



Oversigt over forsknings- og udviklingsprojekter, der i henhold til aktivitetsbekendtgørelsens § 11 har fået bevilget tilskud til aktiviteter i 2013 fra Fjerkræafgiftsfonden. Resultaterne stilles gratis til rådighed for alle parter.

Projektets titel: Vision-hjælpeværktøj til udvendig kødkontrol

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.

Den samlede projektperiode

Start: 01/2012

Afslutning: 10/2013

Plan for offentliggørelse på internettet

Projektets resultater offentliggøres via Teknologisk Instituts hjemmeside.

Projektets titel: Optimering af kvalitet og dyrevelfærd - fra indfangning til bedøvelse.

Projektets formål og indhold

Formålet med projektet er, via en forundersøgelse, at fastlægge sammenhængen mellem temperatur forskellige steder på transportvognen og kødkvalitet, dødelighed, skader og blødninger med henblik på at anbefale optimal transport f.eks. pakketæthed mm afhængig af vejret.

Dette vil give virksomhederne et værktøj til at forbedre kødkvaliteten, nedbringe dødeligheden på slagtedagen og reducere forekomst af værdiforringende skader og blødninger, hvilket vil have direkte økonomisk betydning samt en afledt dyrevelfærdsmæssig gevinst, af betydning for image.

Temperatur og ventilation måles forskellige steder på vognen suppleret med måling af det levende dyrs overfladetemperatur på udvalgte steder. Dette gøres under klimatiske betingelser svarende til "worst case" og med forskellig pakketæthed ved maksimal transportlængde. Der måles dødelighed og kødkvalitet på dyr placeret forskellige steder på vognen. Betydningen af placering vurderes og der udarbejdes retningslinjer for optimal transport under disse vejrforhold.

Den samlede projektperiode

Start: 01/2013

Afslutning 12/2013

Plan for offentliggørelse på internettet

Projektets resultater offentliggøres via Teknologisk Instituts hjemmeside.

Projektets titel: Model for fersk kyllingekød pakket i modificeret atmosfære (MAP)

Sammendrag af projektets formål og indhold:

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.

Projektets vil resultere i en model i form af et regneark, hvor brugere kan indtaste et temperaturforløb i lagringsperioden og herefter aflæse en forventet udvikling i kimalt og en holdbarhed.

Regnearket vil gøre det muligt at dokumentere, om en angivet holdbarhedstid er realistisk. Det vil endvidere gøre det muligt at beregne forudsætningerne for at opnå en ønsket holdbarhed. Endelig vil regnearket gøre det muligt at beregne, hvor meget af holdbarheden der er tilbage, hvis en sending har været udsat for uventet høje (eller lave) temperaturer f.eks. under transport.

Effektmålene er således

1. Viden om betydning af startkimalt og lagringstemperatur for holdbarhed af MA-pakket fersk kyllingekød
2. Model til at forudsige holdbarhed ud fra startkimalt og temperaturforløb
3. Model til at beregne hvilket startkimalt og/eller hvilken temperatur, der skal anvendes for at opnå en given holdbarhedstid

Projektperiode

Start: 01/2012

Afslutning: 12/2013

Offentliggørelse:

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