



Projektstatus 4. kvartal 2012 - Danske virksomheder

2013-01-11

KAF Projekter

Projektnummer: 2000705-12	Projekt navn: Undgå blown packs med ny metode	Projektleder: Flemming Hansen
Beskrivelse:	Visse arter af psykrotrofe Clostridier kan opformeres ved lav temperatur ($\pm 1 - 4$ °C) med kraftig luftudvikling ("bombage") og en frastødende lugt af bræk/kloak til følge. Clostridierne forekommer i dyrenes fæces, på hud, i støv og i jord og derfor også lejlighedsvis i slagtermiljøet. De er yderst vanskelige at påvise ved almindelig dyrkning, idet de er meget følsomme overfor ilt og opformeres langsomt (1 - 4 uger) ved lav temperatur. Derfor udvikles en PCR baseret metode, som indenfor få døgn giver svar på om disse Clostridier er til stede eller ej. Med udgangspunkt i publicerede PCR-metoder til psykrotrofe Clostridier udvikles, optimeres og indkøres én samlet real-time PCR-metode til hurtig påvisning af alle relevante Clostridier.	
De afsluttende forsøg i forbindelse med metodeudviklingen har vist, at vi kan genfinde sporer tilsat til vakuumpakket oksekød til et niveau under 10 sporer pr. gram. I december gennemføres analyser på prøver fra gødning, huder og kød udtaget på et dansk kreaturslagteri for at vurdere metodens egnethed på naturlige prøver.		



Projektnummer: 2000221-12	Projektnavn: Bioaktive komponenter	Projektleder: Lene Meinert
Beskrivelse:	Målet er at identificere bioaktive komponenter i okse- og kalvekød samt biprodukter med sundhedsfremmende eller teknologiske egenskaber. Komponenterne vil kunne anvendes til fremstilling af kødprodukter med forøget ernæringsmæssig værdi og give nye muligheder for konservering og kvalitetsbevarelse af fødevarer. Kød indeholder kendte bioaktive indholdsstoffer såsom aminosyren og dipeptidet Carnosin og Taurine. Det skal undersøges, om der findes flere aminosyrer og mindre peptider med biologisk aktivitet.	
<p>Det er projektets formål at klarlægge forekomsten af bioaktive komponenter i restprodukter fra slagting af kvæg. Screeningsarbejdet, der inkluderer hydrolysat af hhv. kalve- og okseråvarer forløber planmæssigt. Analyser af kalve-hydrolysaterne er igangværende. Med hensyn til ACE-aktivitet er hydrolysat af hhv. nyretapper, lever, yver, hjerte og tunge (alle okseråvarer) interessante. I relation til antioxidativ aktivitet har hydrolysat af nyrer vist et særligt stort potentiale. Der skrives på 3 artikler: 1) De kemiske analyser og fraktionsstørrelser (Meat Science, KU er tovholder), 2) Produkter og sensorik (Journal of Functional Foods, Marie Tøstesen er tovholder) og 3) Sundhedsværdien (Plus Proces, DMRI er tovholder).</p>		

Projektnummer: 2000712-12	Projektnavn: Dyrevelfærd - implementering af EU forordning 1099/2009 på kreaturslagterier	Projektleder: Susanne Støier
Beskrivelse:	Formålet med projektet er at <ul style="list-style-type: none">- Udarbejde standardprocedurer for håndtering af kreaturer i forbindelse med slagting- Fastlægge metoder til dokumentation for anvendte procedurer og systemer til håndtering af kreaturer- Udarbejde undervisningsprogram til brug for virksomhedernes medarbejdere, herunder dyrevelfærdsansvarlige Projektet skal bidrage til, at implementeringen af EU-forordningen sker med et solidt velfærdsmæssigt, teknisk og praktisk afsæt.	
<p>Oplæg til undervisningsprogram for medarbejdere, der medvirker ved slagting af svin, kreaturer og fjerkræ, er udarbejdet. Fødevarestyrelsen (FVST) har godkendt DMRI som kursusudbyder. Kursusmateriale målrettet kreaturslagterier er udarbejdet og tilrettet i overensstemmelse med endelig tilbagemelding fra FVST. Hoved- og tillægskurser af hhv. 6 og 3 timers varighed er udbudt. Input til de standardprocedurer, som skal indarbejdes i Branchekoden, er givet. Projektet, som gennemføres i samarbejde med svinekødiindustrien, afsluttes med udgangen af 2012.</p>		

Projektnummer: 2001788-12	Projektnavn: Fremtidig udnyttelse af biprodukter	Projektleder: Ole Pontoppidan
-------------------------------------	--	---



Beskrivelse:	Bortskaffelse af biprodukter udgør en betydelig udgift for kreaturslagterier, og der er derfor behov for at finde nye anvendelsesmuligheder for disse. I projektet fokuseres på de biprodukter der kan opgraderes til konsum, og de processer som muliggør dette. Processerne er typisk ressourcekrævende og forureningsskabende og, med inspiration fra andre dele af EU afdækkes koncepter for optimal behandling.
Bortskaffelse af biprodukter udgør en betydelig udgift for kreaturslagterier, og der er derfor behov for at finde nye anvendelsesmuligheder for disse. I projektet fokuseres på de biprodukter, der kan opgraderes til konsum, og de processer, som muliggør dette. Processerne er typisk ressourcekrævende og forureningsskabende. I koordinering med L&F gennemføres et besøg på et fransk slagteri i uge 50.	

Projektnummer: 2001039-12	Projekt navn: KKC-2 Kvalitetssikring af objektiv kreaturklassificering	Projektleder: Chris Claudi-Magnussen
Beskrivelse:	På flere kreaturslagterier anvendes det EU-godkendte, objektive visionklassificeringsudstyr KKC-2 til lovpligtig EUROP-klassificering. Til forskel fra en visuel klassificering af en godkendt klassificør giver KKC-2 en mere ensartet og kontinuert klassificering. Der er nu opstået et behov for at videreudvikle systemet med henblik på en bedre og mere ens målepræcision på anlæggene ved kalibrering af kameraer samt en fremtidssikring af anlæggene, så softwareplatform og elektroniske komponenter kan udskiftes i takt med teknisk forældelse.	
Der er installeret nye kameraer ved siden af de eksisterende kameraer i KKC-2 anlæggene på kvægslagterierne i Tønder og Aalborg. Der er opsamlet billeder fra nye og gamle kameraer for næsten ét år. Opsamlingen af billeder fortsætter til der er data for et helt år. DMRI har beregnet klassificeringen og har sammenlignet de nye kameraer med den eksisterende klassificering. Der har vist sig en endnu ikke tilfredsstillende sammenhæng. Der arbejdes med at finde en løsning. Der er løbende indsamlet data fra Klassificeringskontrollens inspektørbedømmelser af udvalgte slagtekroppe fra samme periode.		
Der er fundet finansiering til resterende aktiviteter i 2013..		