

Oversigt over forsknings- og udviklingsprojekter, der i henhold til aktivitetsbekendtgørelsens § 11 har fået bevilget tilskud til aktiviteter i 2012 fra Fjerkræafgiftsfonden. Resultaterne stilles gratis til rådighed for alle parter.

---

## Projektets titel: Vision-hjælpeværktøj til udvendig kødkontrol

---

### Sammendrag af projektets formål og indhold:

Projektets formål er at teste og om nødvendigt videreudvikle et eksisterende vision-udstyr til udvendig kødkontrol på kyllingeslagterierne.

I projektet udvælges det mest lovende kommercielt tilgængelige udstyr og udstyret testes til udvendig kødkontrol under danske forhold. Det dokumenteres, hvilke sygdomme og defekter udstyret kan registrere, og der sammenholdes med de defekter, som indgår i den nuværende kødkontrol. Præcision og måleusikkerhed af udstyrets målinger dokumenteres. Hvis en videreudvikling skønnes nødvendig, stilles det indsamlede referencemateriale til rådighed for udstyrsproducenten, så denne kan gennemføre en kalibrering-/videreudvikling af udstyret til danske forhold og krav. Efter videreudviklingen testes og dokumenteres udstyrets præcision/måleusikkerhed på ny.

Referencematerialet består i denne sammenhæng af digitale fotos af kyllingerne med tilhørende visuel bedømmelse af defekter foretaget af eksperter. Det har vist sig at være en udfordring at etablere et validt og entydigt referencemateriale til effektiv test af eksisterende vision-udstyr og som grundlag for kalibrering/ videreudvikling/nyudvikling af udstyr. Der etableres en metode til håndtering af billeder og de tilsvarende bedømmelser således at det valgte udstyr kan testes.

---

### Projektperiode

Start: 1.1.2012

Afslutning: 31.10.2013

---

### Offentliggørelse:

Projektets resultater vil foreligge ultimo oktober 2013 og blive offentliggjort via Teknologisk Instituts hjemmeside.

---

---

## Projektets titel: Model for MA-pakket fersk kyllingekød

---

### Sammendrag af projektets formål og indhold:

**Formål:** Projektets formål er at udvikle et værktøj i form af en model, der kan forudsige holdbarheden af MA-pakket fersk kyllingekød på basis af et startkimalt samt et temperaturforløb under kølelagring.

**Indhold:** En forudsætning for at kunne modellere holdbarhed er, at holdbarheden alene afhænger af de tre faktorer: Startkimalt, pakkemetode og temperatur. Dette har vist sig at være gældende for både fersk svinekød og fersk oksekød, hvorfor det også forventes at være gældende for fersk kylling. Således vil der gennemføres forsøg, hvor den forventede sammenhæng mellem holdbarhed og kombinationer af startkimalt, pakkemetode og temperatur dokumenteres. Disse resultater vil efterfølgende danne grundlaget for udarbejdelse af en model for MA-pakket fersk kylling, hvor holdbarhedstiden samt udvikling i kimalt kan beregnes på basis af et startkimalt samt temperatur i lagringsforløbet. Såfremt holdbarhed af fersk kylling ikke – som forventet – udviser en sammenhæng med startkimalt, pakkemetode og temperatur, vil projektet blive stoppet.

Valg af gassammensætning i MA-pakning vil blive besluttet i samråd med branchen, hvor der vil kunne tages afsæt i resultater fra igangværende aktiviteter.

---

### Projektperiode

Start: 01.01.2012

Afslutning: 31.12.2013

---

### Offentliggørelse:

Ved projektets afslutning vil resultaterne blive offentliggjort på Teknologisk Instituts hjemmeside. Der vil blive udarbejdet mindst en artikel til et populærvidenskabeligt dansksproget tidsskrift.

---

## Projektets titel: Kvalitet og udbytter – faktorer af betydning

---

### Sammendrag af projektets formål og indhold:

En forudsætning for at kunne optimere kvalitet og udbytter ved slagting og forarbejdning af fjerkræ er et indgående kendskab til sammenhængen mellem processerne før slagting, selve slagteprocessen, køling og den endelige produktkvalitet, målt f. eks. som dryptab i detailpakninger. **Formålet** med projektet er derfor at opbygge viden omkring, hvilke faktorer i jord til bord kæden der har betydning for kvaliteten af fjerkrækød, og påpege hvor i produktionen optimeringsarbejde vil være mest effektivt.

**Indhold.** Projektet indledes med en vidensopsamling omfattende behandling på slagtedagen, processer og kvalitet. Udvalgte virksomheder besøges og den internationale, videnskabelige litteratur på området gennemgås. I dialog med industrien defineres hvilke indsatsområder i relation til optimering af kvalitet og udbytter, branchen med størst fordel kan fokusere på i fremtiden.

---

### Projektperiode

Start: 01.01.2012

Afslutning: 31.12.2012

---

### Offentliggørelse:

Ved projektets afslutning vil resultaterne blive offentliggjort på Teknologisk Instituts hjemmeside.

---