

---

**Projektets titel:** Udnyttelse af slagtedatasystemer for kvæg

---

**Projektets formål**

Branchen har med en fælles platform sikret, at slagtedata håndteres ensartede, korrekt og effektivt. Projektet vil varetage optimering og videreudvikling af systemet, så det på en tidssvarende og effektiv måde tilgodeser behovet for produktstyring og dataopsamling under produktionsforløbet – herunder kommunikation og integration med øvrige systemer for effektiv produktion.

Slagtedatasystemet varetager hensigtsmæssig registrering af væsentlige produktparametre for korrekt håndtering og udnyttelse af de enkelte produkter. Dialog med relevante myndigheder indgår som en del af projektet. Datasikkerheden vurderes i forhold til nuværende krav og forventningerne til den fremtidige udvikling inden for dette område.

---

**Projektperiode**

Løbende

---

**Plan for formidling og vidensdeling af projektets resultater til erhvervet efter projektafslutning**

- Beretning til KVÆGAFGIFTSFONDEN
  - Elektronisk nyhedsbrev via [www.teknologisk.dk](http://www.teknologisk.dk)
  - Rapporter til KØDBRANCHENS FÆLLESRÅD
  - Slutrapport på hjemmesiden [www.teknologisk.dk](http://www.teknologisk.dk)
-

---

**Projektets titel: Innovativ detailpakning - optimering gennem nye gasblandinger**

---

**Projektets formål**

Der er fortsat opmærksomhed på kvaliteten af MA-pakket kød i Danmark og i landene omkring os, og det er almindelig kendt, at ilt-fri pakning giver længere holdbarhed og bedre kvalitet end kød pakket i høj ilt atmosfære. Forbrugernes præference for bloomede/iltede detailudskæringer betyder, at iltfri pakning endnu ikke er en tilfredsstillende emballeringsmetode, hvilket skaber et behov for at finde alternative løsninger, der sikrer både kvalitet og holdbarhed af fersk detailpakket oksekød.

Projektets formål er at udvikle et alternativ til den traditionelle MA-pakning, som sikrer bevarelse af mørhed, saftighed og smag af fersk oksekød, samtidig med at holdbarhedslængde og farvestabilitet bevares.

For at kunne sikre optimal kvalitet af fersk oksekød mangler der viden om lagringsbetingelsernes betydning. Projektet vil fokusere på at løse problemstillingen med forringet spisekvalitet ved brug af nye og mere optimale gassammensætninger. MA-pakning giver mulighed for at variere gassammensætningen på et utal af måder, men den foretrukne gassammensætning har siden 1970'erne været 20-30 % kuldioxid (CO<sub>2</sub>) og 70-80 % ilt (O<sub>2</sub>), som giver ca. 7-9 dages holdbarhed og en flot rød farve, men mørheden forringes under lagring, og risiko for premature browning og genopvarmet smag forøges.

Både O<sub>2</sub> og CO<sub>2</sub> medfører kvalitetsforringelser, når indholdet overstiger 40-50%, derfor skal en optimal kvalitet ikke findes i denuværende 2-gas-systemer, men derimod ved 3-gas-løsninger (O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub> og N<sub>2</sub>) der giver mulighed for optimal styring af alle tre gasarter. Det er uvist i hvilket omfang en sænkning af O<sub>2</sub> vil påvirke farvestabiliteten under display. Flere undersøgelser viser dog, at farven kan bevares på bøffer og hakket oksekød i mindst 9 dage ved MA -pakning med kun 50 % ilt.

Den optimale gassammensætning skal bevare kødets smag, tekstur og farve samt sikre en acceptabel holdbarhed for såvel hakket oksekød som bøffer. Med dette projekt vil det blive klarlagt i hvilket omfang en ændret gassammensætning vil kunne løse problematikken med forringet spisekvalitet ved MA-pakning.

---

**Projektperiode:**

Projektstart: 01.01.2013

Projektafslutning: 31.12.2014

---

**Plan for formidling og vidensdeling af projektets resultater til erhvervet efter projektafslutning**

Projektets resultater vil blive offentliggjort på DMRI Teknologisk Instituts hjemmeside [www.teknologisk.dk](http://www.teknologisk.dk) samt blive præsenteret ved relevante faglige møder, seminarer og kongresser.

---

---

**Projektets titel:** Bioaktive komponenter i restprodukter fra kvægslagting

---

**Projektets formål**

Projektets formål er at undersøge hvilke råvarer og rest-produkter fra kvægslagting, der efter en hydrolyse indeholder bioaktivitet i form af sundhedsfremmende egenskaber og evt. også antioxidativ aktivitet.

Tilstedeværelsen af bioaktivitet vil på sigt kunne udnyttes kommercielt, f.eks. ved tilsætning af hydrolysat til kødprodukter, og dermed forøge værdien af de anvendte råvarer.

Hydrolysater produceret på rest-produkter, der indeholder sundhedsfremmende bioaktivitet i form af blodtrykssænkende effekt, anses for at være produkter med meget stort fremtidspotentiale. WHO estimerer, at i 2020 vil hjertekar-relaterede sygdomme udgøre en af de hyppigste dødsårsager i verden.

Hydrolysaternes meget høje proteinindhold betyder endvidere, at hydrolysaterne kan anvendes som "protein-booster" i f.eks. kødprodukter til gavn for det hastigt stigende antal ældre verden over, der lider af proteinmangel.

---

**Projektperiode**

Projektstart: 01.01.2012

Projektafslutning: 31.12 2013

---

**Plan for formidling og vidensdeling af projektets resultater til erhvervet efter projektafslutning**

Det er planen, at resultaterne formidles løbende dels på hjemmesiden og dels i relevante fagmagasiner som f.eks. Plus Proces, Fødevarer magasinet m.fl. Derudover præsenteres projektet og resultaterne ved relevante faglige møder med deltagelse af brancheinteressenter. Endelig er det planen at udgive en videnskabelig artikel.

---

---

**Projektets titel: Sundheds- og ernæringsanprisninger på oksekød**

---

**Projektets formål**

Projektets formål er at udarbejde en vidensopsamling for anvendelse af ernærings- og sundhedsanprisninger på oksekød omfattende

- Principperne for ernærings- og sundhedsanprisning
- Godkendte ernærings- og sundhedsanprisninger, som vil være relevante for oksekød

EU har netop vedtaget 222 sundhedsanprisninger, som beskrives i EU Kommissionens forordning 432/2012 af 16.maj 2012. Forordningen kan anvendes fra den 14. december 2012.

Sundhedsanprisninger er udsagn, som fremhæver fødevarers positive egenskaber i relation til human sundhed. Særligt for kød er anprisningen *"Kød/fisk bidrager til at forbedre optagelsen af jern, når det spises sammen med andre fødevarer, der indeholder jern"* blevet godkendt.

Ernæringsanprisninger er udsagn, der indikerer, at en fødevarer har særlige gavnlige ernæringsmæssige egenskaber på grund af et konkret indhold af et næringsstof fx *"Kilde til [et bestemt næringsstof]"* eller *"Højt indhold af [et bestemt næringsstof]"*.

Virksomhederne vil med vidensopsamlingen være rustet til at kunne ernærings- og sundhedsanprise ferske produkter. Anprisninger på oksekød kan bidrage med dokumenteret viden om ernæring og sundhed, som er relevant for en bred målgruppe af forbrugere (fx børn, kvinder og ældre). Brugen af sundhedsanprisninger på oksekød vil tilmed kvalificere den offentlige debat om kødets positive sundhedsværdi. Herigennem kan oksekødsindustrien fremme det sunde valg og værdien af råvarer og produkter.

---

**Projektperiode**

Projektstart: 01.01.2013

Projektafslutning: 31.12.2013

---

**Plan for formidling og vidensdeling af projektets resultater til erhvervet efter projektafslutning**

Projektets resultater vil blive formidlet til virksomhederne via L&F's formidlingskanaler. Herudover vil resultaterne også formidles via:

- Beretning til KVÆGAFGIFTSFONDEN
  - Rapport til KØDBRANCHENS FÆLLESRÅD
  - Diætistforum [www.diætistforum.dk](http://www.diætistforum.dk)
  - Slutrapport på TI hjemmeside [www.teknologisk.dk](http://www.teknologisk.dk)
-

---

**Projektets titel:** Hurtig og effektiv reduktion af Blown Packs

---

**Projektets formål**

Projektets formål er gennem et litteraturstudium, at opdatere viden om forekomst, spredning, årsager til og afhjælpning af blown pack i vakuumpakket oksekød.

Baggrunden er at vakuumpakket oksekød fra tid til anden må tilbagetrækkes og destrueres pga. vækst af psykrotrofe-clostridier, som forårsager kraftig pustning og ildelugtende fordærv af pakkerne. Der er i dag yderst begrænset viden om, hvordan disse bakterier spredes på slagterier og i opskæringsvirksomheder. Det besværliggør hurtig og effektiv indgriben, når problemet opstår.

---

**Projektperiode**

Projektstart: 01.2013

Projektafslutning: 12.2014

---

**Plan for formidling og vidensdeling af projektets resultater til erhvervet efter projektafslutning**

Projektets resultater offentliggøres i en slutrapport på Teknologisk Instituts hjemmeside [www.teknologisk.dk](http://www.teknologisk.dk).

---