

## Slutrapport

### Værdioptimering af oversete råvarer

### Sammendrag af projektets resultater

Christian Vestergaard

30. september 2009

SF projekt: 18398

CVe/LsH

Projektfinansiering	2 år - Svineafgiftsfonden
Projektdeltagere	Søren Thinggaard (DC), Mads Stougaard Pedersen (DC), Gitte Pedersen (Tican), Margit Dall Aaslyng (DMRI), Rie Sørensen (DMRI), Susanne Støier (DMRI), Anette Granly Koch (DMRI) og Christian Vestergaard (projektleder, DMRI).
Projektets formål	Projektet har som mål at øge værdien af råvarer, som i dag har en lav pris. Dette vil ske gennem udnyttelse af teknologiske muligheder kombineret med viden om forbrugerpræferencer.
Projektforløb	Indledningsvis blev det i samråd med følgegruppen indkredset, hvilke områder der var mest relevante. Der blev foretaget en omfattende videnindsamling fra en række nøglepersoner i branchen, dokumenteret i en rapport. Det blev på basis heraf prioriteret nøjere at undersøge udvalgte områder som spisekvalitet af specifikke udskæringer, teknologi til ny forarbejdning af billige udskæringer samt muligheder for mersalg til Kina. Herefter prioriterede SAF det sidste projektår væk i forbindelse med besparelser.
Samlet konklusion	<p>Det er vist, at wokstegning kan gøre billige udskæringer til attraktive måltidskomponenter til detail, foodservice og færdigretter, omend der ikke er regnet cost-benefit på metoden. Tilsvarende identificerede projektet nøglebenskød og kødskjold som udskæringer, det vil være simpelt at udvikle til attraktive produkter til alle typer af forbrugersegmenter.</p> <p>Omend det kræver en vis indsats, er det oplagt at lave et katalog over kinesiske standardudskæringer til brug for danske producenter, der ønsker at identificere muligheder for eksport eller tilpasse nuværende udskæringer til det kinesiske marked.</p> <p>Projektet har identificeret flere ideer til udviklingsarbejde, der muligvis kunne frembringe nye anvendelser af lever. Tilsvarende har simple forsøg i projektet vist, at smagen af fond kogt på fermenterede ben er markant anderledes og i nogle tilfælde bedre. Videre forsøg kunne vise, hvordan både ben og lever kan udnyttes bedre.</p> <p>Det er i projektet fundet, at visse undersøgte anvendelser næppe har det store potentiale. Ved fremstilling af ekstruderede produkter anvendes kun lidt kød, og produkterne ser ikke umiddelbart særlig attraktive ud.</p>

Jern kan rent teknisk fjernes fra blod, men da BHJ har fundet, at processen ikke er rentabel, er der næppe noget potentiale for de danske slagterier. Der findes sandsynligvis mange stoffer i kød, der kunne anvendes medicinsk. Projektet har dog afdækket, at man må lede efter specifikke stoffer defineret af medicinalindustrien for at kunne forvente succes. Umiddelbart kan slagterierne derfor ikke forvente afsætning ad denne vej.

Sokod er en god råvare, der foreligger i store mængder. Det er dog således, at der er fin afsætning for dette i Tyskland, at der er en kulturel barriere mod anvendelsen i Danmark, og at danske lønninger ligger så langt fra de tyske, at det ikke umiddelbart er muligt at optimere den nuværende afsætning.