



# Svineafgiftsfonden

## Forskning og udvikling projektoversigt, 2016

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

Projekttitel	Offentliggørelse af resultater
<b>Ny procesteknologi til kød og kødprodukter</b>	
WP1: -løbende- Procesteknologisk overvågning	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP4: Optimeret produktion af forædlede kødprodukter –nu og i fremtid	
<b>Værktøjer til dokumentation af sikkerhed og holdbarhed</b>	
WP4: Udvidelse af spegepølsemodellen til forudsigelse af drab af patogener	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP5: IT værktøj til forudsigelse af varmebehandlede kødprodukters holdbarhed	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP6: IT-Værktøj til beregning af vækst af Staphylococcus aureus i spegepølser og let "varmebehandlede" skinker	
WP7: Matematisk model til vurdering af henfald af patogener i bakterier i saltede og tørrede kødprodukter	
<b>Bedre kvalitetsbevarelse af kødprodukter</b>	
WP1: Forbedret holdbarhed ved optimeret hygiejne	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Ingrediensers betydning for kvalitet og sikkerhed i kødprodukter</b>	
WP1: Optimering af recept og proces for optimal bevarelse af nitrits effekt i kogte kødprodukter	
WP3: Kødprodukter med mindre salt, nitrit og fosfat	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>CIP-rengøring af hårstøder</b>	
<b>Optimeret produktion af kødprodukter nu og i fremtiden</b>	
<b>Sikker ny opvarmning i forædlingsindustrien</b>	
<b>Forudsigelse af varmebehandlede kødprodukters holdbarhed</b>	
<b>Effektivisering og nytænkning af rengøring</b>	
WP2: Øget produktionstid og reducerede omkostninger gennem nytænkning af rengøring	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Nye mikrobiologiske metoder</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Hygiejniske produktionsforhold</b>	
<b>Henfald af patogener i saltede og tørrede produkter</b>	
<b>Røg for bedre sikkerhed i kødprodukter</b>	
<b>Måleteknologi til slagterierne</b>	
WP1:online CT	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: løbende - Højt fagligt vidensniveau for måleteknik	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>IT-hjælpeværktøjer og sensorer til udskæring og udbening</b>	
WP2: Næste generation røntgen til detektion af fremmedlegemer	<a href="#">Klik for at følge link</a>

<b>Vision til kødkontrol på svineslagterierne</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Udnyttelse af detaljeret råvareviden</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>IKT-udvikling - løbende</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Miljø og bæredygtighed i kødindustrien</b>	
WP1: løbende -Miljøberedskab	
WP5: BAT for slagterier	
WP7 Øget udnyttelse og kvalitet af biprodukter	
<b>Vandreduktion, genanvendelse og brug af sekundavand</b>	
<b>Dokumentationskrav til fødevarer kvalitet, kemi og sensorik</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Samtidig måling af skatol og androstenon</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Sortering og anvendelse af hangrise</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP3: Forbrugerrespons på hangrisekød	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP5: værdien af hangrise	
<b>Optimal håndtering fra udlevering til stikning</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
WP1: reduktion af punktformige muskelblødninger	
WP2: IKT-baseret overvågning af dyrevelfærd på slagteriet	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Fersk kød til det globale marked</b>	
WP1:Køling/efterkøling	
WP2:Maksimal holdbarhed	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Semiforædlede produkter</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Mættende svinekødsprodukter til forebyggelse af overvægt</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Mere animalsk protein til flere</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Nye blodprodukter med bedre funktionelle egenskaber</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Svinekød – også en hvid kødtype</b>	
<b>Upcycling af sidestrømme</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Fremtidens slagteri</b>	
<b>Teknologi til bearbejdning af sidestrømsprodukter</b>	
<b>Hyperfleksibel slagteteknologi</b>	<a href="#">Klik for at følge link</a>
<b>Ny teknologi til kød- og kødproduktforarbejdning</b>	
<b>Agil produktion gennem robotteknologi</b>	
<b>Ny superkniv til slicening af pølser</b>	
