

## Svineafgiftsfonden

### Forskning og udvikling projektoversigt, bevillingsår 2009/2010

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

Projekt ID	Projektitel	Resultat	Offentliggørelse
	<b>Produktsikkerhed</b>		
SF/09/10/20	<b>Reduktion af salt og fedtindhold</b>		
	WP 1: Salt i helhedsperspektiv		
	WP 2: Fremtidens kødprodukter med lavt fedt og salt		
	WP 3: Enzymmodificeret fedt		
	WP 4: Clostridium botulinum i helkonserves		
SF/09/10/21	<b>Høj kvalitet fra pakkebord til spisebord</b>		
SF/09/10/22	<b>Nye produkttyper med merværdi</b>		
	WP 1: Højtryk til fremstilling af kødprodukter		
	WP 2: Kødfraktioner som "superkost"		
	WP 4: Bæredygtig emballage med barriereegenskaber - Nanopack		
SF/09/10/23	<b>Konservering af kødprodukter</b>		
	WP 1: Matematisk model til forudsigelse af vækst af C. botulinum under køleopbevaring		
	WP 2: Matematisk model til forudsigelse af drab af patogene bakterier i fermenterede pølser		
	WP 3: Alternativ konservering		
	WP 4: Yersinia i ikke-varmebehandlede kødprodukter		
SF/09/10/24	<b>Mikrobiologisk sikkerhed af fersk kød</b>		
	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	<b>Ny procesteknologi til kød og kødprodukter</b>		
	WP 1: Procesteknologisk overvågning		
	WP 2: Accelererede processer - alternativ opvarmning, nedkøling, frysning og optøning		
SF/09/10/26	<b>Beredskab af mikrobiologiske og kemiske metoder og laboratoriefaciliteter</b>		
	WP 1: Vedligeholdelse af kemiske laboratoriefaciliteter samt højt fagligt vidensniveau		
	WP 2: Mikrobiologisk overvågning og beredskab		

	<b>Kødkvalitet</b>		
SF/09/10/27	<b>Højt vidensniveau - dyrevelfærd og råvareteknologi</b>		
SF/09/10/28	<b>Dokumentation af dyrevelfærd</b>		
SF/09/10/29	<b>Kvalitetssikring af hangriseskød</b>		
SF/09/10/30	<b>Måleteknologi til slagterierne</b>		
	WP 1. Udvikling af online CT		
	WP 3. Højt fagligt vidensniveau inden for måleteknologi		
SF/09/10/31	<b>Optimal råvareudnyttelse OPUS+</b>		
SF/09/10/32	<b>Dokumenteret holdbarhed og kvalitet af fersk kød</b>		
	WP 1: Holdbarhed på køl - forudsige og dokumentere fersk svinekøds holdbarhed fra udbening til køledisk		
	WP 2. Nye muligheder for superkøling under lagring og distribution		
	WP 3. Skræddersyede sensoriske løsninger til industrielt brug		
SF/09/10/33	<b>Høj spisekvalitet af fersk svinekød</b>		
	WP 1. Spisegrisen: Alternative racer - men hvilke?		
	WP 2. Q-PorkChains EU 6. rammeprogram – SF/09/10/47		
	WP 3. Sikkerhed og gastronomisk kvalitet af LTLT-behandlet kød		
SF/09/10/34	<b>Mad, måltider og forbrugere - fokus på sundhed</b>		
	WP 2. Bioaktive komponenter i kødet		
	WP 3. Kød og kræft		
SF/09/10/35	<b>Højere kvalitet og værdi af biprodukter</b>		
	WP 1. Bevarelse af biprodukters kvalitet ved termisk konservering		
	WP 2. Kødbenmel til fosforgødning		
SF/09/10/36	<b>Højt fagligt vidensniveau – Miljøberedskab</b>		
	<b>Automatisering</b>		
SF/09/10/37	<b>Automatisering af tarmområdet</b>		
	WP1. Grovrensning af tarme		
	WP2. Automatisk pudsning af maver		
SF/09/10/38	<b>Automatisering af slagtegangen</b>		
	WP1. Automatisk udtagning af hjerteplucks og udstikning af kæber		
	WP2. Automatisk sugning af flommerester		
	WP3. Automatisk glidestangsmørrer		
SF/09/10/39	<b>Automatisering af opskæring, udbening og pakning</b>		
	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		
	WP7. Fleksible, automatiske pakkesystemer (Robo-Packman)		

	WP 8. Højere effektivitet i pakkerne		
SF/09/10/40	<b>Forbedret arbejdsmiljø</b>		
	WP1. Øget brugervenlighed af produktionssystemer		
	WP2. Automatisk rengøring af svinetransportvogne på slagteriet		
SF/09/10/41	<b>Øget sporbarhed</b>		
	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	<b>Udvikling af innovationsevne</b>		
	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	<b>IKT-udvikling</b>		