



Projektstatus 4. kvartal 2013 - Danske virksomheder

2014-01-15

KAF Projekter

Projektnummer: 2002319-13	Projekt navn: Hurtig og effektiv reduktion af "Blown Packs"	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 slagterimiljøet. 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 inden for 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.	
Litteraturreporteren er færdig og afslutningsvis er der udarbejdet et kort notat, der opsummerer konklusionerne fra de 2 "blown pack's" projekter, der er gennemført i KAF regi. Alle relevante rapporter er lagt ud på TI's hjemmeside under "blown pack's" projektet. Endvidere er konklusionerne fra litteraturreporteren gennemgået på mødet i slagterikontaktforum september 2013.		

Projektnummer: 2000221-13	Projekt navn: 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 aminosyre 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 med henblik på senere anvendelse ved fremstilling af kødprodukter med sundhedsfremmende egenskaber. I regi af inSPIRe kører der sideløbende forskningsaktiviteter på KU, hvor der er tilknyttet en ph.d. studerende. Det blev af styregruppen prioriteret, at DMRI skal fokusere arbejdet i 2013 på hydrolysater med lovende ACE-aktiviteter (blodtrykssænkende) og hvorledes disse hydrolysater fungerer i kødprodukter. Baseret på resultater fra screening af bioaktivitet og forførsøg med smagsvurderinger af kødprodukter med tilsat hydrolysater, blev der produceret krydret kødpølser (baseret på ½ oksekød og ½ svinekød) med tilsat hydrolysat (hjerter, mellemgulv og hud) i hhv. 4% og 8% samt en kontrolkødpølse uden tilsat hydrolysat. Kødpølserne blev vurderet af det sensoriske panel, der vurderede smagen af kødpølserne med hydrolyseret oksekød til at være "oste-agtige" i smagen. Kødpølserne med hhv. 8% hydrolyseret mellemgulv og 8% hydrolyseret hjerte til at være lettere kemiske i smagen. Der er gennemført en forbrugerundersøgelse med personer i alderen 60+ (data endnu ikke opgjort). Der kom en del kommentarer om, at kødpølserne smagte af for lidt. Analyse for ACE-aktivitet i de rene hydrolysater og i kødpølserne er igangværende, og baseret på disse resultater vil det være muligt at beregne indtag med henblik på opnåelse af sundhedseffekt (sænkning af forhøjet blodtryk). Derudover skal kødpølsernes indhold af protein, salt, fedt og vand også bestemmes.</p>		

Projektnummer: 2001039-13	Projekt navn: KKC-2 Kvalitetssikring af objektiv kreaturklassificering	Projektleder: Chris Claudi-Magnussen
Beskrivelse:	På flere kreaturslagterier anvendes det EU-godkendte, objektive vision-klassificeringsudstyr KKC-2 til lovpligtig EUOP-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.	
<p>Klassificeringskontrollen har i september foretaget inspektørklassificering af dyr, som samtidig er klassificeret med det opgraderede KKC2 i Aalborg. DMRI er i gang med at analysere disse data og at foreslå supplerende justeringer i klassificeringsligningerne og har i et par omgange præsenteret resultater for Klassificeringskontrollen. Klassificeringskontrollen har vurderet, at det opgraderede KKC2 allerede i sin nuværende udgave ville kunne godkendes. Det vurderes derfor, at udledning af helt nye ligninger ikke vil blive nødvendigt, men at analyse af yderligere metoder for justeringer af de eksisterende ligninger er relevant. Når justeringerne er valgt og implementeret, ønsker Klassificeringskontrollen, at der gennemføres en ekstra validering på basis af ny indsamlede data.</p>		

Projektnummer: 2000929-13	Projekt navn: Udnyttelse af registreringssystemer	Projektleder: Peter Bisgaard
Beskrivelse:	<p>Branchen har med en fælles platform sikret, at slagtedata håndteres ensartet, korrekt og effektivt. Projektet varetager 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.</p> <p>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 ligesom datasikkerheden vurderes i forhold til nuværende krav og forventningerne til den fremtidige udvikling inden for dette område.</p>	
<p>I 2013 har der primært været fokus på implementering af krav om ændret procedure for angivelse af fødevarekædeoplysninger og bortfald af BSE test for slagtedyret over 72 måneder. Herudover er der deltaget i LF's kontaktudvalg for slagtedata.</p> <p>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.</p> <p>I 2013 har projektet omfattet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Håndtering af ændrede krav til fødevarekædeoplysninger, herunder dialog omkring optimering af IT værktøjer til understøttelse af effektive arbejdsprocedurer • Håndtering af ændringer i CHR-Kontrolprogrammet herunder ændret recordlayout • Håndtering af registrering vedr. slagtemetode • Håndtering af elektronisk øremærkeaflysning herunder behandling af fejlprogrammerede mærker • Ændring (bortfald) af krav om BSE-test for slagtedyret over 72 måneder, herunder håndtering af krav om BSE-test for AM-, OT- og nødslagtede dyr over 48 måneder 		

Projektnummer: 2002310-13	Projekt navn: Sundheds- og ernæringsanprisninger på oksekød	Projektleder: Ursula Kehlet
Beskrivelse:	<p>Fra december 2012 kunne 222 sundhedsanprisninger tages i brug til fødevarer i EU. Sundhedsanprisninger er udsagn, der fortæller, at et næringsstof/en fødevarer har en positiv effekt på human sundhed fx <i>Kød/fisk bidrager til at forbedre optagelsen af jern, når det spises sammen med andre fødevarer, der indeholder jern.</i> Projektets mål er at udarbejde en systematisk vidensopsamling for anvendelse af sundheds- og ernæringsanprisninger på oksekød. Projektresultaterne vil give virksomhederne et overblik over mulighederne for at markedsføre oksekød med ernærings- og sundhedsanprisninger. Den afledte effekt af projektet vil derfor være øget forbrugerkendskab til oksekødets ernærings- og sundhedsmæssige værdi.</p>	
<p>Projektet er afsluttet.</p> <p>Projektets formål var at udarbejde en systematisk redegørelse over ernærings- og sundhedsanprisninger, der kan anvendes på fersk kalve- og oksekød som følge af, at det fra 14.december 2012 blev tilladt at anvende sundhedsanprisninger på fødevarer i EU.</p> <p>Resultatet af projektet er en vidensopsamling i form af en rapport og et Excel-ark med en systematisk opsætning af, hvilke anprisninger, der kan anvendes på specifikke udskæringer. Vidensopsamlingen giver overblik over, hvilke ernærings- og sundhedsanprisninger, der kan anvendes for aktuelle okse- og kalveprodukter. Ud af de 30 godkendte ernæringsanprisninger kan 7 anvendes på okse- og kalveprodukter. For sundhedsanprisninger kan 140 ud af 222 godkendte sundhedsanprisninger anvendes på okse- og kalveprodukter. Resultaterne blev fremlagt ved et møde afholdt af Landbrug & Fødevarer på Koldkærgård i Århus 14. august.</p> <p>Rapport og Excel-ark er tilgængelig på Teknologisk Instituts hjemmeside – www.teknologisk.dk – søg på ordet "næringsværdi".</p>		

Projektnummer: 2002308-13	Projekt navn: Innovativ detailpakning – optimering gennem nye gasblandinger	Projektleder: Mari Ann Tørngren
Beskrivelse:	Pakning i modificeret atmosfære (MAP) har været anvendt siden 1970'erne og anvendes i stadigt stigende omfang til detailpakning af kølede fødevarer, heriblandt fersk kød og kødprodukter. Formålet med projektet er at undersøge, om der findes en alternativ gassammensætning til traditionel MA-pakning med 70 - 80 % O ₂ og 20 - 30 % CO ₂ . Målet er at kunne sænke iltkoncentrationen i pakkegassen og derved hindre tekstur- og smagsforandringer samt premature-browning af MA-pakket oksekød, uden at farvestabilitet og holdbarhed påvirkes.	
<p>Formålet er at udvikle alternative pakkegasser til detailpakket oksekød samt at teste kølegassernes betydning for holdbarhed og spisekvalitet. Pakkegasserne ilt (O₂), kuldioxid (CO₂) og nitrogen (N₂) kan, afhængigt af blandingsforholdet, styre kvalitet og holdbarhed af kød. Den optimale gaskombination afhænger af råvarekvalitet, musklens farve- og oxidationsstabilitet. Høje koncentrationer af de aktive O₂ og CO₂ kan foruden de holdbarhedsforlængende effekter også resultere i en forringet kødkvalitet, der giver kødet en mere harsk smag, mindre mørhed og saftighed samt et øget stegesvind og huldannelse. Ved at sænke iltkoncentrationen til 40-50% uden at øge CO₂ dramatisk forventes et farvestabilt og holdbart produkt uden oxidativ bismag og teksturændringer.</p> <p>Screeningsforsøg på MA pakket hakket oksekød, hvor fem pakkegassers betydning for holdbarhed blev undersøgt, viste, at rå lugt og udseende påvirkes af pakkegassens sammensætning. Anvendes pakkegasser med 40% O₂ og 20-40% CO₂ bevares både lugt og udseende i 7-8 dage ved 5°C, mens der ved pakning i 50% oxygen med 20-40% kuldioxid opnås 10-11 dages holdbarhed ved 5°C. Den længste holdbarhed af hakket oksekød opnås ved MA-pakning i traditionel MA-pakning med 80% oxygen og 20% kuldioxid, hvor der opnås ca. 12 dages holdbarhed ved 5°C. OBS: Holdbarhed er i denne sammenhæng angivet til det tidspunkt, hvor 50% eller flere af pakningerne er acceptable</p> <p>Det er altså muligt at pakke hakket oksekød i kun 40% O₂ til kunder, hvor en uges holdbarhed er tilstrækkeligt. Det lavere oxygeniveau forventes at minimere risikoen for både harskning og premature browning af kødet efter stegning. Dette er undersøgt i lagringsforsøg gennemført december 2013, og rapporten er under udarbejdelse. Forsøgsskitser 2014 med test af kølegassernes betydning for spisekvalitet er udsendt til virksomhederne for kommentar og/eller godkendelse. Forsøgene forventes gennemført i uge 7 og 8 i henholdsvis Holsted og Skjern</p>		