

Oversigt over bevilget tilskud fra Svineafgiftsfonden til aktiviteter i 2021

- De forventede direkte resultater vil foreligge i forlængelse af, at de pågældende aktiviteter er gennemført, opgjort og klargjort til offentliggørelse
- Resultaterne offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside
- Resultaterne stilles gratis til rådighed for alle virksomheder, der er aktive i den pågældende sektor eller delsektor.

Nr.	Projektets titel
95	Digitalisering og sporbarhed
96	Automatisering af tunge løft
97	Multifunktionsrobotter i opskæringen
98	IT-løsninger i Industri 4.0 rammer
99	Multifunktionsrobotter
100	Ny procesteknologi i fødevareindustrier
101	Mobile robotter
102	Automatisk registrering af dyrevelfærd på slagtedagen
103	Ny brystflæsklinje
104	Reduceret udligningstid – tidligere opskæring
105	Slagtegangsrobotter
106	Vækstmodel, så pustning af kødprodukter og sammensatte produkter undgås
107	Vision til kødkontrol på slagterierne
108	Alternativ anvendelse af blod
109	Procesoptimeret udvinding af protein fra griselunger
110	Set-up for accelereret holdbarhedstest
111	Tarmhuset version 2
112	Holdbarhedsmodel for plucksdele til humant konsum
113	Fremmedlegemedetektion i pålægsskiver fra slicer
116	Tjek af materiel – forurening og defekter
117	Undgå toksin fra skimmelvækst ved brug af mælkesyrebakterier
118	Vækst og toksinproduktion af Bacillus cereus og Staphylococcus aureus
119	Baconfedt – fra biobrændsel til fødevarer
120	Emballageudredning
121	Rengøring med mindre vand
122	Kvalitetsanalyser til dokumentation af mikrobiologiske og sensoriske ændringer i fødevarer
123	Nye målemetoder til kødindustrien
124	Krav til fødevarer kvalitet – kemisk dokumentation
125	Udviklingen i kød%
126	Uddannelse og forskning på kødområdet
127	Optimering af fuldautomatisk hangrisemetode
128	SOTRANS

Projekt nr.95. Digitalisering og sporbarhed

Projektets formål

Projektets formål er at styrke bæredygtig produktion af grisekød gennem en øget digitalisering af registreringer og sporbarhed, som imødekommer danske produktionsvilkår og markedernes krav til sikkerhed og sporbarhed.

Projekt nr. 96. Automatisering af tunge løft

Projektets formål

Formålet er at automatisere håndteringen af delstykker fra transportbåndet og til de hænger på et juletræ og vise versa. Herved fjernes tunge løft til gavn for arbejdsmiljøet og for produktiviteten i kraft af mindre personalerokering.

Projekt nr. 97. Multifunktionsrobotter i opskæringen

Projektets formål

Formålet er at reducere enhedsomkostningerne, skabe grundlaget for at udnytte digitale løsninger, forbedre arbejdsmiljøet, styrke rekrutteringen og ruste slagteribranchen til en ny markedssituation, hvor kundetilpassede produkter er et nøgleord.

Projekt nr. 98. IT-løsninger i Industri 4.0 rammer

Projektets formål

Projektets formål er at afdække og levere løsninger, som vil understøtte krav til effektiv og fleksibel produktionssekvering og produktionsparadigmer.

Projekt nr. 99. Multifunktionsrobotter

Projektets formål

Formålet med projektet er todelt. Dels skal projektet udvikle de nøglekomponenter, der er nødvendige for, at en multifunktionsrobotcelle kan distancere sig fra traditionelle robotløsninger med hensyn til effektivitet og fleksibilitet.

Projekt nr. 100. Ny proces teknologi i fødevarerindustrier

Projektets formål

Projektets formål er at skabe vidensgrundlag for nye teknologier, processer og procedurer, der kan bidrage til at fastholde og udvide produktionen af forædlede kødprodukter i Danmark.

Projekt nr. 101. Mobile robotter

Projektets formål

Formålet er at gøre robotteknologien så let tilgængelig, at en slutbruger selv kan tilpasse robotten "Den lille hjælper" til nye simple opgaver, så behovet for eksperthjælp og omkostninger til udvikling reduceres.

Projekt nr. 102. Automatisk registrering af dyrevelfærd på slagtedagen

Projektets formål

Formålet med projektet er at udvikle automatiske løsninger til dyrevelfærdsrelaterede registreringer på de danske slagterier. De automatiske løsninger skal effektivisere registreringsarbejdet og bidrage til en forbedret dokumentation af dyrevelfærden.

Projekt nr. 103. Ny brystflæsklinje

Projektets formål

Projektet har til formål dels at levere en væsentlig arbejdsmiljøforbedring gennem fjernelse af tunge løft og ensidigt gentaget arbejde (EGA) og dels at reducere enhedsomkostningerne betydeligt gennem automatisering.

Projekt nr. 104. Reduceret udligningstid – tidligere opskæring

Projektets formål

Reducere udligningstiden med minimum 5 timer, så slagtekroppene hurtigere er klar til opskæring og videre distribution uden kvalitetsforringelser.

Projekt nr. 105. Slagtegangsrobotter

Projektets formål

Formålet med projektet er at løse et arbejdsmiljøproblem, styrke rekrutteringen og øge produktiviteten på slagterierne samtidig med, at det indgår som et skridt i en langsigtet strategi, der sigter på at etablere 24/7 produktion.

Projekt nr. 106. Vækstmodel, så pustning af kødprodukter og sammensatte produkter undgås

Projektets formål

Formålet med projektet er at udarbejde en matematisk model, der kan prædiktere vækst af gasproducerende mikroorganismer i emballerede kødprodukter og sammensatte produkter som fx skinkesalater i forhold til tid, temperatur og konservering.

Projekt nr. 107. Vision til kødkontrol på slagterierne

Projektets formål

Formålet med projektet er at fremme lønsomheden på svineslagterierne ved at ensarte, effektivisere og (delvist) automatisere kødkontrollen samt ved at reducere risikoen for oversete bemærkninger.

Projekt nr. 108. Alternativ anvendelse af blod

Projektets formål

Formålet med projektet er at skabe et vidensgrundlag, der i højere grad gør det muligt at anvende proteiner og andre komponenter fra blod til human anvendelse og medicinske formål.

Projekt nr. 109. Procesoptimeret udvinding af protein fra griselunger

Projektets formål

Projektet skal optimere processen for udvinding af funktionelt lungeprotein til et kvalitets- og koncentrationsniveau, der gør en efterfølgende industriel opskalering og implementering økonomisk attraktiv.

Projekt nr. 110. Set-up for accelereret holdbarhedstest

Projektets formål

Formålet er at vurdere, om det er muligt at udvikle accelererede holdbarhedstest, så kødindustrien hurtigere kan få dokumentation for, hvorvidt nye produkter kan distribueres med øget holdbarhed på køl.

Projekt nr. 111. Tarmhuset version 2

Projektets formål

Projektet har til formål at bidrage med omkostningsreduktion, kvalitetsforbedring og et bedre arbejdsmiljø med heraf følgende forbedret konkurrenceevne, indtjening og styrket rekruttering.

Projekt nr. 112. Holdbarhedsmodel for plucksdele til humant konsum

Projektets formål

Projektets formål er, at kvalitetsmedarbejderen ved brug af modellen/modellerne hurtigt kan fastsætte en holdbarhedstid på plucksdele til humant konsum, som opbevares på køl eller på frost. Prædiktionen skal kunne baseres på håndtering på slagteriet (nedkølingen) og efterfølgende opbevaringsforhold (temperatur og pakning) under lagring/distribution.

Projekt nr. 113. Fremmedlegemedetektion i pålægsskiver fra slicer

Projektets formål

Projektets formål er at nedbringe antallet af fremmedlegemer, der distribueres til forbrugerne, og dermed potentielt nedbringe antallet af tilbagekald og reklamationssager.

Projekt nr. 116. Tjek af materiel – forurening og defekter

Projektets formål

Projektets formål er at fremme effektivitet og lønsomhed i kødvirksomhederne ved at reducere omkostninger til manuelle inspektioner af materiel og til håndtering af uegnet materiel i produktionen.

Projekt nr. 117. Undgå toksin fra skimmelvækst ved brug af mælkesyrebakterier

Projektets formål

Det er projektets formål at skabe viden, der kan hjælpe producenterne, så produktion af skimmeltoksiner kan hindres i kødprodukter.

Projekt nr. 118. Vækst og toksinproduktion af *Bacillus cereus* og *Staphylococcus aureus*

Projektets formål

Det er projektets formål at skabe et vidensgrundlag for produktion af saltede, tørrede kødprodukter uden risiko for dannelse af toksiner fra *Bacillus cereus* og *Staphylococcus aureus*.

Projekt nr. 119. Baconfedt – fra biobrændsel til fødevarer

Projektets formål

Projektformålet er at skabe et vidensgrundlag for anvendelsen af baconfedt og lignende restprodukter, der afsmeltes under industriel fødevarerproduktion, til konsum og pet food.

Projekt nr. 120. Emballageudredning

Projektets formål

Projektets formål er at klæde producenterne i kødindustrien på til at tage beslutninger om bæredygtig emballage, og samtidig også give dem den nødvendige viden til at stille de rigtige spørgsmål til plast-/emballageproducenter/-leverandører.

Projekt nr. 121. Rengøring med mindre vand

Projektets formål

Formålet er at reducere det samlede ressourceforbrug anvendt til rengøring i kødindustrien, uden at gå på kompromis med den nuværende rengøringskvalitet, fødevarer sikkerhed eller arbejdsmiljø.

Projekt nr. 122. Kvalitetsanalyser til dokumentation af mikrobiologiske og sensoriske ændringer i fødevarer

Projektets formål

Formålet med projektet er at hjemtage nyeste viden indenfor mikrobiologiske og sensoriske analysemetoder samt problemstillinger, formidle hjemtaget viden med fokus på kødindustriens udfordringer, vurdere potentielle og perspektiv af de nye analysemetoder i forhold til kødindustriens behov og dermed samlet set sikre branchen en nem og hurtig adgang til den nyeste viden.

Projekt nr. 123. Nye målemetoder til kødindustrien

Projektets formål

Dette projekt vil afdække potentialet for mindst tre nye teknologier til at forbedre kvalitet, opdage fremmedlegemer og minimere miljøbelastningen for fremtidens kødindustri.

Projekt nr. 124. Krav til fødevarer kvalitet – kemisk dokumentation

Projektets formål

Formålet er at afprøve, tilpasse og implementere laboratoriemetoder af særlig interesse for kødindustrien. Fokus er rettet på biogene aminer, der kan udgøre en sundhedsrisiko.

Projekt nr. 125. Udviklingen i kød%

Projektets formål

Formålet er at undersøge, om måling af kød% samt værdiansættelsen af kød%, som udgør grundlaget for afregningen til producenterne, fortsat er korrekt.

Projekt nr. 126. Uddannelse og forskning på kødområdet

Projektets formål

Projektets overordnede formål er at understøtte et rekrutteringsgrundlag af veluddannede kandidater med forskellig uddannelsesbaggrund og at fremme kødforskningen i Danmark.

Projekt nr. 127. Optimering af fuldautomatisk hangrisemetode

Projektets formål

Projektets formål er at optimere og automatisere den udviklede laboratoriemetode til samtidig måling af skatol og androstenon.

Projekt nr. 128. SOTRANS

Projektets formål

Formålet med projektet er at udarbejde et evidensbaseret grundlag mhp. opstilling af anbefalinger for transport af søer med optimal dyrevelfærd.