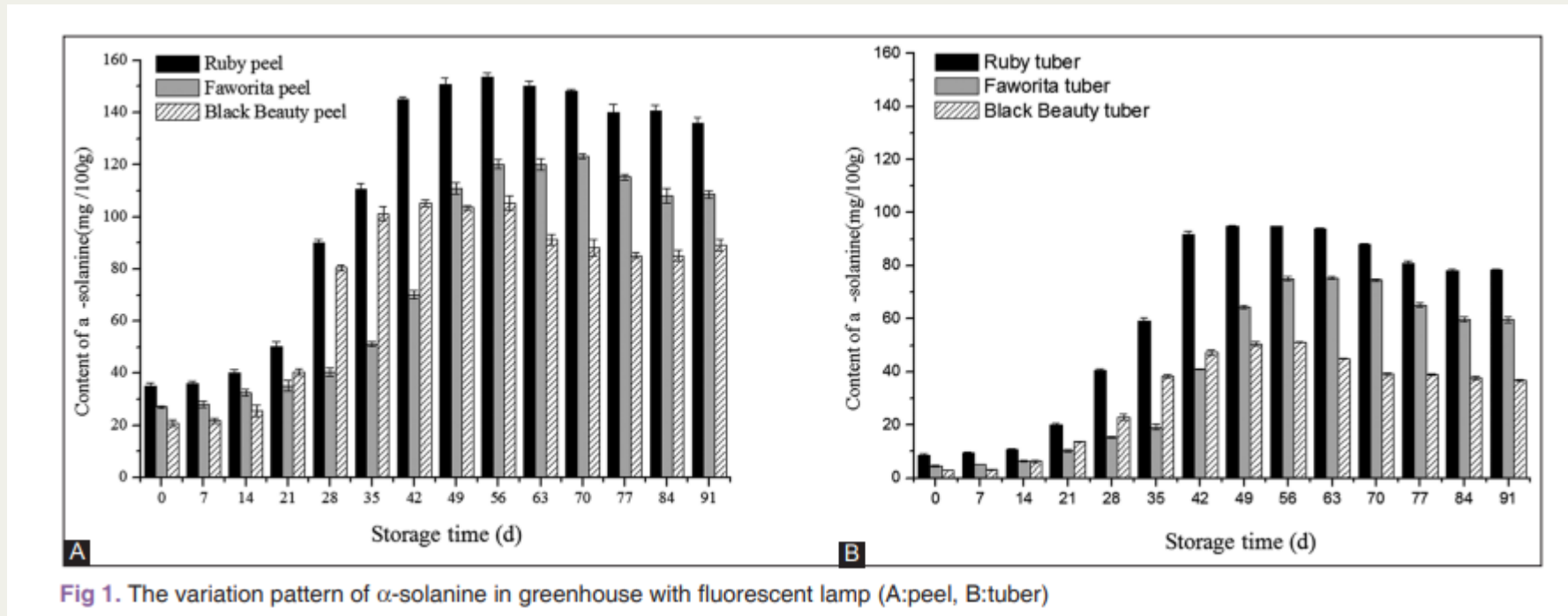


Den generelle process til fremstilling af varmedenatureret protein



Effekter fra marken på Solanin indhold i kartofler

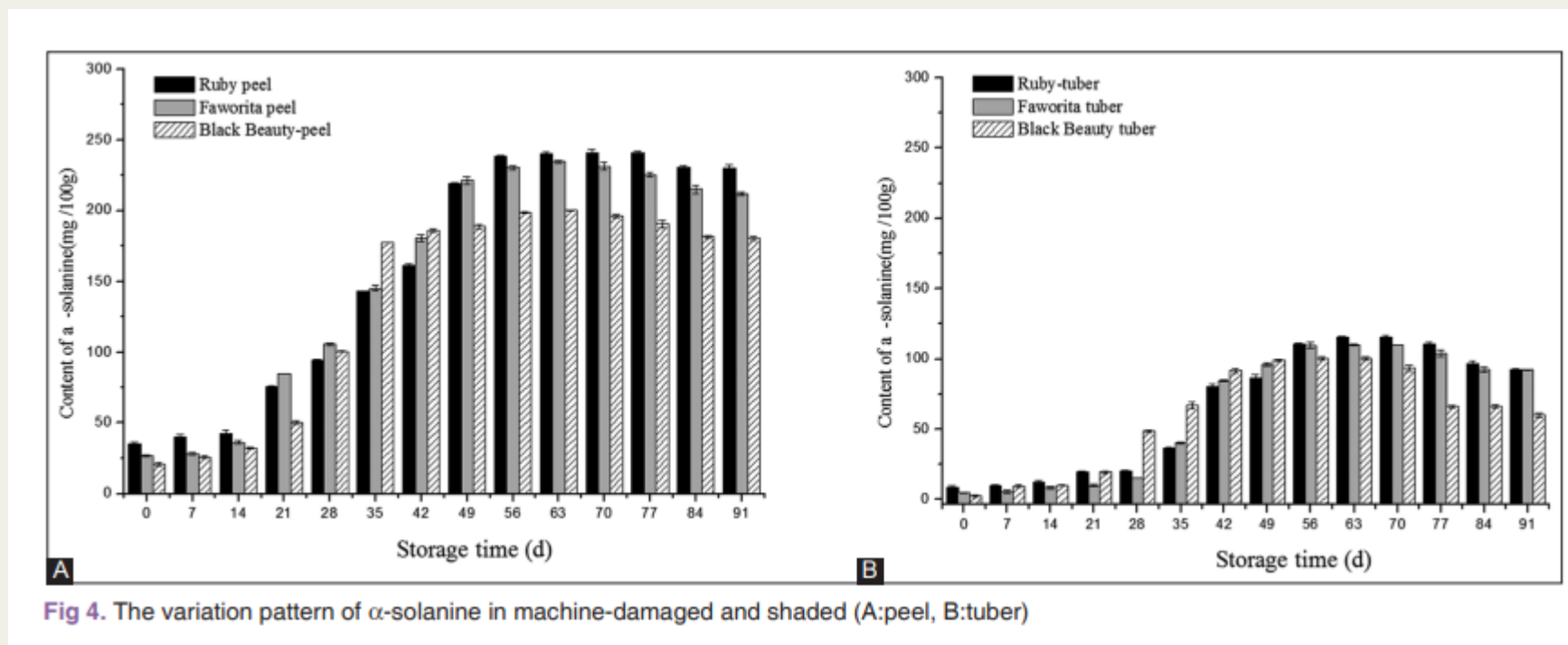
◇ Blotlagte kartofler øger dannelsen af Solanin når de udsættes for sollys



Fra artiklen Changes in the content and influence factors of α -solanine in potato during storage

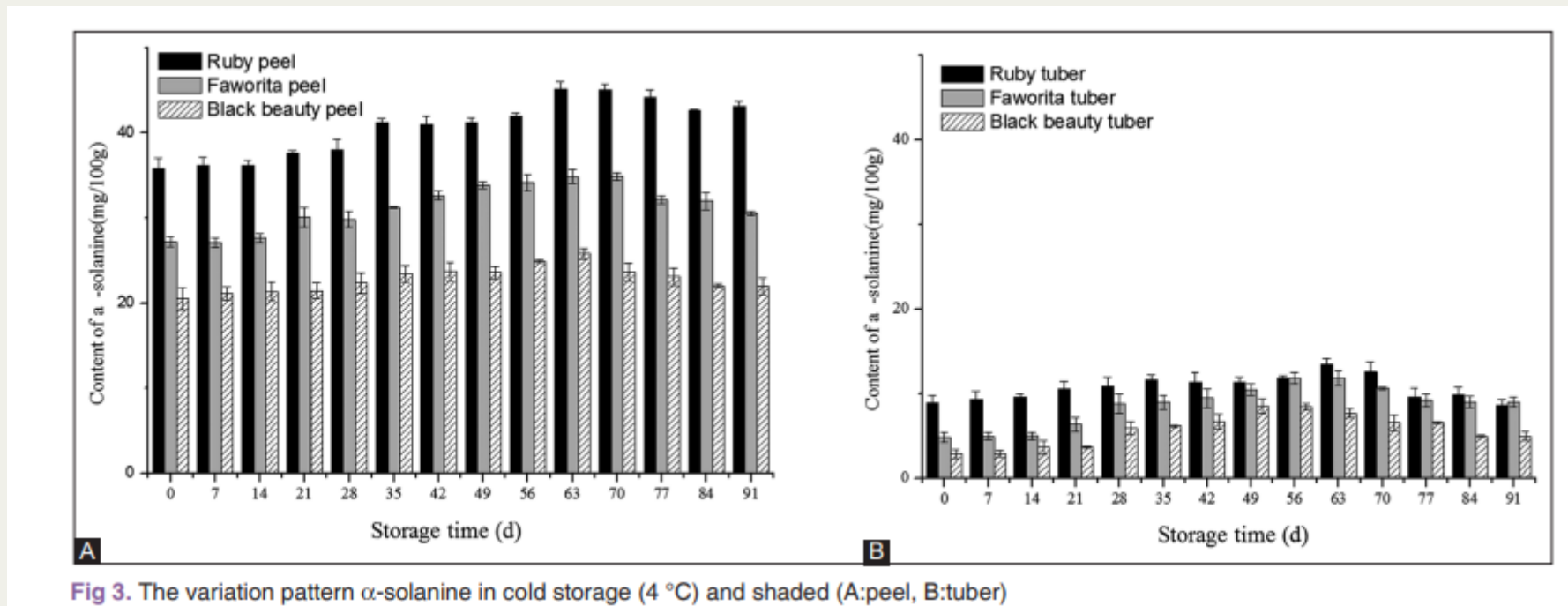
Effekter fra marken på Solanin indhold i kartofler

- ◆ Mekaniske skader på kartoflerne giver højere solanin indhold især under opbevaring



Effekter fra marken på Solanin indhold i kartofler

◇ Kold opbevaring og skygge er at foretrække



Fra artiklen Changes in the content and influence factors of α -solanine in potato during storage



KMC

Ingredients to grow your business