

Oversigt over bevilget tilskud fra Svineafgiftsfonden til aktiviteter i 2024

- 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	Projekttitel
32	Automatisk kvalitetskontrol
33	Automatisk produktidentifikation
34	Den digitale fabrik
35	Dyrevelfærd på slagtedagen
36	Holdbarhed af fersk kød i store forpakninger
37	Klassificering
39	Krav til fødevarekvalitet – kemisk og fysisk dokumentation
40	Kvalitet af kød fra hangrise og immunokastrerede hangrise
41	Metodiske problemstillinger indenfor mikrobiologi og sensorik
42	Miljørigtig rengøring
43	Ny procesteknologi i fødevareindustrien
44	Optimal udnyttelse af animalske sidestrømme
46	Sporbarhedsteknologi
47	Uddannelse og forskning på kødområdet
48	Undgå vækst og toksinproduktion af <i>Staphylococcus aureus</i>
49	Validering af prædiktive modellers anvendelighed for hybridprodukter
50	Vision til kødkontrol på slagterierne
51	Vækstmodel for <i>Bacillus cereus</i> i varmebehandlede kødprodukter
52	Vækstmodel, så pustning af kødprodukter og sammensatte produkter undgås
54	Water fit for purpose

Projekt nr. 32. Automatisk kvalitetskontrol

Projektets formål

Formålet er at udvikle nye målemetoder og analyseformer med potentiale til at forbedre og automatisere kvalitetssikring, procesovervågning og kontrol, så lønomkostninger til kvalitetssikring reduceres, samtidig med at kundetilfredsheden sikres, udbyttetab minimeres, og råvareanvendelsen optimeres.

AP1. Detektion af brusk på overflader

AP3. Nye målemetoder til kødindustrien

Projekt nr. 33. Automatisk produktidentifikation

Projektets formål

Formålet med projektet er at udvikle og demonstrere en visionløsning med AI-baseret billedanalyse til automatisk produktidentifikation, som er integreret med virksomhedens MES (produktdatasystem).

Løsningen har til formål at effektivisere og automatisere udvejningen, så 1 operatør kan varetage mindst 2 vejeterminaler.

Projekt nr. 34. Den digitale fabrik

Projektets formål

Formålet er at levere digitale løsninger til en effektiv produktionseksekvering. Der udvikles løsninger til overvågning af automatiske og manuelle processer i opskæring og udbening, så fejl hurtigt kan rettes: en løsning til vurdering af tredeling til at sikre kvalitet og udbytter, en løsning til detektion af bylder, så kontaminering minimeres, og produktionen hurtigt kan genoptages, og en forbedret løsning til kontrol af stikning, så høj dyrevelfærd sikres, uden at kompromittere produktiviteten.

AP2. Detektion og håndtering af bylder

AP3. Monitorering af skærekvalitet

Projekt nr. 35. Dyrevelfærd på slagtedagen

Projektets formål

Formålet er at sikre bedre dyrevelfærd på slagtedagen, særligt i forløbet omkring og under bedøvelse. Det skal synliggøres, at der er potentiale for at opnå et bedøvelsesforløb med minimal respons på CO₂, når forudgående forhold optimeres. Forbedret kvalitet, økonomi og arbejdsforhold er også en del af målet.

AP1. Stressfri bedøvelse

AP3. Viden om dyrevelfærd

AP4. Jævnt flow i hele slagtekæden

Projekt nr. 36. Holdbarhed af fersk kød i store forpakninger

Projektets formål

Projektets formål er at gøre det let for kvalitetsafdelingerne at fastsætte og optimere holdbarheden af fersk grisekød pakket i store forpakninger. Det opnås ved at udvikle en holdbarhedsmodel for kølelagret fersk grisekød pakket i store vakuumpakninger som fx corr-vac.

Projekt nr. 37. Klassificering

Projektets formål

Projektets formål er at bidrage til en retfærdig afregning, bevare Danmarks position inden for international klassificering og deltage i den internationale udvikling på området med et dansk perspektiv. Målet er desuden at sikre et billigt og sikkert up-to-date kontrol- og kalibreringssystem.

Projekt nr. 39. Krav til fødevarer kvalitet – kemisk/fysisk dokumentation

Projektets formål

Formålet er at:

- Sikre den danske kødindustri adgang til nyeste viden indenfor kemiske og fysiske analysemetoder.
- Udvikle, optimere og validere udvalgte state-of-the-art-analysemetoder med relevans for den danske kødindustri inkl. vedligehold af akkrediterede metoder.
- Minimere kemikalie- og/eller tidsforbrug for kemiske og fysiske analyser fx gennem optimering af prøvemængde.

Projekt nr. 40. Kvalitet af kød fra hangrise og immunokastrerede hangrise

Projektets formål er at udarbejde et opdateret beslutningsgrundlag til den danske kødindustri for produktion af hangrise og kødprodukter baseret på råvarer fra hangrise.

Projekt nr. 41. Metodiske problemstillinger indenfor mikrobiologi og sensorik

Projektets formål

Formålet er at teste og vurdere udvalgte (nye) analysemetoder, vedligeholde gængse analysemetoder, hjemtage viden indenfor mikrobiologiske og sensoriske problemstillinger og formidle denne viden, sammen med testresultater, til den danske kødindustri.

Målet er at teste udvalgte metoder i setupper, der er relaterbare til kødindustrien, hjemtage viden fra relevante fora, indgå i udvalgte metodeprøvninger samt udvikle en protokol målrettet internt sensorisk panel.

Projekt nr. 42. Miljørigtig rengøring

Projektets formål er at reducere forbruget af vand og klorholdige desinfektionsmidler anvendt i rengøringsprocessen i kødindustrien, uden at gå på kompromis med den nuværende rengøringskvalitet, fødevarer sikkerhed, arbejdsmiljø eller tidsforbruget, der anvendes til rengøring.

Projekt nr. 43. Ny procesteknologi i fødevarerindustrien

Projektets formål

Formålet er at skabe vidensgrundlag for nye teknologier, processer og procedurer, der kan bidrage til at fastholde og udvide produktion af kød og kødprodukter i Danmark. I 2024 er fokus på nyt inden for biokonservering, produktkvalitet og udbytte ved brug af frosne hhv. ferske råvarer, effekt af nye vandbindende ingredienser samt på immersionskøling til brug for skånsom og effektiv køling af lever. Projektet forventes at kunne styrke kødindustriens virksomheder ift. økonomi, bæredygtighed og kvalitet.

AP1. Procesteknologi i forædlingsindustrien

AP5. Grøn, kontinuert og hurtig køling

Projekt nr. 44. Optimal udnyttelse af animalske sidestrømme

Projektets formål

Projektet skal dokumentere, hvordan forskellige industrielt implementerbare processer kan bidrage til upcycling af kødindustriens sidestrømme, så potentialet for disse udnyttes maksimalt.

AP2. Upcycling af animalske sidestrømme

AP3. Blod som næringsbooster til petfood og fødevarer

Projekt nr. 46. Sporbarhedsteknologi

Projektets formål

Formålet er at øge og effektivisere sporbarheden i værdikæden ved at effektivisere sporbarhedsprocesser igennem slagteriet. Effektivisering af sporbarhed i grisekødsproduktionen vil forbedre bæredygtigheden ved at reducere mængden af tilbagekaldte produkter. Dette opnås ved at styrke sporbarheden af grisekød igennem slagteriet ved implementering af digitale løsninger, der er skræddersyet til at imødekomme kunde- og myndighedskrav samt fastholde fødevarerikkerhed og markedsadgang.

AP3. Sporbarhed med visiontracking

AP4. Rettidig udvikling af produktions-IT

Projekt nr. 47. Uddannelse og forskning på kødområdet

Projektets formål

Projektets overordnede formål er at understøtte et rekrutteringsgrundlag af veluddannede kandidater med forskellige uddannelsesbaggrunde og at fremme kødforskningen i Danmark gennem deltagelse i en række netværksaktiviteter indenfor emnet.

Projekt nr. 48. Undgå vækst og toksinproduktion af *Staphylococcus aureus*

Projektets formål

Formålet er at gøre det let for kvalitetsafdelinger at dokumentere fødevarerikkerheden af tørrede og mildt varmebehandlede produkter, som opbevares uden for kølekæden.

Projekt nr. 49. Validering af prædiktive modellers anvendelighed for hybridprodukter

Projektets formål

Projektets formål er at sikre, at kødindustrien kan fastlægge fødevarerikkerhed og holdbarhed af kødprodukter tilsat grøntsager (hybridprodukter) ved brug af prædiktive modeller. Da modellerne på DMRIPredict er udviklet til rene kødprodukter, er der behov for at udbygge disse, så de også kan anvendes til hybridprodukter.

Projekt nr. 50. Vision til kødkontrol på slagterierne

Projektets formål

Projektets formål er at fremme lønsomheden på svineslagterierne ved at ensarte, effektivisere og (delvist) automatisere kødkontrollen samt ved at reducere risikoen for oversete bemærkninger. Målet er at udvikle udstyr til inspektion af hele slagtekroppen, inklusive plucks- og tarmsæt, som på sigt kan erstatte/supplere den manuelle inspektion. Udstyret skal endvidere hjælpe med til at sikre, at efterkontrollen får afrenset alle fund ved visuelt at fortælle operatøren, hvor fund er placeret på grisen.

AP1. Vision til kødkontrol (slagtekrop)

AP2. Vision til kødkontrol (plucks- og tarmsæt)

Projekt nr. 51. Vækstmodel for *B. cereus* i varmebehandlede kødprodukter

Projektets formål

Formålet er at udvikle en matematisk model, der prædikerer vækst og toksinproduktion af *B. cereus* i varmebehandlede kødprodukter og hybridprodukter i forhold til konservering og lagring (tid, temperatur).

Målet nås via challengetest, hvor kødprodukter med varierende konservering podes med sporer fra *B. cereus*. Data samles til en model, som gøres tilgængelig via DMRIPredict. Herved bliver det muligt at dokumentere, at en given kombination af temperatur og konservering hæmmer væksten af *B. cereus*.

Projekt nr. 52. Vækstmodel, så pustning af kødprodukter og sammensatte produkter undgås

Projektets formål

Formålet med projektet er give kvalitetsafdelingerne et redskab til at fastlægge nødvendig konservering for at hindre pustning af kødprodukter, hvilket kan give mulighed for eksport til nye markeder.

Projekt nr. 54. Water fit for purpose

Projektets formål

Projektets formål er at sikre, at grundlaget for brugen af andre vandkvaliteter end drikkevand i kødindustrien er til stede. Målet er at udvikle tekniske løsninger til opsamling og forbehandling af procesvand ved kilderne samt at indarbejde og dokumentere resultaterne i risikovurderinger og branchekoder, som skal anvendes ved dialog med fødevareremyndighederne. Formålet er endvidere at modne og implementere de identificerede potentialer for brug af "water fit for purpose".

AP1. Analyse og test af processer, som kan sikre øget mængde af behandlet procesvand (2024)

AP2. Teknikker til opsamling og forrensning af procesvand (2024-2025)

AP4. Dokumentation og branchekoder (2024-2025)