



Projektstatus 2. kvartal 2016

19. august 2016

FAF Projekter

Projektnummer: 2004298-16	Projektnavn: Risikobaseret batchstyring for mindre tilbagekald	Projektleder: Hardy Christensen
Beskrivelse:	I projektet opstilles principper for, hvordan produktionen, fra primærproduktion til pakning, kan styres med hensyn til inddeling i batches. Formålet er at minimere størrelsen af batches mest muligt, så et eventuelt tilbagekald omfatter mindst mulig tonnage.	
Der er udpeget kontaktpersoner for deltagelse i følgegruppe for projektet.		

Projektnummer: 2001520-16	Projektnavn: Vision-hjælpeværktøj til udvendig kødkontrol	Projektleder: Chris Claudi Magnussen
Beskrivelse:	Projektets formål er at teste, videreudvikle og dokumentere brug af et visionudstyr til udvendig og indvendig kødkontrol på kyllingeslagterierne. I projektet er udvalgt et lovende kommercielt visionudstyr (ClassifEYE), som skal tilpasses indvendig og udvendig kødkontrol under danske forhold.	
Projektet er forsinket på grund af usikkerhed om "permanent" opsættelse af kameraer til dataopsamling på slagtelinjen hos Danpo i Aars. Det er nu afklaret og projektet fortsætter med en revideret tidsplan, som styregruppen har godkendt. Projektet forventes fortsat afsluttet i 2018. Rammerne for risikoanalysen til brug ved kravspecifikationen er stort set fastlagt. Resterende "inddata" fastlægges på projektmøde den 1. juli 2016 og kravspecifikationen færdiggøres inden 1. september 2016.		

Projektnummer: 2004300-16	Projekt navn: Bedre vandbindeevne i kyllingefileter kan skabe merværdi	Projektleder: Margit Dall Aaslyng
Beskrivelse:	Projektets formål er at klarlægge årsager til varierende vandbindeevne under danske forhold, fastlægge sammenhæng mellem råvarekvalitet og udbytter ved videre forarbejdning samt fremsætte forslag til optimering af råvarekvalitet gennem tiltag på slagtedagen såvel ante - som post mortem.	
<p>I marts blev der gennemført en screening af råvarekvalitet (kyllingefilet) i form af pH, dryptab og kogetab samt farve og forekomst af træbryst på to slagterier. Data er opgjort og under afrapportering. Screeningen vil blive gentaget i sommeren 2016, og er foreløbig planlagt til uge 29, for at få to årstider repræsenteret. Udviklingen i pH fra umiddelbart efter køl (pH1: $6,2 \pm 0,3$), til 48 timer efter køl (pH48: $6,0 \pm 0,2$) varierede fra et fald på 0,8 til en stigning på 0,7 med en stærk korrelation til flok. Variationen forekom især umiddelbart efter køling, og udjævnede sig noget efter 48 timer. Dryptabet var generelt lavt, hhv. 0,60 og 0,74 i gennemsnit for de to slagterier. Kogesvind kan måles på såvel varme som afkølede fileter, og der var en stærk sammenhæng mellem flok og kogesvindsprocenten (%). Det gennemsnitlige kogesvind var på hhv. 20,8% og 22,1% for de to slagterier.</p>		