

Svineafgiftsfonden

Forskning og udvikling projektoversigt, 2011

Når resultat eller anden offentliggørelse af det enkelte projekt foreligger, vil et link være anført ud for projektet.

Projektitel	Offentliggørelse af resultater
Reduktion af salt og fedtindhold	
WP 1: Salt i helhedsperspektiv	Klik for at følge link
WP 2: Fremtidens kødprodukter med lavt fedt- og saltindhold	
WP 3: Udvikling af et nyt og sundere fedtstof baseret på svinefedt	Klik for at følge link
WP 4: Clostridium botulinum i helkonserves	
Nye produkttyper med merværdi	
WP 1: Højtryksbehandling af kødprodukter	Klik for at følge link
WP 2: Bæredygtig emballage med barriereegenskaber	Klik for at følge link
Konservering af kødprodukter	
WP 1: Matematisk model til forudsigelse af vækst af <i>C. botulinum</i> under køleopbevaring	Klik for at følge link
WP 2: Matematisk model til forudsigelse af drab af patogene bakterier i fermenterede pølser	Klik for at følge link
WP 3: Alternativ konservering	Klik for at følge link
WP 4: Yersinia i ikke-varmebehandlede kødprodukter	Klik for at følge link
WP 5: Øget sikkerhed i salami og peperoni	
Ny procesteknologi til kød og kødprodukter	
WP 1: Procesteknologisk overvågning	Klik for at følge link
WP 2: Accelererede processer - alternativ opvarmning, nedkøling, frysning og optøning	Klik for at følge link
WP 3: Naturlige farvestoffer og antioxidanter	
Beredskab af mikrobiologiske og kemiske metoder og laboratorie-faciliteter	
WP 1: Mikrobiologisk beredskab	Klik for at følge link
WP 2: Kemisk beredskab	Klik for at følge link
WP 3: Beredskab inden for hygiejne og sikkerhed for kød og kødprodukter	Klik for at følge link
Mikrobiologisk sikkerhed af fersk kød	
WP 3: Effektiv rengøring på kortere tid	
WP 5: Opdateret undersøgelse af forekomst af <i>Yersinia enterocolitica</i> O:3 på fersk kød	Klik for at følge link
WP 6: Hygiejnisk fedtendehåndtering og dampsugning af bækkengang og skinker	
Miljø og bæredygtighed i kødindustrien	
WP 1: Miljøberedskab	

WP 2: Systematisering af data om lugt fra enkeltkilder	Klik for at følge link
WP 3: Øget fedtfjernelse fra tarmrensere	
WP 4: CO ₂ belastning af kødprodukter	Klik for at følge link
Nemme og hurtige værktøjer til dokumentation af produktsikkerhed	Klik for at følge link
WP 1: Matematisk model til forudsigelse af drab af patogene bakterier i fermenterede pølser	
WP 2: Validering af Listeria-modellen	
WP 3: Udvidelse af Listeria-modellen	
WP 4: Udvidelse af spegepølsemodellen	
WP 5: Model til forudsigelse af vækst og toxinproduktion af S. aureus	
IKT-udvikling	
Måleteknologi til slagterierne	
WP 1: Udvikling af online CT	Klik for at følge link
WP 2: AutoFOM-DK opdatering	Klik for at følge link
WP 3: Højt fagligt vidensniveau inden for måleteknologi	Klik for at følge link
Optimal udnyttelse af slagtesvin	
WP 1: OPUS+ optimal udnyttelse af slagtesvin.	Klik for at følge link
WP 2: Værktøj til produktspecifikation og omkostningssimulering – salgsværktøj	
Øget sporbarhed	
WP 1: Sporbarhed og batchstyring – højt fagligt vidensniveau (løbende projekt)	
WP 3: Visionsystemer til reduktion af fejlomkostninger (fortsættende projekt)	
WP 4: PigTracker (fortsættende projekt)	Klik for at følge link
Produktionseffektive værktøjer	
WP 1: Proceskontrol – Hjælp til justering af maskiner (fortsættende projekt)	Klik for at følge link
WP 2: Overblik med niveau-opdelt produktionsovervågning	
Dokumenteret holdbarhed og kvalitet af fersk kød	
WP 1: Nye muligheder for superkøling under lagring og distribution	Klik for at følge link
WP 2: Holdbarhed på køl - forudsige og dokumentere fersk svinekøds holdbarhed fra udbening til køledisk	Klik for at følge link
WP 3: Skræddersyede sensoriske hurtigmetoder til industrielt brug	Klik for at følge link
Høj spisekvalitet af fersk svinekød	
WP 1: Spisegrisen - Alternative racer	Klik for at følge link
WP 2: Q-PorkChains	Klik for at følge link
WP 3: LTTL-tilberedning af kød	Klik for at følge link
Svinekødet og human sundhed - grundlæggende viden	
WP 1: Bioaktive komponenter i kødet og restprodukter	
WP 2: Kød og kræft	Klik for at følge link
Dokumentation af dyrevelfærd på slagtedagen	
WP 1: Enkle, målbare indikatorer for dyrevelfærd (ErhvervsPhD-studie)	Klik for at følge link
WP 2: Systematisk og rutinemæssig dokumentation af dyrevelfærd	Klik for at følge link
Kvalitetssikring af hangrisekød	Klik for at følge link
Højt vidensniveau - dyrevelfærd og råvareteknologi	

Dyrevelfærd - implementering af ny EU forordning	
Sunde, velsmagende og mættende kødprodukter	
Automatisering af tarmområdet	
WP 1: Automatisk pudsning af maver	
WP 2: Automatisk skylning af bundender	
Automatisering af slagtegangen	
WP 1: Udtagning af hjerteplucks, udstikning af kæber	
WP 2: Automatisk sugning af flommerester	
WP 3: Optimal svidning	
WP 4: Forbedrede, skærende værktøjer til slagtegangsmaskiner	Klik for at følge link
Automatisering af opskæring, udbening og pakning	
WP 1: Automatisk afskæring af kamberne	
WP 2: 3D-afsværing af kamme og backs	
WP 3: Fleksible, automatiske pakkesystemer – RoboPackman	
WP 4: Højere effektivitet i pakkerierne	
WP 5: Opskæringsanlæg med røntgen – forprojekt	
WP 6: Automatisk tilskæring af brystflæsk i bredden	
Forbedret arbejdsmiljø	
WP 1: Øget brugervenlighed af produktionssystemer	
WP 2: Automatisk rengøring af svinetransportvogne på slagteriet - AUVO	
Udvikling af innovationsevne	
WP 1: Undersøgelse af ideer til nye projekter og ny slagteriteknologi	
WP 2: Evaluering af tidligere gennemførte projekter	
WP 3: Patenter	
Human nose metode til detektion af hangriselugt	Klik for at følge link