



Projektstatus 3. kvartal 2016

FAF Projekter

Projektnummer:	Projekt navn:	Projektleder:
2004298-16	Risikobaseret batchstyring for mindre tilbagekald	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.	
For at få mest muligt udbytte af midlerne gennemføres projektet i et koncentreret forløb ultimo oktober/primo november. Forløbet er planlagt, herunder er besøg på virksomheder aftalt.		

Projektnummer:	Projekt navn:	Projektleder:
2001520-16	Vision-hjælpeværktøj til udvendig kødkontrol	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.	
Rammerne for risikoanalysen til brug ved kravspecifikationen er fastlagt på workshops i juli og august 2016. Resterende "inddata" er ved at blive indsamlet og lagt i risikoanalysen. Udkast til kravspecifikationen udarbejdes inden 1. november 2016.		

Projektnummer: 2004300-16	Projekt navn: Bedre vandbindeevne i kyllingefileter kan skabe merværdi	Projektleder: Helle Daugaard Larsen
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. Den første af to screeninger for råvarekvalitet (kyllingefilet) i form af pH, dryptab og kogetab samt forekomst af træbryst er gennemført på to slagterier og resultaterne er opgjort. Den anden af de to screeninger er blevet foretaget i 3. kvartal. Ud fra resultaterne fra første screening, blev det besluttet at undersøge kogesvindet inden afkøling, samt at udelade måling af dryptab, da dette var meget lavt, under 1%. I anden screening blev betydningen af pH for hele fileters evne til at holde på tilsat lage efter frysning og optøning undersøgt, da dette afspejler reelle produktionsforhold. Resultaterne er under opgørelse og afrapporteres i 4. kv. t. Betydningen af pH for evnen til at holde på kødsaft og tilsat lage under fersk lagring og tilberedning undersøges i 2017.	