

Svineafgiftsfonden

Forskning og udvikling projektoversigt, 2012

Når resultat eller anden offentliggørelse af det enkelte projekt foreligger, vil et link være anført ud for projektet.

Projekttitel	Offentliggørelse af resultater
Reduktion af salt og fedtindhold	
WP 1: Salt i helhedsperspektiv	Klik for at følge link
WP 2: Fremtidens kødprodukter med lavt fedt- og saltindhold	Klik for at følge link
WP 3: Udvikling af et nyt og sundere fedtstof baseret på svinefedt	Klik for at følge link
WP 4: Clostridium botulinum i helkonserves	
WP 5: Salt og fedtreducerede kødprodukter af god kvalitet	
Konservering af kødprodukter	
WP 1: Matematisk model til forudsigelse af vækst af <i>C. botulinum</i> under køleopbevaring	Klik for at følge link
WP 2: Matematisk model til forudsigelse af drab af patogene bakterier i fermenterede pølser	Klik for at følge link
WP 3: Alternativ konservering	Klik for at følge link
WP 4: Yersinia i ikke-varmebehandlede kødprodukter	Klik for at følge link
WP 5: Øget sikkerhed i salami og peperoni	Klik for at følge link
Ny procesteknologi	
WP 1: Procesteknologisk overvågning	Klik for at følge link
WP 2: Accelereret opvarmning og nedkøling	Klik for at følge link
WP 3: Højtryksbehandling af kødprodukter	Klik for at følge link
Værktøjer til dokumentation af sikkerhed og holdbarhed	
WP:1 -afsluttet	Klik for at følge link
WP:2 -afsluttet	Klik for at følge link
WP:3 Udvidelse af listeria-modellen	
WP:4 Udvidelse af spegepølsemodellen	
WP:5 Matematisk model til prædiktion af vækst og toxinproduktion af <i>S. aureus</i>	
WP:6 IT-Værktøj til forudsigelse af varmebehandlede kødprodukters holdbarhed	
Hygiejnisk slagtning	Klik for at følge link
WP:1 Effektiv rengøring på kortere tid	Klik for at følge link
WP:2 Ny, hurtig metode til påvisning af <i>salmonella</i> på 2 timer	Klik for at følge link
WP:3 Hygiejnisk fedtendehåndtering og dampugning af bækkengang og skinker	
WP:4 God slagtehygiejne ved høj hastighed	

Optimeret brug af ingredienser i kødprodukter	
WP:1 Naturlige farver og antioxidant	
WP:2 Guidelines for brug af ingredienser i kødprodukter	
Metoder og hygiejneberedskab	Klik for at følge link
Miljø og bæredygtighed i kødindustrien	
WP 1: Miljøberedskab	
WP 2: -afsluttet	Klik for at følge link
WP 3 - afsluttet	
WP 4: CO ₂ belastning af kødprodukter	
WP:5 BAT for slagterier	
IKT-udvikling	Klik for at følge link
Måleteknologi til slagterierne	Klik for at følge link
WP 1: CT-skanner til udbytteoptimeret fødevarerproduktion	Klik for at følge link
WP 2: Løbende opdatering af klassificeringsudstyr(AutoFOM-DK)	Klik for at følge link
Pig VIEW – dynamisk konsekvensanalyse	
Øget sporbarhed	
WP 1: Sporbarhed og batchstyring – højt fagligt vidensniveau (løbende projekt)	
WP:2 Gruppevis levering af umærkede slagtesvin	Klik for at følge link
Produktionseffektive værktøjer	
WP 1:-afsluttet	Klik for at følge link
WP 2: Overblik med niveau-opdelt produktionsovervågning	
Højt vidensniveau – dyrevelfærd og råvareteknologi	
WP 1:Råvarekvalitet incl. Sensorik – løbende	Klik for at følge link
WP 2: Dyrevelfærd –løbende	Klik for at følge link
Dokumenteret holdbarhed og kvalitet af fersk kød	Klik for at følge link
WP 1: Holdbarhed på køl - forudsige og dokumentere fersk svinekøds holdbarhed fra udbening til køledisk	Klik for at følge link
WP 2: Nye muligheder for superkøling under lagring og distribution	
WP 3: Skræddersyede sensoriske hurtigmetoder til industrielt brug	Klik for at følge link
Høj spisekvalitet af fersk svinekød	
WP 1: Spisegrisen - Alternative racer	Klik for at følge link
WP 2: -afsluttet	Klik for at følge link
WP 3: LTLT-tilberedning af kød	Klik for at følge link
Svinekød med fokus på sundhed og kvalitet	
WP 1: Bioaktive komponenter	Klik for at følge link
WP 2: Sunde, velsmagende og mættende kødprodukter	Klik for at følge link
WP 3: Sikre halvfabrikata med god spisekvalitet til foodservice	
Dokumentation af dyrevelfærd på slagtedagen	
WP 1: Enkle, målbare indikatorer for dyrevelfærd (ErhvervsPhD-studie)	Klik for at følge link
WP 2: Systematisk og rutinemæssig dokumentation af dyrevelfærd	Klik for at følge link
WP 3: Forbrugernes opfattelse af dyrevelfærd	
Optimeret holdbarhed og kvalitet af svinekød	
WP 1: Den udvidede holdbarhedsmodel	
WP 2: Optimeret detailpakning af svinekød	

Fedtkvalitet i moderne svineproduktion	
Sortering og anvendelse af hangrise	Klik for at følge link
WP 1: Sorterings- og referencemetoder	Klik for at følge link
WP 2: Anvendelse af lugtende hangrisekød	Klik for at følge link
Dyrevelfærd - implementering af EU forordning 1099/2009	Klik for at følge link
Bibliotek	Klik for at følge link
Uddannelse og forskning på kødområdet	
WP 1: Medfinansiering af Ph.d. -uddannelse	
WP 2: Tilrettelæggelse af praktikforløb samt koordinering af kødforskningsaktiviteter	
Automatisering af tarmområdet	
WP 1: Automatisk pudsning af maver	
WP 2: Automatisk skylning af bundender	
WP 3: Automatisk pudsning af fedtender	
Automatisering af slagtegangen	
WP 1: Udtagning af hjerteplucks, udstikning af kæber	Klik for at følge link
WP 2: Automatisk sugning af flommerester	
WP 3: Optimal svidning	
Automatisering af opskæring, udbening og pakning	
WP 1: 3D-afsværing af kamme og backs	
WP 2: Højere effektivitet i pakkerierne	Klik for at følge link
WP 3: Forbedrede skærende værktøjer til opskæring og forædling	
Forbedret arbejdsmiljø	
WP 1: Øget brugervenlighed af produktionssystemer	
WP 2: Automatisk rengøring af svinetransportvogne på slagteriet - AUVO	
WP 3: In-line udstyr til automatisk ridsning af kamme	
Udvikling af innovationsevne	
WP 1: Undersøgelse af ideer til nye projekter og ny slagteriteknologi	
WP 2: Evaluering af tidligere gennemførte projekter	
WP 4: Slagteri 2025	