

Svineafgiftsfonden

Forskning og udvikling projektoversigt, budgetår 2009/2010

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

Projekt ID	Projekttitel	Offentliggørelse af resultater
	Produktsikkerhed	
SF/09/10/20	Reduktion af salt og fedtindhold	
	WP 1: Salt i helhedsperspektiv	
	WP 2: Fremtidens kødprodukter med lavt fedt og salt	
	WP 3: Enzymmodificeret fedt	Klik for at følge link
	WP 4: Clostridium botulinum i helkonserves	
SF/09/10/21	Høj kvalitet fra pakkebord til spisebord	Klik for at følge link
SF/09/10/22	Nye produkttyper med merværdi	
	WP 1: Højtryk til fremstilling af kødprodukter	Klik for at følge link
	WP 2: Kødfraktioner som "superkost"	Klik for at følge link
	WP 4: Bæredygtig emballage med barriereegenskaber - Nanopack	
SF/09/10/23	Konservering af kødprodukter	
	WP 1: Matematisk model til forudsigelse af vækst af C. botulinum 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	
	WP 4: Yersinia i ikke-varmebehandlede kødprodukter	
SF/09/10/24	Mikrobiologisk sikkerhed af fersk kød	
	WP 1: Dekontaminering nyt udstyr	
	WP 3: Effektiv rengøring på kortere tid	
	WP 5: Opdateret undersøgelse af Yersinia enterocolitica i fersk kød	
SF/09/10/25	Ny procesteknologi til kød og kødprodukter	
	WP 1: Procesteknologisk overvågning	Klik for at følge link
	WP 2: Accelererede processer - alternativ opvarmning, nedkøling, frysning og optøning	Klik for at følge link
SF/09/10/26	Beredskab af mikrobiologiske og kemiske metoder og laboratoriefaciliteter	
	WP 1: Vedligeholdelse af kemiske laboratoriefaciliteter samt højt fagligt vidensniveau	
	WP 2: Mikrobiologisk overvågning og beredskab	Klik for at følge link

	Kødkvalitet	
SF/09/10/27	Højt vidensniveau - dyrevelfærd og råvareteknologi	
SF/09/10/28	Dokumentation af dyrevelfærd	
SF/09/10/29	Kvalitetssikring af hangrisekød	Klik for at følge link
SF/09/10/30	Måleteknologi til slagterierne	
	WP 1. Udvikling af online CT	
	WP 2. AutoFOM-DK opdatering	Klik for at følge link
	WP 3. Højt fagligt vidensniveau inden for måleteknologi	Klik for at følge link
SF/09/10/31	Optimal råvareudnyttelse OPUS+	Klik for at følge link
SF/09/10/32	Dokumenteret holdbarhed og kvalitet af fersk kød	
	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 løsninger til industrielt brug	
SF/09/10/33	Høj spisekvalitet af fersk svinekød	
	WP 1. Spisegrisen: Alternative racer - men hvilke?	
	WP 2. Q-PorkChains EU 6. rammeprogram – SF/09/10/47	Klik for at følge link
	WP 3. Sikkerhed og gastronomisk kvalitet af LTLT-behandlet kød	
SF/09/10/34	Mad, måltider og forbrugere - fokus på sundhed	
	WP 2. Bioaktive komponenter i kødet	
	WP 3. Kød og kræft	
SF/09/10/35	Højere kvalitet og værdi af biprodukter	
	WP 1. Bevarelse af biprodukters kvalitet ved termisk konservering	
	WP 2. Kødbenmel til fosforgødning	
SF/09/10/36	Højt fagligt vidensniveau – Miljøberedskab	
	Automatisering	
SF/09/10/37	Automatisering af tarmområdet	
	WP1. Grovrensning af tarme	
	WP2. Automatisk pudsning af maver	
SF/09/10/38	Automatisering af slagtegangen	
	WP1. Automatisk udtagning af hjerteplucks og udstikning af kæber	
	WP2. Automatisk sugning af flommerester	
	WP3. Automatisk glidestangsmører	
SF/09/10/39	Automatisering af opskæring, udbening og pakning	
	WP1. Automatisk udbening af forender - indre knogler	
	WP2. Automatisk afskæring af kamben	
	WP3. Automatisk rundskæring af skinker	
	WP4. Automatisk udtrækning af ribben i brystflæsk	
	WP5. Automatisk afskæring af mørbrad	
	WP6. 3-dimensionel tilpasset afspækning	Klik for at følge link
WP7. Fleksible, automatiske pakkesystemer (Robo-		

	Packman)	
	WP 8. Højere effektivitet i pakkerierne	
SF/09/10/40	Forbedret arbejdsmiljø	
	WP1. Øget brugervenlighed af produktionssystemer	
	WP2. Automatisk rengøring af svinetransportvogne på slagteriet	
SF/09/10/41	Øget sporbarhed	
	WP1. Sporbarhed og batchstyring - højt fagligt vidensniveau	
	WP2. Batchvis indtransport	
	WP3. Visionssystemer til reduktion af fejlomkostninger	
	WP4. PigTracker	
	WP5. Proceskontrol – hjælp til justering af maskiner	
SF/09/10/42	Udvikling af innovationsevne	
	WP1. Undersøgelse af ideer til nye projekter og ny slagteriteknologi	
	WP2. Evaluering af tidligere gennemførte projekter	
	WP3. Typegodkendelse af maskiner med hensyn til hygiejnisk konstruktion	
SF/09/10/43	IKT-udvikling	