



Oversigt over forsknings- og udviklingsprojekter, der i henhold til aktivitetsbekendtgørelsens § 11 har fået bevilget tilskud til aktiviteter i 2014 fra Fjerkræafgiftsfonden. Resultaterne stilles gratis til rådighed for alle parter.

Projektets titel: Kyllingekød - bæredygtigt, sundt og trendy

Projektets hovedindhold og formål

Det overordnede formål med projektet er at etablere den basale viden, der er nødvendig for at udnytte potentialet i kyllingeproduktion set i forhold til bæredygtighed, dyrevelfærd, sensorisk kvalitet og ernæringsmæssig værdi. Dette sker gennem etablering og deltagelse i et forskningsprojekt med danske universiteter finansieret af Det Strategiske Forskningsråd (DSF).

Gennem det grundlagsskabende forskningsprojekt ønskes at:

- Øge spisekvaliteten af fersk kyllingekød gennem tiltag i primærproduktionen
- Øge råvarekvaliteten ved at optimere håndteringen af kyllingerne på slagtedagen samt anvendte slagteriprocesser
- Skabe ny viden om kyllingekøds mæthedsskabende effekt samt andre positive sundhedsaspekter ved kyllingekød

DSF Projektet ansøges i løbet af 2014, hvorfor de FAF-ansøgte midler for 2014 skal anvendes til at gennemføre relevante forundersøgelser til at underbygge argumentationen i ansøgningen.

Projektet gennemføres i samarbejde med bl.a. L&F, Aarhus Universitet, Bispebjerg hospital, Fjerkræbranchen og avlsselskaber..

Den samlede projektperiode

Start: 01/2014

Afslutning: 12/2018

Plan for offentliggørelse på internettet

Projektets resultater vil blive offentliggjort på Teknologisk Instituts hjemmeside.

Projektets titel: Holdbarhed af kyllingeudskæringer tilsat lage

Projektets hovedindhold og formål

Formålet er at udvikle antimikrobielle lager, som sikrer, at holdbarheden for kyllingelår og fileter altid er mindst 8-11 dage ved 5°C.

Effekten af projektet er:

- Færre reklamationer pga. for kort holdbarhed
- Bedre image, fordi kunderne oplever frisk kød

Marinerede kyllingelår og -brystfileter sælges ofte med en holdbarhed på 8-11 dage ved 5°C. I tidligere FAF-projekter er det vist, at den reelle holdbarhed kan forekomme væsentlig kortere. Der er derfor behov for tiltag, som sikrer, at produkterne er sensorisk og mikrobiologisk acceptable i de 8-11 dage, som detailhandlen efterspørger.

I projektet vil forskellige ingredienser blive testet, som kan anvendes i lager og der igennem være med til at sikre den sensoriske og mikrobiologiske holdbarhed af marinerede kyllingeudskæringer samtidigt med at god kvalitet og smag opretholdes.

Der vil endvidere blive gennemført et litteraturstudium til belysning af årsag til sortfarvning af ben i gaspakkede produkter, og der vil blive givet forslag til afhjælpning af problemet.

Den samlede projektperiode

Start: 01/2014

Afslutning: 12/2014

Plan for offentliggørelse på internettet

Projektets resultater vil blive offentliggjort på Teknologisk Instituts hjemmeside.

Projektets titel: Vision-hjælpeværktøj til udvendig kødkontrol

Projektets hovedindhold og formål

Projektets formål er at *teste, videreudvikle, og dokumentere* brug af et vision-udstyr til udvendig kødkontrol på kyllingeslagterierne.

I projektet er udvalgt et lovende kommercielt vision udstyr som skal tilpasses til udvendig kødkontrol under danske forhold. På basis af et referencemateriale dokumenteres det, hvilke sygdomme og defekter udstyret kan registrere, og der sammenholdes med de defekter, som indgår i den nuværende kødkontrol. Der udarbejdes en kravspecifikation og der udvikles en funktionsmodel, der skal sandsynliggøre om den valgte teknologi kan forventes at kunne leve op til kravspecifikationen. På grundlag heraf beslattes om der skal udvikles en fuldt funktionsdygtig prototype og omkostningerne til dette estimeres. Anden finansiering til udvikling af prototypen vil blive søgt. Prototypen testes med hensyn til præcision, måleusikkerhed, sorteringsevne og stabilitet og dette dokumenteres i en rapport, hvor udstyrets potentiale til automatisk udvendig kødkontrol på danske kyllingeslagterier vurderes.

Den samlede projektperiode

Start: 01/2012

Afslutning: 12/2015

Plan for offentliggørelse på internettet

Projektets resultater offentliggøres via Teknologisk Instituts hjemmeside.
