



Projektstatus 4. kvartal 2013 – Danske Virksomheder

2014-01-15

FAF Projekter

Projektnummer: 2001516-13	Projekt navn: Holdbarhedsmodel for fersk pakket fjerkrækød	Projektleder: Lene Meinert
Beskrivelse:	Projektets formål er at udvikle et værktøj i form af en model, der kan forudsige holdbarheden af MA-pakket kyllingekød på basis af et startkimalt samt et temperaturforløb under kølelagring.	
<p>Det er projektets formål at udvikle et værktøj i form af en matematisk model, der kan forudsige holdbarheden af MA-pakket fersk kyllingekød på basis af startkimalt og lagringstemperatur. Holdbarheden af lagemarineret MA-pakket kylling undersøges sideløbende. Projektets styregruppe har desuden udtrykt ønske om at få afklaret, hvorledes holdbarheden af vakuumpakket / skinpakket kylling udvikler sig i forhold til MA-pakket kylling.</p> <p>Den første forsøgsrække (gennemført i 2012) viste, at holdbarheden af hhv. fersk kylling og fersk kylling tilsat lage er den samme. Kemiske analyser understøttede, at saltkoncentrationen i lagen ikke er høj nok til at have en hæmmende effekt på bakterievæksten og dermed på holdbarheden.</p> <p>Den matematiske holdbarhedsmodel for fersk kyllingekød pakket i høj-ilt modificeret atmosfære og for fersk kyllingekød tilsat lage er blevet valideret med data fra et netop gennemført lagringsforsøg med kylling-fileter (hhv. fersk og tilsat lage) hentet på et kyllingeslagteri i Sverige. Den validerede og færdigudviklede holdbarhedsmodel tilgås via "http://dmripredict.dk".</p> <p>Der blev desværre givet afslag fra FAF på ansøgning om udvikling af en holdbarhedsmodel for vakuum/skinpakket kyllingekød.</p>		

Projektnummer: 2001520-13	Projekt navn: Vision-hjælpeværktøj til udvendig kødkontrol	Projektleder: Chris Claudi Magnussen
Beskrivelse:	<p>IHFood har i samarbejde med Linco udviklet et nyt vision-udstyr "ClassifEye" blandt andet til kvalitetskontrol af slagtekyllinger på slagtekæden. Udstyret er en oplagt kandidat til at blive videreudviklet til udvendig kødkontrol, idet det allerede kan registrere nogle af de relevante kvalitetsparametre. Der er indgået aftale med IHFood og Linco om en første test af udstyret i 2012. I forbindelse med denne test vil der blive indsamlet et referencemateriale bestående af billeder optaget med udstyret suppleret med kødkontrol-eksperter vurdering af kyllingerne. Referencematerialet vil efterfølgende blive stillet til rådighed for IHFood, således at udstyret kan videreudvikles til at omfatte flere kvalitetsparametre. Detailplanlægning er af testen er i gang.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Finansiering af IHFoods andel af forundersøgelsen (etablering af en funktionsmodel) er nu på plads. - DMRI's aktivitetsniveauet har i nærværende kvartal været meget begrænset, da IHFood og Lincos forberedelser til forundersøgelsen afventes. Forundersøgelsen forventes igangsat primo 2014. Ikke forbrugte midler fra Fjerkræafgiftsfonden søges overført til 2014. Der er præcedens for, at det kan lade sig gøre. - Fjerkræafgiftsfonden har bevilget reduceret tilskud (300 tkr.) for 2014. 		

Projektnummer: 2002307-13	Projekt navn: Optimering af kvalitet og dyrevelfærd	Projektleder: Margit Aaslyng
Beskrivelse:	Formålet med projektet er, via en forundersøgelse, at fastlægge sammenhængen mellem temperatur forskellige steder på transportvognen og kødkvalitet, dødelighed, skader og blødninger med henblik på at anbefale optimal transport f.eks. pakketæthed mm afhængig af vejret. Dette vil give virksomhederne et værktøj til at forbedre kødkvaliteten, nedbringe dødeligheden på slagtedagen og reducere forekomst af værdiforringende skader og blødninger, hvilket vil have direkte økonomisk betydning samt en afledt dyrevelfærdsmæssig gevinst, af betydning for image.	
<p>Formålet med projektet er, via en forundersøgelse, at fastlægge sammenhængen mellem temperatur forskellige steder på transportvognen og kødkvalitet, dødelighed, skader og blødninger med henblik på at anbefale optimale transportforhold f.eks. pakketæthed afhængig af vejret. Dette vil give virksomhederne et værktøj til at forbedre kødkvaliteten, nedbringe dødeligheden på slagtedagen og reducere forekomst af værdiforringende skader og blødninger, hvilket vil have direkte økonomisk betydning samt en afledt dyrevelfærdsmæssig gevinst af betydning for image.</p> <p>Der har været afholdt styregruppemøde, hvor forsøgsbetingelserne blev fastlagt. Et transportforsøg er gennemført i slutningen af maj, hvor temperatur og luftfugtighed er fulgt under transport på 27 forskellige placeringer i vognen ved 3 kørsler på varierende tidspunkter af døgnet og varierende transportlængder. Dette er for den længste transport suppleret med måling af kødkvalitet på kyllinger fra udvalgte placeringer på vognen.</p> <p>Der er store temperaturudsving på vognen, med den varmeste placering bag førerhuset i køreretningen, mens det koldeste sted var det nederste lag, bagerst i forhold til køreretningen. På visse placeringer er temperaturen over 30 °C. Placering og dermed temperatur under transport har påvirket kødkvaliteten, idet en højere maksimaltemperatur medførte et højere pH i kødet. Der var ikke effekt på dryptab.</p> <p>Projektets resultater fremlægges på styregruppen ved et møde ultimo december 2013.</p>		