

Oversigt over forsknings- og udviklingsprojekter, der har modtaget tilskud fra Kvægafgiftsfonden pr. 1. januar 2010

20. Afprøvning af NIR online-udstyr til måling af oksekøds spisekvalitet

For at give forbrugerne mørhedsgaranti på dokumenteret grundlag er det ønskeligt at kunne sortere slagtekroppe på basis af forventet mørhed efter modning. Der er de senere år kommet nye NIR online-måleudstyr på markedet, der forventes at kunne give en tilfredsstillende målesikkerhed af mørhed sammenlignet med apparatur testet midt i 90'erne. I projektet vil de mest lovende apparater blive testet med sensorisk bestemt mørhed som reference. Der vil blive anvendt to forskellige modningstider, og forskellige kategorier af oksekød vil blive inddraget. For apparater, der giver den bedste kalibrering og prædiktionsmodel, vil der efterfølgende blive lavet en afprøvning af modellen i praksis.

Projekt har til formål at afprøve om NIR online-måleudstyr kan forudsige mørhed af oksekød.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregler.

Ansvarlig: Marchen Hviid 7220 2677 mahd@teknologisk.dk

Offentliggørelse: Resultaterne offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside, og der udarbejdes en samlet slutrapport på projektet 31.12.2010.

21. Udvikling af slagtegang-data moduler

Kreaturbranchen har i fællesskab udviklet et slagtegangs-datasystem, som er grundlaget for sikker håndtering af data fra modtagelse af kreaturer, under slagtning f.eks. identifikation af produkter, prøvetagning og veterinære registreringer samt fremadrettet sporbarhed på produkter. Systemet er afgørende for at kunne leve op til kunde- samt lovgivningskrav med hensyn til fødevarerikkerhed, korrekt sporbarhed, mærkning og anprisning af produkter. Systemet er grundlagt først i 90'erne og står foran en betydelig opgradering og nyudvikling af software som følge af stigende bruger- og lovkrav og en nødvendig gradvis udskiftning af elektroniske komponenter, som ikke længere kan vedligeholdes.

Projektet skal muliggøre, at slagterierne gradvis kan opgradere til et nyt datasystem efterhånden som delelementer ikke længere kan repareres.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregler.

Ansvarlig: Niels T. Madsen 7220 2690 ntm@teknologisk.dk

Offentliggørelse: Resultaterne offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside, og der udarbejdes en samlet slutrapport på projektet 31.12.2010.

22. Optimering af slagtehygiejne

Der er stort fokus på håndtering af beskidte slagtekreaturer, hygiejnisk slagtning uden overførsel af patogener bakterier til slagtekroppen samt produkter med lang holdbarhed i forbrugerleddet. God holdbarhed forudsætter god slagtehygiejne, og der er behov for optimering samt nye processer og hjælpeværktøjer på slagtelinien, som kan føre til bedre resultater.

Projektet har til formål at afklare, hvilke værktøjer/procesforbedringer der kan medvirke til forbedret slagtehygiejne.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregele.

Ansvarlig: Helle Daugaard Larsen 7220 2607 hdln@teknologisk.dk

Offentliggørelse: Resultaterne offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside, og der udarbejdes en samlet slutrapport på projektet 31.12.2010.

23. Implementering af styret el-stimulering og nedkøling

I et nordisk samarbejdsprojekt er udviklet et elstimuleringsssystem, som kan tilpasse strømmen individuelt til den enkelte slagtekrop. Mørhedspotentialet kan herved udnyttes optimalt, og der undgås over- eller understimulering. Den tekniske udvikling er afsluttet med tre systemer i daglig drift, men der mangler endelig dokumentation for de præcise stimuleringsprofiler i forhold til kategorier af slagtekroppe med forskellig alder, køn og vægt. Tillige skal betydning af kontakt mellem udstyr og krop afklares, og mulighed for at udelade stimulering af bagpart undersøges.

Under projektet dokumenteres under forskellige nedkølingsforløb ved hjælp af faktorforsøg en optimal el-stimuleringsprofil i forhold til slagtekroppenes forskelligheder - dvs. alder, køn og vægt.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregele.

Ansvarlig: Marchen Hviid 7220 2677 mahd@teknologisk.dk

Offentliggørelse: Resultaterne offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside, og der udarbejdes en samlet slutrapport på projektet 31.12.2010.

24. Fysisk fødevarerikkerhed

Projektet indgår som en del af "ProSafeBeef" i EU's 6. rammeprogram. Fødevarerikkerhed er i fokus nationalt, i EU-sammenhæng og globalt. Området fysisk fødevarerikkerhed, som omhandler fremmedlegemer i form af metaller, plast, glas mv., er imidlertid ikke særlig velorganiseret med hensyn til metoder og grænseværdier, hverken i branchen eller hos myndigheder. Dette selvom fund kan få betydelige konsekvenser både for forbrugerne og for virksomhedernes image. Projektet skal tilvejebringe realistiske metoder til detektion af fremmedlegemer og til fastlæggelse af grænseværdier for fremmedlegemer i kød.

Projektet skal kortlægge realistiske målemetoder til detektion af fremmedlegemer og medvirke til risikovurdering og fastlæggelse af grænseværdier set i relation til fremmedlegemer i kød.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregele.

Ansvarlig: Niels T. Madsen 7220 2690 ntm@teknologisk.dk

Offentliggørelse: Resultaterne offentliggøres på Teknologisk Instituts hjemmeside, og der udarbejdes en samlet slutrapport på projektet 31.12.2011.