

Kvægafgiftsfonden – Budget 2009

Noter til Supplerende oplysninger

Slagteriernes Forskningsinstitut (SF)

12. Værditilvækst på forarbejdet oksekød

I en tid hvor madlavning skal gå hurtigt, måltiderne være afvekslende, kvaliteten være i top, og prisen holdes nede, er det en fordel med et bredt udvalg af oksekød i køledisken. Ved forarbejdning af udskæringer med ringe mørhed kan både opnås bedre kvalitet og øget værditilvækst. Forskellige teknikker som saltning, marinering, tumbling og højtryk anvendes internationalt i stigende grad og er i vækst nationalt. Metoderne er ikke nye, men på en række områder er der behov for yderligere dokumentation og en systematisk opsamling af best practice for en succesrig udnyttelse i branchen.

Projektets formål er,

- at dokumentere spisekvaliteten af gourmetsaltede hakkebøffer samt afprøve, hvorledes de kan emballeres, så de fremstår appetitlige, samtidig med at spisekvaliteten bevares
- at afprøve om marinering med kiwi og lignende frugtekstrakter kan forbedre mørheden af oksekød
- at afprøve om tumbling af neutralmarineret oksekød kan forbedre spisekvaliteten yderligere
- at udrede perspektiver for bedre holdbarhed og mørhedsforbedring af oksekød ved højtryksbehandling.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregele.

13. Udvikling af NIR online-udstyr til måling af oksekøds spisekvalitet

For at give forbrugerne mørhedsgaranti på dokumenteret grundlag er det ønskeligt at kunne sortere slagtekroppe på basis af forventet mørhed efter modning. Der er de senere år kommet nye NIR online-måleudstyr på markedet, der forventes at kunne give en tilfredsstillende målesikkerhed af mørhed sammenlignet med apparatur testet midt i 90'erne. I projektet vil de mest lovende apparater blive testet med sensorisk bestemt mørhed som reference. Der vil blive anvendt to forskellige modningstider, og forskellige kategorier af oksekød vil blive inddraget. For apparater, der giver den bedste kalibrering og prædiktionsmodel, vil der efterfølgende blive lavet en afprøvning af modellen i praksis.

Projekt har til formål at afprøve om NIR online-måleudstyr kan forudsige mørhed af oksekød.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregele.

14. Udvikling af slagtegang-data moduler

Kreaturbranchen har i fællesskab udviklet et slagtegangs-datasystem, som er grundlaget for sikker håndtering af data fra modtagelse af kreaturer, under slagtning f.eks. identifikation af produkter, prøvetagning og veterinære registreringer samt fremadrettet sporbarhed på produkter. Systemet er afgørende for at kunne leve op til kunde- samt lovgivningskrav med hensyn til fødevarerikkerhed, korrekt sporbarhed, mærkning og anprisning af produkter. Systemet er grundlagt først i 90'erne og står foran en betydelig opgradering og nyudvikling af software som følge af stigende bruger- og lovkrav og en nødvendig gradvis udskiftning af elektroniske komponenter, som ikke længere kan vedligeholdes.

Projektet skal muliggøre, at slagterierne gradvis kan opgradere til et nyt datasystem efterhånden som delelementer ikke længere kan repareres.

Kvægafgiftsfonden – Budget 2009

Noter til Supplerende oplysninger

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregler.

15. Optimering af slagtehygiejne

Der er stort fokus på håndtering af beskidte slagtekreaturer, hygiejnisk slagtning uden overførsel af patogene bakterier til slagtekroppen samt produkter med lang holdbarhed i forbrugerleddet. God holdbarhed forudsætter god slagtehygiejne, og der er behov for optimering samt nye processer og hjælpeværktøjer på slagtelinien, som kan føre til bedre resultater.

Projektet har til formål at afklare, hvilke værktøjer/procesforbedringer der kan medvirke til forbedret slagtehygiejne.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregler.

16. Ergonomi og effektivitet i udbening

Udbening af oksekød er ergonomisk belastende, og ved højt omkostningsniveau er lønsomheden under pres. En forundersøgelse - gennemført i 2007/08 for projektdeltagerne nævnt ovenfor - har afklaret, hvilke tekniske muligheder der er for at effektivisere udbening af kreaturer. Det er undersøgt og vurderet, at mindst en konkret automatiseringsløsning kan udvikles og implementeres i virksomheder med acceptabel tilbagebetalingstid. I et internationalt samarbejde og med offentlige tilskud igangsættes udvikling af et halv- eller helautomatisk hjælpeværktøj til udbeningsområdet.

Under projektet udvikles et halv- eller helautomatisk hjælpeværktøj til udbening af kreaturer.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregler.

17. Holdbarhedsmodel for oksekød

I 2008 er der udviklet ret robuste modeller for holdbarhed af vakuumpakket oksekød, hvilket forventes at give betydelige fordele for branchen i forhold til dokumentation for holdbarhedsanprisning, optimering af holdbarhed samt intern og ekstern produkthåndtering. Modellen kan beregne den mikrobiologiske holdbarhed og det ferske køds lugt og udseende ved åbning af vakuumpakken som funktion af startkimalt samt temperatur og tid under opbevaring. Modellen kan med fordel valideres for produkter med høje startkimalt samt udvides til at omfatte flere pakketyper og forskellige ompakningsprocedurer. Der mangler tillige supplerende data for meget lange holdbarhedstider.

Projektet har til formål at udvide holdbarhedsmodellen til at omfatte forskellige ompakningsprocedurer og andre pakkemetoder f.eks. aerobt eller MA-pakket oksekød, samt at dokumentere, hvordan spisekvalitet af tilberedt oksekød hænger sammen med mikrobiel udvikling samt lugt og udseende af det ferske kød ved meget lange holdbarhedstider

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregler.

Kvægafgiftsfonden – Budget 2009

Noter til Supplerende oplysninger

18. Implementering af styret el-stimulering og nedkøling

I et nordisk samarbejdsprojekt er udviklet et elstimuleringssystem, som kan tilpasse strømmen individuelt til den enkelte slagtekrop. Mørhedspotentialet kan herved udnyttes optimalt, og der undgås over- eller understimulering. Den tekniske udvikling er afsluttet med tre systemer i daglig drift, men der mangler endelig dokumentation for de præcise stimuleringsprofiler i forhold til kategorier af slagtekropper med forskellig alder, køn og vægt. Tillige skal betydning af kontakt mellem udstyr og krop afklares, og mulighed for at udelade stimulering af bagpart undersøges.

Under projektet dokumenteres under forskellige nedkølingsforløb ved hjælp af faktorforsøg en optimal el-stimuleringsprofil i forhold til slagtekroppenes forskelligheder - dvs. alder, køn og vægt.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregler.

19. Nye koncepter for pakning og distribution

Detailpakningsløsninger for såvel udskæringer som hakket kød er undersøgt i forhold til optimal spisekvalitet. Det er vist, at pakning uden ilt er fordelagtig for spisekvaliteten i form af bedre smag, udseende, saftighed og for kød, der ikke er hakket, også bedre mørhed. Imidlertid viser fokusgruppeundersøgelser, at markedsføring af kød pakket uden ilt, som ikke fremstår med den velkendte røde farve, vil være forbundet med betydelige kommunikationsudfordringer, og at forbrugeraccept er endog meget svær at opnå. Der er behov for at tilvejebringe nye dokumenterede koncepter, især for hakket kød, hvor lang holdbarhed, farve og visuelt indtryk er afgørende for forbrugeren, mens de mulige pakkelsønsninger ikke er til stede i samme omfang som for pakning af udskæringer.

Projektet har til formål at udvikle og dokumentere nye pakkemetoder til hakket oksekød, som imødekommer tidens krav om convenience og høj spisekvalitet samt en lang holdbarhed med mulighed for fleksibel distribution, salg og forbrug i hjemmet.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregler.

20. Automatisk glidestangssmører

Et udstyr, der automatisk renser og smører glidestænger, kan reducere mængden af kasseret kød og reducere sliddet på glidestænger m.m.

Automatisk rensning af glidestænger vil forhindre, at der drypper gammelt eller overskydende fedt ned på slagtekropper/kødstykker, hvorved udgifterne til rensning og kassation reduceres. Den automatiske smøring vil reducere sliddet på glidestænger og hængejern.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregler.

21. Frosset kød med høj kvalitet

Størstedelen af det kød, der afsættes i dagligvarebutikker, forhandles fersk og ufrossent. Meget af det kød, som indtages ved de danske middagsborde, har imidlertid været frosset, men ikke industrielt med de

Kvægafgiftsfonden – Budget 2009

Noter til Supplerende oplysninger

fordele som er herved i forhold til energiforbrug, kvalitet og forbrugervenlig indpakning. Der vurderes at være et segment med accept for frosne høj kvalitetsprodukter. Korrekt indfrysning med efterfølgende frostlagring er stadig den bedste metode til at sikre en lang holdbarhedstid. Frysning er samtidig den proces, som medfører færrest ændringer i kødkvaliteten under langtidslagring. Der er imidlertid behov for bedre dokumentation samt proces- og pakkeoptimering, som kan underbygge en større markedsføring og accept af frosne produkter med høj kvalitet.

I et forprojekt opsamles viden og dokumentation samt behov for nye metoder, som kan øge kvalitet, renommé og afsætning af industrielt indfrosset kød med høj produktsikkerhed og kvalitet.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregler.

22. Hurtigmetoder til S. Dublin bestemmelse

Slagtekroppe fundet positive for salmonella i rutinekontrollen skal afvente myndighedernes svar på, om prøven indeholder S. Dublin. Svartiden er ofte lang - i enkelte tilfælde op til 6 uger. Branchen har behov for en metode, som med kort svartid kan konstatere, om en salmonellapositiv prøve indeholder S. Dublin. Der udvikles derfor en PCR-metode, der kan påvise S. Dublin i løbet af 20- 24 timer, så det kan undgås, at kød, der indeholder S. Dublin, frigives til konsum.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregler.

23. Fysisk fødevarerikkerhed

Projektet indgår som en del af "ProSafeBeef" i EU's 6. rammeprogram. Fødevarerikkerhed er i fokus nationalt, i EU-sammenhæng og globalt. Området fysisk fødevarerikkerhed, som omhandler fremmedlegemer i form af metaller, plast, glas mv., er imidlertid ikke særlig velorganiseret med hensyn til metoder og grænseværdier, hverken i branchen eller hos myndigheder. Dette selvom fund kan få betydelige konsekvenser både for forbrugerne og for virksomhedernes image. Projektet skal tilvejebringe realistiske metoder til detektion af fremmedlegemer og til fastlæggelse af grænseværdier for fremmedlegemer i kød.

Projektet skal kortlægge realistiske målemetoder til detektion af fremmedlegemer og medvirke til risikovurdering og fastlæggelse af grænseværdier set i relation til fremmedlegemer i kød.

Projektet er til gavn for hele kvægsektoren. Det falder inden for rammerne af pkt. 3.1.1. i rammebestemmelserne for forskning og udvikling og innovation og er således ikke omfattet af EU's statsstøtteregler.